

# 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取め、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。



# 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

表示価格は全て税込となります。

# 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。

# 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

## 新鮮地場野菜



- ・グリーンサラダ 540円
- ・千切りキャベツ 430円
- ・サンチュ 430円
- ・トマトサラダ 350円
- ・季節の焼き野菜 540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



## 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 1,800円
- ・タン 1,800円
- ・レバー 750円
- ・ミノサンド 750円
- ・シマ腸 750円
- ・ハツ 750円
- ・コリコリ 750円
- ・ホルモン3種盛り 1,200円



## 佐助豚

- ・バラ 600円
- ・豚トロ 600円
- ・肩ロース 600円
- ・ホルモン 600円
- ・盛り合わせ3種 1,500円
  
- ・菜彩鶏串盛り合わせ 1,000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



- ・鍋野菜
- ・ご飯 or うどん
- ・地鶏卵

## 前沢牛すき焼き (一人前)

- |             |         |           |        |          |        |
|-------------|---------|-----------|--------|----------|--------|
| ・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



- ・鍋野菜
- ・ご飯 or うどん

## 前沢牛しゃぶしゃぶ (一人前)

- |             |         |           |        |          |        |
|-------------|---------|-----------|--------|----------|--------|
| ・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。

# おすすめ一品メニュー



- ・前沢牛炙り握り 1,300円
- ・前沢牛生ハムユッケ 1,800円
- ・小形牛炙りカルパッチョ 1,500円
- ・前沢牛焼売 550円
- ・小形牛ウインナー 750円
- ・小形牛煮込みハンバーグ 1,400円
- ・ナムル盛り合わせ 500円
- ・キムチ 400円
- ・カクテキ 400円
- ・韓国のり 300円

# ご飯・麺・スープ



- ・牛匠特製冷麺 800円
- ・牛匠特製ミニ冷麺 450円
  
- ・カルビクッパ 900円

- ・前沢牛トロだし茶漬け 800円
- ・前沢牛トロ丼 1,800円



- ・玉子スープ 400円
- ・カルビスープ 750円
  
- ・ガーリックライス 600円
- ・ライスセット 270円
- ・ライス 150円
- ・大盛ライス 200円

## 自家製デザート・季節のフルーツ

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



# お飲み物

## ビール

|                  |      |
|------------------|------|
| 生ビール(中)(キリン)     | 540円 |
| グラス(キリン)         | 320円 |
| 瓶ビール アサヒスーパードライ  | 540円 |
| キリンクラシックラガー      | 540円 |
| ノンアルコールビール 零ICHI | 430円 |

## ウイスキー

|                |        |
|----------------|--------|
| サントリー角ハイボール    | 480円   |
| サントリー角 グラス     |        |
| (水割り、お湯割り、ロック) | 各430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     | 3,780円 |
| ニッカ竹鶴          | 6,480円 |

## 日本酒 (冷酒)

|               |        |
|---------------|--------|
| 岩手誉 (300ml)   | 860円   |
| 奥州光一代 (300ml) | 1,500円 |
| 亀の尾 (720ml)   | 2,000円 |
| 吟ぎんが (720ml)  | 3,240円 |

## 日本酒 (常温・熱燗)

|          |      |
|----------|------|
| 岩手誉 (1合) | 370円 |
| 岩手誉 (2合) | 700円 |

## 焼酎

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| ジンロ ボトル (720ml)       | 2,700円 |
| グラス                   | 320円   |
| (水割り・お湯割り・ロック・ウーロンハイ) |        |
| いいちこ深薫 ボトル (720ml)    | 3,000円 |
| グラス                   | 430円   |
| (水割り・お湯割り・ロック)        |        |
| 黒霧島 ボトル (720ml)       | 3,240円 |
| グラス                   | 540円   |
| (水割り・お湯割り・ロック)        |        |

## サワー

|          |      |
|----------|------|
| ブドウ      | 370円 |
| ゆず       | 370円 |
| レモン      | 370円 |
| グレープフルーツ | 370円 |



※写真はイメージです。



## ワイン

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| フランジア グラスワイン (赤・白)        | 320円   |
| エーデルワイン コンツェルト 赤 (720ml)  | 2,700円 |
| エーデルワイン 月のセレナーデ 白 (720ml) | 2,700円 |
| くずまきワイン フォーレ 赤 (720ml)    | 3,240円 |



## ソフトドリンク

|            |      |
|------------|------|
| ウーロン茶      | 250円 |
| オレンジ       | 250円 |
| コーラ        | 250円 |
| ジンジャーエール   | 250円 |
| メロンソーダ     | 250円 |
| リアルゴールド    | 250円 |
| アイスコーヒー    | 250円 |
| 黒ウーロン茶     | 370円 |
| コーヒーフロート   | 500円 |
| コーラフロート    | 500円 |
| メロンクリームソーダ | 500円 |

## HOTドリンク

|          |      |
|----------|------|
| ホットコーヒー  | 400円 |
| ホットウーロン  | 250円 |
| ホット黒ウーロン | 370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。

### ● 発泡酒

デュックド ブリュ, ブランド ブラン “オガタ”

DUC DE BREUX, BLANC DE BLANCS “OGATA”

口当たりの柔らかいフレッシュなスパークリング。

「乾杯」からメインディッシュまで幅広くお楽しみ頂けます。

3,240円

テタンジェ, ブリュット レゼルヴ

TAITTINGER, BRUT RESERVE

エレガントで軽快な辛口シャンパン。

6,480円

### ● 白ワイン

テラス ド ギレム, シャルドネ (南仏エロー県の地酒)

TERRASSE DE GUILHEM, CHARDONNAY/VIN DE PASY DE L'HERAULT

果実味スッキリ、飲みやすい辛口。

3,000円

ブイイ フィセ, ラ ロッシュ (ブルゴーニュ地方)

POUILLY-FUISSE, LAROCHE/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。

7,560円

### ● 赤ワイン

テラス ド ギレム, シャルドネ (南仏エロー県の地酒)

TERRASSE DE GUILHEM, CHARDONNAY/VIN DE PASY DE L'HERAULT

淡みまろやか。果実味豊かなミディアムボディ。

3,000円

テラス ド ギレム, カベルネ ソーヴィニオン (南仏エロー県の地酒)

TERRASSE DE GUILHEM, CABERNET SAUVIGNONT/VIN DE PAYS DE L'HERAULT

渋みがアクセント。ステーキに合わせられるカジュアルな赤。

3,000円

ブルゴーニュ ルージュ

BOURGOGNE ROUGE

ピノノワールよりも色彩が淡く、繊細な酸味もありますが比較的タニックな印象。

4,320円

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン

CHATEAU CANTENAC EROWN

一貫した上質のワイン造り。リニューアル感あふれるワインです。

10,800円

ジュヴィレ シャンベルタン (ブルゴーニュ地方)

GEVRY-CHAMBERTIN/Domaine LUCIEN BOILLO & FILS

力強く堂々とした酒格。余韻の長い男酒。

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下さいませ。