



焼肉焼野菜

USHI JIRUSHI

肉を焼く巧みな技で、
野菜も心を込めて焼き上げる。

焼肉の焼野菜と言えば、

主役の肉の横でひっそりと存在感を消している、脇役の中の脇役。

しかしながら、野菜も素材を厳選し、ロースターでじっくりと焼き上げれば、

みんなの顔がほころぶような、本当に美味しい一品に仕上がります。

牛印では、専属の焼き師が丁寧に和牛の脂を絡ませながら、

旬の野菜を旨味とコクのある絶品の焼野菜へと仕上げていきます。

焼肉を楽しみながら焼野菜も堪能する。

「焼肉焼野菜」は、牛印が提案する、新しい焼肉のスタイルです。

新表現

Recommend
Special
Course
Menu

コースのご案内

プラス
¥2,000で
飲み放題を
お付けいたします



コース一例

Standard

お気軽に牛印の
お肉が楽しめる

焼肉コース

¥5,800

キムチ盛合せ

Assorted kimchi

ナムル盛合せ

Assorted Namul

牛印サラダ

Ushijirushi salad

タン

Beef tongue

トントロ

Toro pork

季節の焼き野菜

Grilled seasonal vegetable

ダイヤモンドカットロース

Diamond cut roast

黒毛和牛カルビ

Wagyu kalbi - boneless rib

ハラミ

Harami - outside skirt

ホルモン3種

3 kinds of horumon



Meal

本日のデザート

Today's dessert

Highly Selected

牛印の黒毛和牛
カツサンドを堪能できる

牛印コース

¥7,800

季節のキムチ

Seasonal kimchi

厳選赤身の肉寿司

Selected beef sushi

季節の前菜

Seasonal cold dish

厚切りタン

Beef tongue (thick-cut)

厚切り厳選赤身

Selected beef (thick-cut)

季節の焼き野菜2種

2 kinds of grilled seasonal vegetables

黒毛和牛カツサンド

Wagyu beef cutlet sandwich

黒毛和牛上カルビ

Wagyu prime kalbi - boneless rib

黒毛和牛上ロース

Wagyu prime loin

上ハラミ

Prime harami - outside skirt

ホルモン2種

2 kinds of horumon



Meal

本日のデザート

Today's dessert

Premium

牛印の魅力の全てが詰まった

特選コース

¥9,800

季節のキムチ

Seasonal kimchi

厳選赤身の肉寿司

Selected beef sushi

炙りユッケ

Seared yukhoe (Korean-style beef tartare)

季節の前菜

Seasonal cold dish

厚切りタン

Beef tongue (thick-cut)

厚切り厳選赤身

Selected beef (thick-cut)

季節の焼き野菜2種

2 kinds of grilled seasonal vegetables

黒毛和牛カツサンド

Wagyu beef cutlet sandwich

本日のタレ焼き

Today's beef (original sauce)

特選ロースの焼きすき

Prime loin "yaki-suki"



Meal

本日のデザート

Today's dessert

ここでしか味わえない

Recommend
Delicious
Japanese Black Beef
Sandwich

おすすめの逸品



究極の贅沢を
是非体験してください!

【特選】

黒毛和牛
カツサンド
Wagyu Cutlet Sandwich

ハーフ ¥2,800 名物
Half size

レギュラー ¥5,600
Reguler size

絶妙な火加減で火入れした
ミディアムレアな黒毛和牛カツサンド
をカリッと焼いたパンで挟んで。
特製ソースが絶品です。

特 選 焼 肉

牛
タン

タン塩	¥2,300
Beef Tongue with Salt	
上タン塩	¥2,800
Special Beef Tongue with Salt	
数量限定	
特選厚切タン塩	【2枚】¥3,000
Special Thick Sliced Beef Tongue with Salt	

赤
身

カルビ	¥2,000
Kalbi - boneless ribs	
ハラミ	¥2,200
Harami - outside skirt	
本日の厳選赤身	¥2,400
Today's beef	
ロース	¥2,200
Loin	
ダイヤモンドcutロース	¥2,300
Ciamond cut loin	

