

Cold Beef Appetizer

雲丹と炙りサーロインの手巻きキンパ
¥800(税抜) / 一貫の価格です。

雲丹と軽く炙ったサーロインで手巻きキンパ仕立てにしました。

もも肉のユッケ仕立て
¥2,000(税抜)

もも肉を極レアのステーキにして細切りのユッケ仕立てにしました。

極上サーロインのユッケ仕立て
¥2,800(税抜)

サーロインを極レアステーキに仕立て、さらに極薄切りでなめらかな食感に仕立てました。

白千枚の三杯酢和え
¥980(税抜)

白千枚の三杯酢仕立て。
薬味と炒りたてのごまが千枚のさっぱりとした食感に合います。

牛刺し盛り合わせ
¥2,800(税抜)

ユッケ、ハツ、炙り刺しの盛合せ。
内容は仕入れにより内容が異なる場合があります。

Salad

塩ムンチュサラダ
¥880(税抜)

塩味のシンプルなムンチュサラダ

トマトサラダ〜ピリ辛です〜
¥800(税抜)

香辛料の香るピリ辛トマトサラダ

サンチュの盛り合わせ(季節の包菜3種)
¥700(税抜)

3種類の包菜の盛合せ

Cold Beef Appetizer

ベチュキムチ
¥600(税抜)

シンプルな白菜のキムチです。

オイキムチ
¥600(税抜)

きゅうりのキムチです。

大根とカブのキムチ
¥600(税抜)

カブと大根のあっさりとしたキムチです。

チャンジャ
¥500(税抜)

タラの胃袋をキムチにした珍味です。

キムチ盛合せ
¥1,200(税抜)

白菜、胡瓜、カブ、大根の盛合せ

ナムル盛合せ
¥1,200(税抜)

スナップエンドウ、牛蒡、錦南瓜、かぶの4種盛合せです。※単品でも承ります。

タレ

塩

米沢牛カルビ

¥1,500(税抜)

リブローズ芯

¥2,500(税抜)

米沢牛ロース

¥1,500(税抜)

カタロース芯

¥2,300(税抜)

米沢牛切り落とし / 数量限定

¥1,800(税抜)

ランプ

¥2,100(税抜)

サーロイン

¥3,500(税抜)

カイノミ

¥2,300(税抜)

ザブトン

¥3,000(税抜)

上カルビ

¥2,000(税抜)

イチボ

¥2,300(税抜)

和牛ハラミ 数量限定

¥2,000(税抜)

クリ

¥2,000(税抜)

極上カルビ

¥3,000(税抜)

ミスジ

¥3,000(税抜)

タレ焼き3種盛り合わせ
(厳選した3種の部位の盛り合わせ)

二人前
¥4,000(税抜)

塩焼き3種り盛合せ
(厳選した3種の部位の盛り合わせ)

二人前
¥4,000(税抜)

焼きすき

定番の焼きすき。奥久慈玉子をからめてお召し上がりください

サーロイン	¥4,000(税抜)
上赤身	¥1,600(税抜)

おろしボン酢

鬼おろしボン酢に粗みじんに切ったいふりがっこを加えました。
ほのかに香る燻香がお肉の甘みを引き立てます。

カルビ	¥1,680(税抜)
上赤身	¥1,680(税抜)

山葵おろし

本格和風つゆで味付けした鬼おろしに、さわやかな香りの山葵おろしをたっぷり。

カルビ	¥1,680(税抜)
上赤身	¥1,680(税抜)

タン

※タンの単品は全てUS産です。和牛タンはコースでのみ使用

極上黒タン塩	¥2,200(税抜)
熟成黒タン塩	¥2,800(税抜)
極上黒タンと熟成タンの食べ比べ (※2枚づつの価格です)	¥1,600(税抜)
黒タン塩	¥1,500(税抜)

ホルモン

上ミノ(塩・タレ)	¥1,200(税抜)
シマチョウ(塩・タレ)	¥980(税抜)
レバー	¥900(税抜)
ギアラ(塩・タレ)	¥900(税抜)
コブチャン(塩・タレ)	¥900(税抜)
ハツ	¥900(税抜)
厳選ホルモン3種盛合せ(塩・タレ)	¥1,300(税抜)

