

良いものは、いつだってシンプル

「 美味しい焼肉と 美味しいご飯。」



和牛焼肉と美味しいご飯

GYUZANMAI GRAND MENU

肉の目利きで厳選した「飛驒牛」
そして、焼肉といえば「たれ」
美味しさの追求！。
それは、シンプルなものでした。

同じお肉でも切り方ひとつで食感と味わいが変わります。当店では肉の質や部位によって切り方を変え、一番美味しく召し上がって頂けるように一品、一品、心を込め、手切りでお出ししております。



牛ざんまい自慢のこだわり

肉にこだわり

厳選！飛驒牛の
旨みをお楽しみください

日本の誇り、飛驒牛。

厳選した飛驒牛を独自の仕入れルートと一頭まるごとさばく技術で仕入れていきます。精肉卸問屋直営だからこそ実現できる納得の一品をお楽しみください。

たれにこだわり

職人が手切りした肉を
一枚一枚もみダレで揉み込み

創業から変わらない『手づくり』への想い。
当店では、「焼肉はタレなり」と考えます。大豆の旨みを丸ごと引き出した厳選醤油とみりんの特製タレに果物の甘味。最高のお肉とご飯が進む自家製タレで焼肉の醍醐味を楽しんでください。

米にこだわり

毎日自家精米！

こだわり米を炊きたて提供

玄米から毎日自家精米した香り豊かなお米。
全国の「特A」ランクの銘柄米の中から、産地やその年の気候、作況などを見ながら厳選しています。



厳選

新鮮肉前菜

湯引きや低温調理、炙った食材をユッケなど特性に合った調理で旨みを引き出した肉前菜を用意しました。焼肉の前にぜひ！

※真空低温調理にてゆっくりとお肉に火を入れる事で柔らかくジューシーな食感に仕上げております。



桜ユッケ

卵黄と特製タレで和えた特製のユッケ。 899円 (989円)



ホルモン刺し 599円 (659円)

湯通ししたホルモンを特製の塩と胡麻油とネギで和えたつまみな一品。



白せんまい刺し 599円 (659円)

丁寧に下ごしらえをしたコリコリ食感の白せんまい。特製味噌で。

炙り肉寿司

最高の焼き加減が肉と脂の旨味をシャリが受け止める。これぞ焼肉屋の寿司。

和牛赤身

赤身肉ならではの肉らしい食感。

【一貫】
399円
(439円)

飛騨牛霜降り

さしの入った上品な美味しさ。

【一貫】
399円
(439円)

牛ハラミ

脂も少なく旨味の詰まった一品

【一貫】
399円
(439円)

炙り肉寿司

三貫盛合せ

↑
1,209円
(1,209円)

両面を炙ってお出しいたします。

※()は税込価格です。

飛騨牛

熟練した目利きと、
独自の流通網

熟練した職人が納得いくまで吟味し、
本当に自信を持ってお勧めできる
厳選素材のみを仕入れています。



飛騨牛は、きめの細かい霜降り、美しい色、お肉の甘みや
しっかりとした食感ととろけるやわらかさが特徴です。

カルビ系

タレ 塩 2種類からお選び下さい

飛騨牛すき焼きカルビ

すき焼きでも卵としてもお好みどうぞ。

799円(879円)

切り落としカルビ

成型時に出る切り落とし。
旨みに違いなし。売切れ御免！

799円(879円)

飛騨牛カルビ

焼肉の定番。

1,099円(1,209円)

飛騨牛下駄カルビ

あばらの周りのお肉。
やつぱりお肉は骨周りが旨い。

1,099円(1,209円)

飛騨牛上カルビ

上カルビにも様々な種類が。

1,399円(1,509円)

飛騨牛特上カイノミ

希少部位。程良いサシでやわらかいのが特徴。

1,599円(1,709円)

飛騨牛厚切りカイノミ

厚く切れるのは肉が柔らかい証拠。

1,599円(1,709円)



上カルビ



カルビ



厚切りカイノミ



下駄カルビ

《手切りにこだわる職人魂》
同じ肉でも切り方ひとつで
食感、味わいが変わります。
当店では、肉の質や部位に
よって、切り方を変え一番
美味しく召し上がっていた
だけのように一品、一品心を
込め、手切りでお出しして
おります。

飛騨牛
ご飯に合う
すき焼きカルビ
799円(879円)

自家製
炊きたてご飯

小 299円 (329円) 中 399円 (439円) 大 499円 (549円)