特
選

特選サーロインの焼きすき	【1枚】¥1,000
(卵黄タレ付き)	
Premium sirloin "yaki-suki"	
厚切りハラミステーキ	¥2,800
Harami - outside skirt (thick-cut)	
厳選厚切り赤身	¥2,500
Selected beef (thick-cut)	

ホ
ル
モ
ン・
豚
肉

ホルモン	¥800
Beef horumon - large intestine	
上ミノ	¥1,000
Mino - blanket tripe	
ツラミ	¥1,000
Tsurami - cheek	
ハツ	¥800
Heat	
トントロ	¥800
Toro pork	



特選
厚切タン塩



特選サーロインの焼きすき



厚切りハラミステーキ



おすすめの逸品

お肉と一緒に楽しむ 焼き野菜

本日の焼き野菜

Today's grilled vegetable

¥800

和牛の脂を絡ませながらじっくり焼く旬の野菜は、野菜の旨味とコクが増し絶品です。

和牛寿司

厳選された赤身の上質な脂は、口に入れた瞬間とろけます。この感動を是非体験してください。

厳選赤身握り 【1貫】 ¥550
Selected lean beef sushi

4. 特選サーロイン握り 【1貫】 ¥700
Wagyu sirloin sushi

おすすめ逸品

炙りユッケ ¥1,800
Seared yukhoe (Korean-style beef tartare)

キムチ

白菜キムチ ¥660
Chinese cabbage kimchi

カクテキ ¥660
White radish kimchi

オイキムチ ¥660
Cucumber kimchi

キムチ盛 ¥990
Assorted kimchi

ナムル盛 ¥770
Assorted namul

サラダ

牛印サラダ ¥800
Ushijirushi salad

サンチュ ¥660
Leaf lettuce for beef wrapping

スープ

わかめスープ ¥600
Seaweed soup

ふんわり玉子スープ ¥600
Fluffy egg soup

ユッケジャンスープ ¥1,000
Yukgaejang - spicy minced beef soup

コムタンスープ ¥1,000
Gomtang - ox tail soup

麺・飯

5. 冷麺 ¥1,000
Korean cold noodle soup

石焼ピビンパ ¥1,200
Ishiyaki bibimbap - stone pot fried mixed rice

クッパ ¥900
Kuppa - rice soup

白米 ¥380
Rice

甘

6. 白いコーヒープリン ¥550
White coffee pudding

本日のデザート ¥550
Today's dessert



※価格は全て税込価格です



BEER	ビール
生ビール Draft beer	¥780
瓶ビール Bottle beer	¥800
ノンアルコールビール (334ml瓶) Non-alcohol Beer	¥680

HI-BALL	ハイボール
ブラック・ニッカ Black Nikka	¥680
ジャック・ダニエル Jack Daniel's	¥780
白州（数量限定） Hakushu	¥1,000

SHO-CHU	焼酎
富乃宝山（芋） Tominohozan (Potato)	¥800
中々（麦） Nakanaka (Barley)	¥800
鳥飼（米） Torikai (Rice)	¥880

SPECIAL TEA-HI

こだわり茶ハイ

有機 釜炒り緑茶ハイ Organic kettle roasted green tea-Hi 釜炒りの匠が醸し出す釜炒り製法ならではの香ばしさと すっきりとした後味が心地よく広がります。 （宮崎県産）	¥680
--	------

無農薬 焙じ茶ハイ Organic roasted tea-Hi ふわっと立ち昇る芳醇な香り、口に含んだ時に広がる ふくよかで奥深い焙煎茶の甘い味わいにほっこり癒され ます。（鹿児島県知覧茶）	¥680
--	------

凍頂烏龍茶ハイ TO-THO Oolong tea-Hi 台湾を代表する凍頂山の周辺でとれる烏龍茶、職人が 丁寧に焙煎を施し重層的な香りと甘味が心地よく広が ります。	¥700
---	------

SOUR	サワー
生絞りレモンサワー Fresh remon sour	¥700
信州産リンゴサワー Made in Shinshu apple sour	¥780
あらごしミカンサワー Aragoshi tangerine sour	¥700
あらごし桃サワー Aragoshi peach sour	¥700
あらごし梅サワー Aragoshi plum sour	¥700
季節のサワー Seasonal sour	¥800