Soup

ソルロンタンスープ ¥1,000(税抜)	ソルロンタンはゲンコツを12時間高温で炊きだしました。ベースの出汁はすね肉と野菜、香味野菜でとった和風仕立てのコンソメです。※スープはプラス100円でクッパに変更できます。
三陸産ワカメと韓国のりのスープ ¥800(税抜)	※スープはプラス100円でクッパに変更できます。
野菜と玉子のスープ ¥800(税抜)	※スープはプラス100円でクッパに変更できます。
ユッケジャンスープ ¥1,000(税抜)	※スープはプラス100円でクッパに変更できます。
野菜スープ ¥800(税抜)	※スープはプラス100円でクッパに変更できます。

Rice

山形置賜産つや姫 ¥350(税抜)	
石焼ガーリックライス ¥1,600(税抜)	
石焼ビビンバ ¥1,300(税抜)	
石焼ユッケビビンバ ¥1,600(税抜)	石焼ビビンバにユッケ

Noodle

冷麺 ¥1,000(税抜)	ハーフサイズ承ります。
紀州梅冷麺 ¥1,100(税抜)	ハーフサイズ承ります。

Desert

グラススイーツ
¥500(税抜)

アイスクリーム
¥500(税抜)

Lunch Set

ランチセット

米沢牛焼肉ランチ
¥2,000(税抜)

並系のカルビ、ロース
キムチ3種、ナムル3種、赤だし、ライス、お肉

米沢牛特選切り落としランチ
¥2,300(税抜) / ※数量限定

中落、特選等の切り落とし
キムチ3種、ナムル4種、赤だし、ライス、お肉

米沢牛上焼肉ランチ
¥3,000(税抜)

タテバラ、ササミ、インサイド、カタロース、マクラ、ウチモモ、ネタタイ、
和牛ハラミから2種 / キムチ3種、ナムル5種、赤だし、ライス、お肉

米沢牛特選部位3種ランチ
¥4,000(税抜)

3種2貫つづ
部位は上記参考 / キムチ3種、ナムル6種、赤だし、ライス、お肉

米沢牛極上位3種ランチ
¥5,000(税抜)

3種2貫つづ
部位は上記参考 / キムチ3種、ナムル7種、赤だし、ライス、お肉

米沢牛極上サーロイン焼きすきランチ
¥5,500(税抜)

キムチ3種、ナムル8種、赤だし、ライス、お肉、奥久慈卵

salon de agingbeef
Course Menu

Kagayaki

Nishiki

Miyabi

Kagayaki

熟成肉をシンプルに味わう
輝 / Kagayaki Course

刺し
牛炙り刺し
(部位は日替わりです)

キムチ盛り合わせ
白菜、ミニ大根、カブ、胡瓜

旬菜ナムル
旬の野菜を4種類

塩焼き(塩だれ)
黒タン塩と熟成タン塩の食べ比べ

厚切り(塩だれ)
特選部位2種類/ロース
※部位は日替わり

サラダ
塩ムンチュウサラダ
サラダ菜をシンプルな
塩ムンチュウサラダで

ホルモン2種
※部位は日替わり、塩だれ

たれ焼き
特選部位2種類/カルビ
※部位は日替わりで薄切りで提供

大判サーロイン
サーロイン

お食事
冷麺
※内容は日替わり

デザート
アイスクリーム

¥7,800(税抜)

Nishiki

部位のバラエティーに富んだ
錦 / Nishiki Course

刺し
牛刺し身盛り合わせ
炙り刺し・ハツ刺し・キンパ

キムチ盛り合わせ
白菜、ミニ大根、カブ、胡瓜

旬菜ナムル
旬の野菜を4種類

塩焼き(塩だれ)
黒タン塩と熟成タン塩の食べ比べ

厚切り(塩だれ)
特選部位2種類
※部位は日替わり

逸品焼肉
変わりおろし焼肉
※内容は日替わり

サラダ
塩ムンチュウサラダ
サラダ菜をシンプルな
塩ムンチュウサラダで

たれ焼き
特選部位たれ焼き3種
※部位は日替わりで薄切りで提供

スープ
コンソメスープ
米沢牛のすね肉で取った相風仕立て

大判サーロイン
サーロイン
焼きすき / ご飯付き

お食事
クッパ または 冷麺
※内容は日替わり

デザート
アイスクリーム

¥9,800(税抜)