赤身・ロース系

タレ 塩

2種類からお選び下さい

タレ 塩

黒毛牛赤身ロース

脂が少なく、あっさりとした中にも旨味あり。

999円(1,099円)

タレ 塩

和牛ランプ

腰からお尻にかけての赤身肉。赤身ならではの力強い旨みが特徴。

1,299円(1,429円)

タレ 塩

和牛イチボ

お尻周辺の希少部位。霜降りの甘さと赤身のバランスが絶妙。

1,499円(1,649円)

和牛イチボの焼しゃぶ

美味しい霜降りが入っており、柔らかくて甘みもある赤身と霜降りのいいとこ取りの美味しさが味わえます。

(すき焼き・ねぎ塩)
1,299円(1,429円)

タレ 塩

和牛厚切りロース

旨味が口中に溢れる嗜好の逸品。

1,599円(1,759円)

タレ

ダイヤモンドカット厚切りハラミステーキ

赤身の旨さが口噛めば肉汁ジュウ。お肉の旨味がガンガン！

100g
1,699円(1,869円)

お肉と一緒にどうぞ

自家製炊きたてご飯

小 299円(329円) 中 399円(439円) 大 499円(549円)

焼肉屋の
玉子かけご飯

499円(549円)

しそご飯

499円(549円)

自家
精米



自家精米炊きたてごはん



しそご飯



イチボ



ダイヤモンドカット厚切りハラミステーキ



赤身ロース



和牛厚切りロース

〈自社で職人が解体〉



各部位の塊肉を丁寧に切り分け各パーツに分けていきます



部位ごとに違う筋の部分に隠し包丁を入れて柔らかくするのがいい職人。



ここから焼肉カットをし、お客様のテーブルへ！

〈もみダレにこだわり〉

「牛さんまいのタレって美味しいね」を目指して。

焼肉本来の風味と香りを口元までお楽しみいただけます。



フルーティな甘さ際立つ自家製ダレで揉み込み

牛タン(舌)

仕入の力量が問われるタン。
職人が厳選したタンを絶妙な厚さにカット。
薄切りや厚切りの様々な味わいをご堪能下さい。

自慢の
一品



厚切り上タン
1,599円
(1,759円)
最上の食感と、旨み溢れる肉汁と
芳醇な香り、旨みが楽しめます。

牛タン用ネギ

1,099円
(2,199円)

※写真は2人前です。
※1人前から注文可能です。



牛タン盛合せ

1,399円
(1,539円)

本日のおすすめの
牛タンを盛合せにしました。



スタミナ牛タン
699円
(769円)
ニンニク好きにはたまらない一品。
歯触りもクセになります。

※ネギは別皿で提供させて頂きます。



ネギ塩タン

1,349円
(1,484円)

ネギ塩をしつかり絡めて
どうぞ。

オススメ!



牛タン
1,149円
(1,264円)

適度なサシと十分な
歯ごたえの一品。

※写真はイメージです。



厚切り上ハラミ 1,599円(1,759円)

厚切りに出来る部分は極わずか。超稀少部位です。



ダイヤモンドカット
厚切りハラミステーキ
1,699円(1,869円)

豪快に1枚焼きにしてはさみでカットしてください。

自慢の
一品



赤身牛ハラミ

1,149円
(1,264円)

kind of ホルモン王様の美味しさをぜひ。

厚切り上ハラミ

1,599円
(1,759円)

ダイヤモンドカット
厚切りハラミステーキ

1,699円
(1,869円)

ハラミ(横隔膜)

牛ざんまいのハラミは味わい
深い風味と食感がお楽しみ
いただける希少部位です。

※写真はイメージです。 ※()は税込価格です。

2人前盛よりご注文を承ります。
仕入れ状況により変更する場合がございます。

一盛り合わせ

厳選したお肉の盛り合せ、
様々な部位を味わえる
バラエティー豊かでおすすりめです。



※写真は4人前盛です。

定番3種盛り

一人前 849円(934円)
(飛騨牛カルビ、赤身牛ハラミ、赤身ロース)



オススメ

※写真は4人前盛です。

定番5種盛り

一人前 1,399円(1,539円)

(飛騨牛カルビ、赤身牛ハラミ、赤身ロース、飛騨牛上カルビ、和牛ランプ)



※写真は4人前盛です。

希少部位3種盛り

一人前 1,049円(1,153円)

(飛騨牛上カルビ、和牛ランプ、和牛イチボ)



※写真は3人前盛です。

極上厚切り3種盛り

一人前 1,249円(1,374円)

(飛騨牛特上カイノミ、和牛厚切りロース、厚切り上ハラミ)



鶏もも

タレ 塩
柔らかくお子様にも人気です。
499円(549円)



鶏せせり

タレ 塩
鶏の旨肉。甘みが旨い。
499円(549円)



飛騨豚肩ロース焼きしゃぶ
〜白髪ねぎ添え〜
程よい歯ごたえで旨味たっぷり!

