

牛匠のこだわり

「牛匠」(ぎゅうしょう)とは、美味しい牛肉づくりのために、牛の気持ちを汲み取り、日々こつこつと地道な努力を積み重ねている黒毛和牛の肥育プロフェッショナルです。お腹一杯に飼料をたべた牛達は、必ず寝ながら嘔み返し(反すう)をおこないます。まるで羽毛のようなふかふかのおがくずでゆったりとまどろむ牛たち。これが本来の姿であり、牛が最大限満足しリラックスした状態です。

牛匠は、言葉をしゃべれない牛達を注意深く見守り、気持ちを汲み取り、わずかな体調の変化も見逃しません。牛たちが清潔で、快適に過ごせるストレスフリーな環境づくりのために、地道な努力を重ねています。牛匠は常にそのような環境づくりをしています。



岩手県では古くから牛の飼育が盛んでした。1970年代から徐々に肉牛としての生産が活発化し、特に小形牧場では肉質・脂質・血統・飼育環境・飼育方法にこだわり、全国肉用牛枝肉共励会にて名誉賞、優秀賞、農林水産大臣賞を獲得しました。その後も数多くの牛肉品評会で優秀な成績を収め、小形牧場牛、厳選された前沢牛の名声が知れ渡るようになりました。



石焼 焼き肉

写真は盛りイメージ



牛匠盛り

- ・霜降り2種類
- ・赤身 1種類
- ・ミニステーキ1種類

3,780円

写真は盛りイメージ



牛匠逸品盛り

- ・ロースステーキ
- ・赤身2種
- ・希少部位

5,940円

石焼 焼き肉

写真は盛りイメージ



牛匠特選盛り

- ・ヒレ
- ・サーロイン
- ・赤身ステーキ
- ・希少部位

8,100円

写真は盛りイメージ



前沢牛 味くらべ

- ・上霜降り
 - ・霜降り
 - ・赤身
- スープ・ライス付

4,320円

表示価格は全て税込となります。

石焼 焼き肉

写真は盛りイメージ



牛匠小形牛 一頭盛り

- ・ヒレ
- ・サーロイン
- ・赤身焼肉
- ・霜降り焼肉
- ・タン
- ・ハラミ
- ・テール

15,000円

焼野菜・サラダ



- ・焼野菜 540円
- ・サンチュ 430円
- ・グリーンサラダ 640円
- ・野菜サラダ 540円
- ・豆腐とトマトのサラダ 430円

※写真はイメージです。

表示価格は全て税込となります。

ア・ラ・カルト



石焼焼肉・ステーキ

- ・前沢牛サーロイン200g 10,000円
- ・前沢牛リブロース150g 5,500円
- ・小形牛サーロイン200g 8,500円
- ・前沢牛霜降り焼肉 3,000円
- ・前沢牛赤身焼肉 2,400円
- ・本日のヒレ100g 4,500円
- ・本日のヒレ100g シャトーブリアン 7,500円



*メニュー以外にも多種取り揃えております
スタッフにお尋ねください

黒毛和牛内臓

- ・ハラミ (数量限定) 1,800円
- ・タシロ (数量限定) 1,800円
- ・ハツ (数量限定) 750円



佐助豚

- ・豚トロ 600円
- ・バラ 600円
- ・肩ロース 600円
- ・盛り合わせ3種 1,500円

- ・菜彩鶏串盛り合わせ 1,000円
- ・前沢牛ソーセージ 540円



表示価格は全て税込となります。

すき焼きコース

写真は2名様盛りイメージ



前沢牛すき焼き (一人前) ・鍋野菜・ご飯 or うどん・地鶏卵付

・サーロイン 140g	10,000円	・霜降り 140g	7,500円	・赤身 140g	4,200円
肉追加 100g	5,000円	肉追加 100g	3,500円	肉追加 100g	2,000円

・野菜追加 500円 ・卵追加 100円 ・うどん追加 200円

しゃぶしゃぶコース

写真は2名様盛りイメージ



前沢牛しゃぶしゃぶ (一人前) ・鍋野菜・ご飯 or うどん付

・サーロイン 140g	10,000円	・霜降り 140g	7,500円	・赤身 140g	4,200円
肉追加 100g	5,000円	肉追加 100g	3,500円	肉追加 100g	2,000円

・野菜追加 500円 ・うどん追加 200円

表示価格は全て税込となります。

おすすめの一品



- ・前沢牛炙り握り（3貫） 1,300円
- ・前沢牛焼売（3個） 550円
- ・前沢牛生ハム 1,100円



- ・小形牛赤身レアステーキ（タタキ風） 1,720円

- ・小形牛蒸ししゃぶ 1,850円
- ・冷奴 320円
- ・キムチ風白菜漬け 320円
- ・カクテキ 320円
- ・チャンジャ 430円



- ・小形牛ハンバーグ 1,300円



- ・つまみ肉鍋（夜のみ） 1,400円

ご飯・麺・スープ



- ・ライス（半盛） 100円
- ・ライス（普通盛） 150円
- ・ライス（大盛） 200円
- ・普通盛ライスセット
（ライス・わかめスープ） 270円
- ・大盛ライスセット
（ライス・わかめスープ） 320円

