

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、日々コツコツ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るのです。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を知れ渡るようになりました。



焼き肉

写真は2名様盛り



牛匠盛り

2名様盛りより

- ・霜降り2種類
- ・赤身 1種類
- ・ミニステーキ1種類

1名様 1,980円

写真は2名様盛り



牛匠逸品盛り

2名様盛りより

- ・ロースステーキ
- ・赤身2種
- ・希少部位

1名様 2,980円

焼き肉

写真は2名様盛り



牛匠特選盛り

2名様盛りより

- ・ヒレ
- ・サーロイン
- ・赤身ステーキ
- ・希少部位

1名様 4,130円

写真は1名様盛り



前沢牛 味くらべ

1名様盛りより

- ・上霜降り
 - ・霜降り
 - ・赤身
- スープ・ライス付

1名様 4,380円

表示価格は全て税込となります。

焼き肉

写真は4名様盛り



牛匠小形牛 一頭盛り

2名様盛りより

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

1名様 4,480円

新鮮地場野菜



- ・グリーンサラダ 550円
- ・千切りキャベツ 430円
- ・サンチュ 430円
- ・トマトサラダ 350円
- ・チョレギサラダ 600円
- ・季節の焼き野菜 550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



*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

焼肉・ステーキ

・フィレ (100g)	
前沢牛 (シャトーブリアン)	7,650円
小形牧場牛 (シャトーブリアン)	6,600円
・サーロインステーキ (200g)	
前沢牛	10,000円
小形牧場牛	8,800円
・リブローズステーキ (150g)	
前沢牛	5,630円
小形牧場牛	5,400円
・前沢牛霜降り焼肉	3,080円
・前沢牛赤身焼肉	2,450円

黒毛和牛内臓

・ハラミ	1,850円
・タン	1,850円
・レバー (駅東店限定)	780円
・しま腸 (駅東店限定)	780円
・ハツ	780円
・ミノサンド (駅東店限定)	780円
・ホルモン3種盛合せ (駅東店限定)	1,230円
・コリコリ (駅東店限定)	780円
・ネギタン (味心限定)	1,800円
・ツラミ (味心限定)	800円



佐助豚

・バラ	600円
・豚トロ	600円
・肩ロース	600円
・ホルモン (駅東店限定)	600円
・盛り合わせ3種	1,500円



すき焼きコース

写真は2名様盛り



小形牧場牛 (一人前)

- ・ロース (140g) 8,800円
- ・霜降り (140g) 6,050円
- ・赤身 (140g) 3,850円

前沢牛 (一人前)

- ・ロース (140g) 10,000円
- ・霜降り (140g) 7,650円
- ・赤身 (140g) 4,280円

- ・季節の野菜
- ・ご飯 or うどん
- ・地鶏卵

- ・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



小形牧場牛 (一人前)

- ・ロース (140g) 8,800円
- ・霜降り (140g) 6,050円
- ・赤身 (140g) 3,850円

前沢牛 (一人前)

- ・ロース (140g) 10,000円
- ・霜降り (140g) 7,650円
- ・赤身 (140g) 4,280円

- ・季節の野菜
- ・ご飯 or うどん

- ・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

- ・前沢牛炙り握り 1,330円
- ・前沢牛入りシュウマイ 580円
- ・小形牧場牛ウィンナー 750円

- ・レアステーキ (タタキ風) 1,780円
- ・小形牧場牛ミスジ焼すき 2,000円
- ・小形牧場牛リブローズ焼すき 2,500円



レアステーキ (タタキ風)



前沢牛生ハムユッケ

- ・前沢牛生ハムユッケ 1,850円
- ・前沢牛生ハム 1,130円

- ・ナムル盛り合わせ 500円
- ・キムチ 400円
- ・カクテキ 400円



ナムル盛り合わせ

ご飯・麺・スープ



カルビクッパ



前沢牛トロ丼

- ・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 1,850円
- ・ビビンバ丼 550円

- ・牛匠オガタ特製冷麺 830円
- ・牛匠オガタ特製ミニ冷麺 480円
- ・小形牧場牛煮込みハンバーグ 1,430円



牛匠オガタ特製冷麺



カルビスープ

- ・玉子スープ 400円
- ・カルビスープ 750円
- ・ライス 150円
- ・大盛ライス 200円
- ・ライスセット 280円

自家製デザート・季節のフルーツ

- ・黒糖タピオカ入り杏仁豆腐 500円
- ・岩泉ヨーグルトとクリームチーズのムース 500円
- ・バニラアイス 330円
- ・シャーベット 330円
- ・季節のフルーツ (スタッフにお尋ねください) 時 価



お飲み物

ビール

生ビール(中) キリン一番搾り	550円
グラスビール キリン一番搾り	330円
瓶ビール アサヒスーパードライ	550円
瓶ビール キリンクラシックラガー	550円
ノンアルコールビール キリン零ICHI	450円