699円(769円)



粗挽きソーセージ

お子様だけでなく大人の方もファン多し。

499円(549円)



鶏・豚盛合せ

999円(1,099円)

※写真は1人前盛です。

※1人前からご注文可能です。

※()は税込価格です。

一鶏・豚一

新鮮ホルモン

手洗いにこだわる

自慢の新鮮ホルモンを美味しいままお客様に召し上がって頂きたいので、ひとつひとつ手作業で丁寧に仕上げることで、ホルモン本来の旨味を引き出します。



オススメ



オススメ

ホルモンミックス(塩・タレ)

1099円
(1209円)

国産

牛ホルモン脂付き

味噌 塩

799円
(879円)

脂がたっぷり!!

国産

上ホルモン

味噌 塩

799円
(879円)

サクサクの食感と程良い脂の甘みが特徴。

国産

牛ハツ

タレ 塩

599円
(659円)

脂身は少ない割に濃厚な旨みがあり、コリとした食感が特徴。

国産

牛ミノ

味噌 塩

599円
(659円)

コリコリ食感がたまらない!

国産

上ミノ

塩

699円
(769円)

適度な弾力で歯触りがよく、旨みがたっぷり。

国産

上とんちゃん

味噌 塩

399円
(439円)

鮮度バツグン、ふりっぶり。

国産

豚レバー

タレ 味噌 塩

399円
(439円)

低脂肪で高タンパク。焼きすぎ注意!

国産

なんこつ

塩

499円
(549円)

コリコリ食感。お酒のあてに◎

焼野菜

キャベツぶつ切り

299円
(329円)

さつぱり玉ねぎ

299円
(329円)

あつさり白ネギ

299円
(329円)

しゃきしゃきエリンギ

299円
(329円)

スタミナにんにく焼

399円
(439円)

季節野菜の

盛り合せ

599円
(659円)

季節の野菜を厳選して使用
お肉は良質のタンパク源!
野菜のアルカリ性無機質で酸の消化を!



オススメ
野菜盛り

※()は税込価格です。

自家製

生キムチ

焼肉には欠かせないキムチ！
ジューシーな焼肉に相性抜群！
出来立てのフレッシュさを堪能ください。



名物

出来立て生キムチ レギュラー
自家製のキムチの素で
和えた特製キムチ。
ここだけでしか味わえません。



699円
(769円)

ハーフ
399円
(439円)



白菜キムチ
焼肉と言えばキムチ。



399円
(439円)

もやしナムル
焼肉の前菜と言えばこれでしょう。



399円
(439円)

ナムルの盛合せ



599円
(659円)

牛ざんまいこだわりの
手作りナムルの盛合せ。
焼肉の美味しさを
引き出します。

キムチとナムル盛合せ



699円
(769円)

キムチとナムルと
チャンジャの盛合せ。
辛味と酸味のバランスで
食前はもちろん、お酒の
あてにも相性抜群です。

どうもはじめまして「野菜」です。「お肉」がおいしいのはわかりますが、
僕たちを忘れていませんか？ご存知の通り凄いパワーを持ってるんです。

驚きの3倍の野菜パワー!!

- これらの**力**を持っています。
3倍の野菜を!!
- ①ビタミンBの吸収力
 - ②動脈硬化の予防
 - ③脂肪燃焼

一生野菜・サラダ

元気で生きていくためには「酵素」の力が必要です。生野菜の魅力
はなんととっても「酵素」がしっかりと摂れること。

**牛ざんまい
旨塩サラダ**
特製塩ダレの塩サラダ



499円
(549円)

韓国風チヨレギサラダ
コチュジャンが香るピリ辛サラダ



799円
(879円)

牛ざんまいサラダ
たっぷり野菜がさらにお肉を
美味しくする。



799円
(879円)

ばかきゅう
サラダのような漬物のような。
塩ダレでお召し上がりください。



399円
(439円)