- ・クッパ 640円
- ・牛肉入りだし茶漬け 540円
- ・ミニ冷麺 450円
- ・おうどん 540円



- ・野菜スープ 430円
- ・玉子スープ 430円
- ・わかめスープ 320円



- ・お子様ランチ 750円

デザート

- ・バニラアイス 270円
- ・抹茶アイス 270円
- ・レモンシャーベット 320円
- ・洋梨シャーベット 320円
- ・杏仁豆腐 500円
- ・岩泉ヨーグルトムース 500円
- ・季節のフルーツ（時期により入荷）



お飲み物

ビール

中ジョッキ(キリン一番搾り)	540円
グラス(キリン一番搾り)	320円
アサヒスーパードライ	540円
キリンラガービール	540円
キリン 零ICHI(ノンアルコール)	380円

ウイスキー

サントリー角ハイボール	450円
サントリー角 グラス	
(水割り、お湯割り、ロック)	各400円
ニッカ竹鶴 グラス	
(水割り、お湯割り、ロック)	各640円
ボトル サントリー角	3,500円
ニッカ竹鶴	6,480円

日本酒 (冷酒)

岩手誉 (300ml)	650円
奥州光一代 (300ml)	1,500円
前沢牛の里 (720ml)	2,100円
大吟醸 (720ml)	4,300円

日本酒 (常温・熱燗)

前沢牛の里 (1.5合)	450円
(2合)	570円

焼酎

いいちこ ボトル (720ml)	2,000円
グラス	380円
(水割り・お湯割り・ロック)	
白水(米焼酎) ボトル (720ml)	2,000円
グラス	380円
(水割り・お湯割り・ロック)	
黒霧島(芋焼酎) ボトル (720ml)	2,350円
グラス	430円
(水割り・お湯割り・ロック)	

ボトルに

梅干し (5個)	210円
レモン (5切)	210円
炭酸水	210円



※写真はイメージです。



サワー

レモンサワー	430円
グレープフルーツサワー	430円
巨峰サワー	430円
ウーロンハイ	430円
濃厚梅酒 (ロック・ソーダ割り)	430円

ソフトドリンク

コカ・コーラ	270円
オレンジジュース (キリリ)	270円
ジンジャーエール	270円
ウーロン茶 (ホット・アイス)	270円
コーヒー (ホット・アイス)	400円

WINE LIST

おがたのワインリスト

牛肉との相性をお楽しみください。



※写真はイメージです。

● グラスワイン

(赤・白)

各 324円

● 白ワイン【フルボトル】

くずまきワイン, ナドーレ (岩手県産・葛巻町)

KUZUMAKI WINE, Ngadoure

フルーティ、かつフレッシュでお酒の弱い方でも気軽にお楽しみ頂けるワインです。

やや甘口。

2,300円

テラス ド ギレム, シャルドネ (南仏エロー県の地酒)

TERRASSES DE GUILHEM, CHARDONNAY/VIN DE PAYS DE L'HERAULT

果実味スッキリ、飲みやすい辛口。

3,000円

プイイ・フイッセ, ラ・ロッシュ (ブルゴーニュ地方)

POUILLY-FUISSE, LA ROCHE/Domaine MANCIAT-PONCET

白果実の香味。味わいたっぷりのクリーンなシャルドネ。

7,500円

● 赤ワイン【フルボトル】

くずまきワイン, ナドーレ (岩手県産・葛巻町)

KUZUMAKI WINE, Ngadoure

山葡萄、山葡萄交配種をブレンドして酸味を和らげ、軽い仕上がりのワインです。

ライトボディ。

2,300円

テラス ド ギレム, メルロ (南仏エロー県の地酒)

TERRASSES DE GUILHEM, MERLOT/VIN DE PAYS DE L'HERAULT

渋味まろやか。果実味いたかなミディアムボディ

3,000円

テラス ド ギレム, カベルネ ソーヴィニヨン (南仏エロー県の地酒)

TERRASSES DE GUILHEM, CABERNET SAUVIGNON/VIN DE PAYS DE L'HERAULT

渋味がアクセント。ステーキにも合わせられるカジュアルな赤。

3,000円

ブルゴーニュ ピノ・ノワール (ブルゴーニュ地方)

BOURGOGNE PINOT NOIR, CUVÉE DE L'ONCKE PAUL/Domaine MOISSENET BONN

果実味、酸味、渋味とも軽やかな飲み口。

4,300円

クロ・デュ・ジョゲイロン (ボルドー地方・アルサック村)

Clos du Jaugueyron

ほんのり感じる果実味、エレガントながら、しっかりとしたコクがあります。

10,800円

サヴィニー レ ボーヌ (ブルゴーニュ地方 コート・ド・ボーヌ地区ムルソー村)

SAVIGNY LES BEAUNE

強い酸味に負けない濃厚な果実味で、しなやかなタンニンが余韻に広がります。

11,880円

※上記の白ワインは大変まろやかな酸味ですので、お肉料理とでも美味しくお飲みいただけます。

また料理に使用される薬味によりワインの味わいも変わります。いろいろな組み合わせをお試しくださいます。