Miyabi

特選部位を見極めたアレンジ
雅 / Miyabi Course

刺し
牛刺し身盛り合わせ
炙り刺し・ハツ刺し・キンパ

キムチ盛り合わせ
白菜、ミニ大根、カブ、胡瓜

旬菜ナムル
旬の野菜を4種類

塩焼き(塩だれ)
黒タン塩と熟成タン塩の食べ比べ

厚切り(塩だれ)
特選部位2種類 / 和牛ハラミ
※部位は日替わり

逸品焼肉
変わりおろし焼肉
※内容は日替わり

サラダ
塩ムンチュウサラダ
サラダ菜をシンプルな
塩ムンチュウサラダで

たれ焼き
極上部位たれ焼き3種
※部位は日替わりで薄切りで提供

スープ
コンソメスープ
米沢牛のすね肉で取った相風仕立て

極上ミルフィーユステーキ
サーロイン

お食事
一口冷麺 & ガーリックライス
※内容は日替わり

デザート
グラススイーツから
お好きなものをお選びいただけます

¥12,000(税抜)

salon de agingbeef
Course Menu

Okitama No
Megumi

Okitama No
Homare

Okitama No Megumi

Okitama No Megumi

風土がもたらす極上の恵み
置賜の恵み / Okitama No Megumi Course

完全予約制
米沢牛のさまざまな部位を、
その部位に合わせた調理法で旬の野菜や高級食材と組み合わせた
13皿の特別コース

1.

7種の旬菜ナムル

錫南瓜、スナップエンドウ、牛蒡、蕪、分葱、
赤軸法蓮草、姫人参、姫大根

2.

先付

白千枚の酢の物 / リブロースの昆布締め / クリの漬けと芽ネギ / 背ロースの
手巻きキンパ〜雲丹・山葵〜 / サーロインの炙り刺し / 苺々のミニユッケ丼

※ 部位は日替わりです

3.

和牛タン盛り合わせ（塩だれ）

※和牛の上タン、タン中、タン下の盛り合わせ

4.

厚切り（塩だれ）

和牛ハラミ / ジャトーブリアン ※部位は日替わりです

5.

キムチの王様

キムチの王様（ボッサムキムチ）を高級な海鮮類を使用し、盛り付けを現代風にアレンジ。
※高級な海鮮類のキムチ漬、海鮮類の内容は変わる場合があります。

6.

逸品焼肉

変わりおろし焼肉

※内容はわさびおろし又は鬼おろし

7.

コンソメロワイヤル

米沢牛コンソメロワイヤル

※米沢牛のコンソメスープを使用した、コンソメロワイヤル（洋風茶わん蒸し）です。

8.

たれ焼き

デブトン / ミスジ

9.

極上ミルフィーユステーキ

サーロイン

サーロインの薄切りを5枚重ねたステーキ。表面のみ焼き中はトロトロのレアで仕上げます。

10.

一口冷麺

※内容は日替わり

11.

すき焼き

サーロイン / クレソン / 奥久慈卵

12.

お食事

山形置賜産つや姫の土鍋ご飯

13.

デザート

グラススイーツからお好きなものをお選びいただけます。

¥15,000（税抜）

Okitama No Homare

Okitama No Homare

美しい焼肉
置賜の肴 / Okitama No Homare Course

完全予約制
15000円コースにトリュフやキャビア、
希少なシャトーブリアン等を使用した特別コース

1.
7種の旬菜ナムル
赤軸法蓮草、姫人參、姫大根

2.
先付
白千枚の酢の物 / リブローズの昆布締め / クリの漬けと芽ネギ / ザブトンの青
椒肉絲仕立て / 背ローズの手巻きキンパ〜雲丹・キャビア・山葵〜 / 苺々のミ
ニユッケ丼〜withトリュフ〜
※部位は日替わりです

3.
和牛タン盛り合わせ（塩だれ）
※和牛のタン元、タン中、タン下の盛り合わせ

4.
厚切り（塩だれ）
※部位は日替わりです

5.
キムチの王様
本鮪/牡丹海老/ホタテ/パチュキムチ/リンゴ/貝割/芽ネギ/セルフィユ

6.
逸品焼肉
変わりおろし焼肉
※内容はわさびおろし又は鬼おろし

7.
コンソメロワイヤル
米沢牛コンソメロワイヤル
〜withトリュフ〜

8.
たれ焼き
※部位は極上部位を日替わりで薄切りで提供

9.
極上ミルフィーユステーキ
サーロイン
サーロインの薄切りを5枚重ねたステーキ。表面のみ焼き中はトロトロのレアで仕上げます。

10.
一口冷麺
※内容は日替わり

11.
すき焼き
サーロイン / クレソン / トリュフ / 奥久慈卵

12.
お食事
山形置賜産つや姫の土鍋ご飯
生姜/三つ葉/極上ユッケ/赤だし/漬物

13.
デザート
グラススイーツからお好きなものをお選びいただけます。

¥20,000(税抜)