JAPANESE SAKE

日本酒

庭の鶯 どぶろく Niwa-no-Uguisu 福岡県 / にごり / 味わい:フルーティーやや甘口 鶯印のどぶろくは、古式製法にて可能な限り手造りで 仕込んだ天然の乳酸たっぷりの甘酸っぱい、爽やかな 飲み心地のお酒です	1 合 ¥1,300 / ボトル ¥5,000
---	-------------------------

みむろ杉 純米吟醸 Mimurosugi 奈良県 / 純米吟醸 / 味わい:フルーティーやや甘口 優しいフルーツのような穏やかな吟醸香、透明感のあ る軽やかな飲み口で飲み飽きしないお酒です。	1 合 ¥1,550 / ボトル ¥6,000
---	-------------------------

WINE BY THE GLASS

グラスワイン

グラスワイン 泡 Sparkling wine	¥800
グラスワイン 白 White wine	¥800
グラスワイン 赤 Red wine	¥800
グラスワイン ロゼ Rose wine	¥800



NON-ALCOHOL COCKTAIL	ノンアルコールカクテル
シャーリーテンプル Shirley temple	¥660
バージン・モヒート Virgin mojito	¥660
アトミック・キャット Atomic cat	¥660

SOFT DRINK

コカ・コーラ Coca cola	¥550
クラフト・コーラ Homemade cola	¥550
クラフト・ジンジャエール Homemade ginger ale	¥550
オレンジジュース Orange juice	¥550
信州産 リンゴジュース Apple juice from Shinshu	¥550

SPECIAL TEA

こだわり茶

有機 釜炒り緑茶 Organic kettle roasted green tea 釜炒りの匠が醸し出す釜炒り製法ならではの香ばしさと すっきりとした後味が心地よく広がります。 （宮崎県産）	¥550
---	------

無農薬 焙じ茶 Organic roasted tea ふわっと立ち昇る芳醇な香り、口に含んだ時に広がる ふくよかで奥深い焙煎茶の甘い味わいにほっこり癒さ れます。（鹿児島県知覧茶）	¥550
---	------

凍頂烏龍茶 TO-THO Oolong tea 台湾を代表する凍頂山の周辺でとれる烏龍茶、職人が 丁寧に焙煎を施し重層的な香りと甘味が心地よく広が ります。	¥600
--	------

「肉に合う！」

WINE LIST 牛印流ワインセクション

WINE BY THE GLASS

グラスワイン

800 /glass



- Rosé Wine of the day
本日のロゼワイン
- Red Wine of the day
本日の赤ワイン
- White Wine of the day
本日の白ワイン
- Sparkling Wine of the day
本日のスパークリングワイン

ROSÉ WINE

世界中で巻き起こっている一大ムーブメント! 不作の年にも造られ、工程に無駄がなく、いち早く世に出る、CO2 排出削減に役かっている。赤ワインのコクと白ワインの飲みやすさを合わせもつ、ワインのいいところ取り。食前から食中までこれ1本でいけちゃう!



Contarini Prosecco Rosé D.O.C.
Spumante Extra Dry
コンタリーニ プロセッコ ロゼ
スプマンテ エクストラ・ドライ

高品質の極みと美しさで「飲む宝石」と呼ばれる、ベリがチャーミングに香る微発泡。

産地 イタリア/ヴェネト州
品種 グレラ、ピノ・ノワール
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

4,200 / 750ml

Tais Premium Rosé Organic Pinot Noir
Valle Casablanca
タイス プレミアム・ロゼ
オーガニック・ピノ・ノワール

有機栽培 100%ピノ・ノワールから造られる淡ロゼ、官能的な美しさチリのプレミアムワイン

産地 チリ/ヴァレ・カサブランカ
品種 ピノ・ノワール100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

3,900 / 750ml

OZV Rosé of Primitivo
California
オー・ジー・ヴィー ロゼ・オヴ・プリミティーヴォ カリフォルニア

高樹齢のジンファンデルから造られる果実味たっぷりのロゼ、肉のために生まれたようなカリフォルニアの太陽そのもの!

産地 カリフォルニア/ロダイ
品種 ジンファンデル主体
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

5,200 / 750ml

Same River Twice Rose
セイム・リヴァー・トワイズ・ロゼ

個性と旨味が折り重なるナチュラルワイン、りんごやさくらんぼのビュアな味わいがくせになる!