胡麻ネギサラダ
ネギは消化液の分泌を促します。
焼肉のお供にピッタリ。



449円
(494円)

本日の包み菜野菜



399円
(439円)

葉っぱで巻けばどれだけでも食べれちゃう。

焼肉屋の一品

チャンジャ

499円
(549円)

**赤味噌
どてすじ煮**

399円
(439円)

美味しいスジだけを当店秘伝の
味噌でじっくり煮込んだ一品！



こだわりの一品

ネギバカ

299円
(329円)

韓国のり



199円
(219円)

枝豆

299円
(329円)

※ ()は税込価格です。



自家精米 こだわりの飯

玄米から毎日自家精米した香り豊かなお米。
全国の「特A」ランクの銘柄米の中から、
産地やその年の気候、作況などを見ながら
厳選しています。

自家製炊きたてご飯

小 299円 (329円)
中 399円 (439円)
大 499円 (549円)

しそご飯

499円 (549円)



焼肉屋の 玉子かけご飯

499円 (549円)



炙り肉寿司

最高の焼き加減が肉と脂の
旨味をシャリが受け止める。
これぞ焼肉屋の寿司。

和牛赤身

【一貫】
399円 (439円)

赤身肉ならではの肉らしい食感。

飛騨牛霜降り

【二貫】
399円 (439円)

さしの入った上品な美味しさ。

牛ハラミ

【二貫】
399円 (439円)

脂も少なく旨味の詰まった一品

炙り肉寿司三貫盛合せ

1,099円 (1,299円)

両面を炙ってお出しいたします。

ビビンバ・クッパ

焼肉屋が作る
台湾まぜ飯
799円 (879円)



人気!

和牛をすき焼き風で味付けし、
国産肉の筋を自家製台湾ミンチに。
牛ざんまい本気のまぜ飯

ビビンバ

【ハーフ】
499円 (549円)

焼肉のベと言えはコジ。しつかり混ぜて召し上がってください。

定番の
🍴

石焼ビビンバ

799円 (879円)

手作りナムルとお焦げがやっぱり旨いんです。



玉子クッパ

【ハーフ】
399円 (439円)



お子様リビート率NO.1。

濃厚ユッケジャンクッパ

【ハーフ】
599円 (659円)

辛いもの好きにはたまらない。
自家製ユッケジャン。



※ ()は税込価格です。

麺もの・スープ

独特のコシがある食感がとっても美味しい盛岡冷麺。
コクがあるダシのスープと相性が絶品。当店自慢の逸品です！

盛岡冷麺

8809円
(9809円)
半分 5509円
(6509円)

コシのある麺と、酸味の利いたスープ自慢の一品

オススメ!

人気の
メ

梅しそ冷麺

8809円
(9809円)
半分 4909円
(5409円)

シソ、ルイスベスト。出汁の効いたスープに梅を混ぜてお召し上がりください。

温

濃厚ユッケジャン麺

8809円
(9809円)
半分 5509円
(6509円)

こだわりのユッケジャン麺！
美味しくないわけない。

人気の
メ

玉子スープ

心落ち着く上品な味わいです。

3609円
(4309円)

温

濃厚ユッケジャンスープ

7909円
(8799円)
半分 5509円
(6509円)

自家製のチゲ味噌を使用し、
辛味とコク、旨味のあるスープに仕上げました。

おすすめ

わかめスープ

焼肉の定番スープと言えはコレ。
ごま油の風味が後をひく。

3609円
(4309円)

デザート

キンキンに冷えた石鍋のオリジナルのパフェ。
焼肉のメにぴったり！

キンキンに冷えた ストーンパフェ

ALL 599円(659円)

大人気！

ストーンパフェ ベリー

いろんなベリーがたっぷり入った
定番ストーン。



ストーンパフェ 抹茶

和風が好みの方におすすめの一品。



ストーンパフェ ティラミス

ココアの香りと
レアチーズの相性が抜群。



キンキンの石鍋に
アイスやケーキをトッピング♪

そのまま食べたり混ぜて食べたり
味の変化をお楽しみください！

混ぜて
おいしい /

くる
くる



■ きなこ黒蜜バニラアイス 349円(384円)
■ バニラアイスクリーム 249円(274円)



■ きなこ黒蜜抹茶アイス 349円(384円)
■ 抹茶アイスクリーム 249円(274円)

※ () は税込価格です。