ウイスキー

サントリー角ハイボール	500円
サントリー角 グラス (水割り、お湯割り、ロック)	各450円
ニッカ竹鶴 グラス (水割り、お湯割り、ロック)	各680円
サントリー角 ボトル	3,850円
ニッカ竹鶴 ボトル	6,600円

日本酒 (冷酒)

岩手誉 (300ml)	880円
奥州光一代 (300ml)	1,530円
前沢牛の里 (720ml)	2,150円
亀の尾 (720ml)	2,050円
吟ぎんが (720ml)	3,300円

日本酒 (常温・熱燗)

岩手誉 (1合)	380円
前沢牛の里 (1合)	380円

焼酎

ジンロ ボトル(720ml)	2,750円
グラス (水割り・お湯割り・ウーロン割・ロック)	330円
白水(米焼酎) ボトル(720ml)	3,050円
グラス (水割り・お湯割り・ウーロン割・ロック)	380円
黒霧島(芋焼酎) ボトル(720ml)	3,250円
グラス (水割り・お湯割り・ウーロン割・ロック)	550円

サワー

レモン	450円
グレープフルーツ	450円
ゆず	450円
巨峰	450円
濃厚梅酒(ロック・ソーダ割り)	450円



※写真はイメージです。



ソフトドリンク

ウーロン茶	300円
黒ウーロン茶	380円
オレンジジュース	300円
コカ・コーラ	300円
ジンジャーエール	300円
メロンソーダ(駅東店限定)	300円
リアルゴールド(駅東店限定)	300円
アイスコーヒー	430円
コーヒーフロート	530円
コーラフロート	530円
メロンクリームソーダ(駅東店限定)	530円

HOTドリンク

ホットコーヒー	430円
ホットウーロン茶	300円
ホット黒ウーロン茶	380円

乾杯!おつまみプレート

前沢牛 生ハム	
セミドライビーフ	
サラミソーセージ	1,030円

WINE LIST

おがたのワインリスト

牛肉とのマリアージュをお楽しみください。

● スパークリング ／シャンパン

デュック ド ブリュ , ブラン ド ブラン “オガタ” (フランス)
DUC DE BREUX , BLANCS DE BLANCS "OGAYA"
口当たりの柔らかいフレッシュなスパークリングワイン
「乾杯」からメインディッシュまで幅広くお楽しみいただけます。 3,300円

テタンジェ , ブリュット レゼルブ (フランス・シャンパーニュ地方)
TAITTINGER , BRUT RESERVE
エレガントで軽快な辛口シャンパン。 6,600円

● 白ワイン

くずまきワイン , ナドーレ (岩手県産・葛巻町)
KUZUMAKI WAINE , NGADOURE
フルーティでフレッシュなお気軽にお楽しみ頂ける、やや甘口なワイン。 2,350円

テラス ド ギレム , シャルドネ (フランス・ラングドック地方)
TERRASSE DE GUILHEM , CHARDONNAY
スッキリとした果実味、飲みやすい辛口。 3,080円

プイ・フイッセ , ラ・ロッシュ (フランス・ブルゴーニュ地方)
POUILLY-FUISSE , LA ROCHE
白果実の香味、味わい豊かなクリーンなシャルドネ。 7,650円

● 赤ワイン

くずまきワイン , ナドーレ (岩手県・葛巻町)
KUZUMAKI WAINE , NGADOURE
山葡萄、山葡萄交配種をブレンドして酸味を和らげ、軽い仕上りのワインです。 2,350円

テラス ド ギレム , メルロ (フランス・ラングドック地方)
TERRASSE DE GUILHEM , MERLOT
まろやかな渋味と果実味豊かなミディアムボディ。 3,080円

テラス ド ギレム , カベルネ ソーヴィニヨン (フランス・ラングドック地方)
TERRASSE DE GUILHEM , CABERNET SAUVIGNON
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。 3,080円

ブルゴーニュ ピノ・ノワール (フランス・ブルゴーニュ地方)
BOURGOGNE PINOT NOIR
一貫した上質のワイン造り。リネューアル感あふれるワインです。 4,380円

クロ・デュ・ジョゲイロン (フランス・ボルドー地方)
CLOS DU LAUGUEYRON
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。 11,000円

ジュヴレイシャンベルタン (フランス・ブルゴーニュ地方)
GEVRY-CHAMBERTIN
力強く堂々とした酒格。余韻の長い男酒。 12,300円

● グラスワイン (白)

くずまきワイン , ナドーレ (岩手県・葛巻町)
KUZUMAKI WAINE , NGADOURE
フルーティでフレッシュな、お気軽にお楽しみ頂ける、やや甘口なワイン。 630円

● グラスワイン (赤)

くずまきワイン , ナドーレ (岩手県・葛巻町)
KUZUMAKI WAINE , NGADOURE
肉料理に合わせた、やや辛口なライトボディ。 630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せ。

表示価格は全て税込となります。