産地 フランス/コート・デュ・ローヌ
品種 クレレット 55%、グルナッシュ 45%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

6,200 / 750ml

RED WINE

肉には赤! 王道中の王道、だけれどだけれど・・・今避けて通れない潮流はオーガニック、自然派、ヴィーガン、「地球にやさしく人にやさしい」赤ワインを肉目線で選んでみました。それ以外のスーパーリッチなアイテムは「牛」をモチーフにしたユニークなエチケット!

Colpasso Organic Nero d'Avola
コルパッソ
オーガニック・ネロ・ダヴォラ

オーガニックブドウを使用し、凝縮感と見事な黒果実のジャム香、赤身にも霜降りにも!

産地 イタリア/シチリア
品種 ネロ・ダヴォラ100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

3,900 / 750ml

Maggio Family Vineyards Zinfandel
Estate Grown Lodi
マッジオ ジンファンデル
エステート・グロウン ロダイ

自社畑のみのブドウで仕立てられたバワフル&スパイシー&ジャミー!

産地 カリフォルニア
品種 ジンファンデル主体
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

4,300 / 750ml

Ultraviolet Cabernet Sauvignon
California
ウルトラバイオレット
カベルネ・ソーヴィニオン

ナバで有名な女性醸造家、自然派カベルネ、クリーンで瑞々しくビューティー!

産地 カリフォルニア
品種 カベルネ・ソーヴィニオン主体
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

5,500 / 750ml

Domaine François Villard
L'appel des Sereines Vin de France
ドメーヌ・フランソワ・ヴィラル
ラベル・デ・スレーヌ ヴァン・ド・フランス

ローズ川にまつわる人魚伝説がモチーフ、凝縮と引き締まりのある上品で旨いシラー!

産地 フランス/コート・デュ・ローヌ
品種 シラー 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

6,500 / 750ml

I Giusti & Zanza Perbruno
Costa Toscana Rosso I.G.T.
イ・ジュスティ・エ・ザンツァ
ペルブルーノ コスタ・トスカーナ・ロッソ

第二のボルゲリと言われる隠れた銘醸地で造られる凝縮感半端ない「肉」のための赤! これやばい!

産地 イタリア/トスカーナ
品種 シラー 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

8,200 / 750ml

Miura Pinot Noir
Monterey County
ミウラ ピノ・ノワール
モントレイ・カウンティ

気高さ、大胆さ、力強さを持ち合わせるダイナミックなスタイル、ピノの銘醸地モントレイの逸品!

産地 カリフォルニア/モントレイ
品種 ピノ・ノワール 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

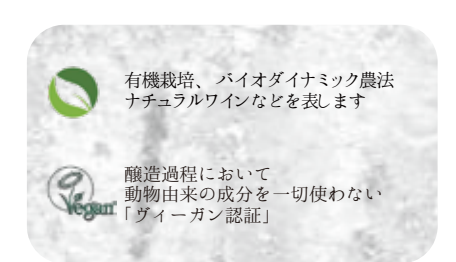
9,800 / 750ml

Turnbull Cabernet Sauvignon
Estate Grown Napa Valley
ターンブル カベルネ・ソーヴィニオン
エステート・グロウン ナバ・ヴァレー

先隣にはオーパス・ワンの畑が、向かいにはロバート・モンダヴィが望めるナバ。極上中の極上、シルクのような舌ざわり

産地 カリフォルニア/ナバ・ヴァレー
品種 カベルネ・ソーヴィニオン主体 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

16,200 / 750ml



有機栽培、バイオダイナミック農法
ナチュラルワインなどを表します

醸造過程において
動物由来の成分を一切使わない
「ヴィーガン認証」

WHITE WINE

「肉に合う」白を選ぶなら、例えばタンに添えるレモンの役割、豊富な酸と果実味に包まれて口の中で調和する、幸せな瞬間! 焼き台開むと身体も胃袋も熱くなる、食中のクールダウンに、冷えたボリューム白もオススメ!

Colpasso Grillo Sicilia D.O.C.
Barrel Selection Appassimento
コルパッソグリッロ シチリア
バレル・セレクション アパッシメント

シチリアの太陽を燦燦とあびた、糖度の高い土着品種グリッロ、豊かな柑橘、オリーブオイルのニュアンス

産地 イタリア/シチリア
品種 グリッロ 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

3,900 / 750ml

Novas Stellar Selection Organic Riesling
Valle del BioBio
ノヴァス オーガニック・リースリング
ヴァレ・デル・ビオビオ

オーガニック栽培、柑橘香の美しいドライリースリング、アロマティックパラダイス!

産地 チリ/ヴァレ・デル・ビオビオ
品種 リースリング 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

4,200 / 750ml

Amaluna Organic Sparkling Wine Brut
Traditional Method
アマルナ スパークリング・ワイン
ブリュットトラディショナル

シャンパン方式で造られたオーガニックスパークリング、ほとぼるすーパードライ!

産地 チリ/ヴァレ・デル・ビオビオ
品種 シャルドネ 82%、ピノ・ノワール 18%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

3,900 / 750ml

Mas De Janiny
Le Temps des Gitanes Blanc
マス・ド・ジャンニー
ル・タン・デ・ジタン ブラン

クリーンなナチュラル白、ハーブやライムのような瑞々しい酸と果実味が程良くまとまり上品。

産地 フランス/ラングドック
品種 ソーヴィニオン・ブラン 60%、
ウェルメンティノー 20%、他
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

4,900 / 750ml

Felino Chardonnay
Mendoza
フェリーノ シャルドネ
メンドーサ

天才醸造家ポール・ホプスが造るアルゼンチンのシャルドネ、アンデス山脈の雪解け水が与えるミネラルと引き締まったボディ

産地 アルゼンチン/メンドーサ
品種 シャルドネ 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

5,200 / 750ml

Cruse Wine Co. Sparkling St. Laurent
Ricci Pétillant Naturel Carneros
クルーズ・ワイン・カンパニー
サン・ローラン リッチー
ペティヤン・ナチュレル カーネロス

自然派スーパースター、マイケル・クルーズが黒ブドウから造る微発砲スパークリング、激レア!!!

産地 カリフォルニア/カーネロス
品種 サン・ローラン 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

9,200 / 750ml

Folium Vineyard Sauvignon Blanc
Marlboroug
フロリウム・ヴィンヤード
ソーヴィニオン・ブラン マールボロ

マールボロで活躍する日本人醸造家岡田さんにより丁寧に丁寧に造られたソーヴィニオンブラン

産地 ニュージーランド/マールボロ
品種 ソーヴィニオン・ブラン 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

8,200 / 750ml

Domaine Merlin
Pouilly-Fuissé
ドメーヌ・メルラン
プイイ・フュイッセ

いち早くビオロジック農法を取り入れたレジェンド。ミネラルと骨格がしっかりとした見事なシャルドネ。

産地 フランス/ブルゴーニュ
品種 シャルドネ 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

9,800 / 750ml

SPARKLING WINE

今時泡は食前だけで終わらない! 微発砲で低アルコールのペットナットから”肉シャン”ボランジェまで!

Amaluna Organic Sparkling Wine Brut
Traditional Method
アマルナ スパークリング・ワイン
ブリュットトラディショナル

シャンパン方式で造られたオーガニックスパークリング、ほとぼるすーパードライ!

産地 チリ/ヴァレ・デル・ビオビオ
品種 シャルドネ 82%、ピノ・ノワール 18%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

3,900 / 750ml

Cruse Wine Co. Sparkling St. Laurent
Ricci Pétillant Naturel Carneros
クルーズ・ワイン・カンパニー
サン・ローラン リッチー
ペティヤン・ナチュレル カーネロス

自然派スーパースター、マイケル・クルーズが黒ブドウから造る微発砲スパークリング、激レア!!!

産地 カリフォルニア/カーネロス
品種 サン・ローラン 100%
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

9,200 / 750ml

Bollinger Special Cuvée
ボランジェ スペシャル・キュヴェ

世界中に熱心な愛好家をもつ名門、ジェームズ・ボンドが愛したとされるダンディズムの象徴、骨格がしっかりとしたフルボディ

産地 フランス/シャンパーニュ
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ
味わい 果実味 ●●●●●ドライ

22,200 / 750ml

9,800 / 375ml