

焼肉

厳選された黒毛和牛や黒豚を取り揃え、希少なヒレや黒タンも常時ご用意。極上の焼肉をお楽しみいただけます。

特選黒毛和牛

(二人前)

雑草家名物

幻の黒タン塩

牛一頭から10人前しか
取れない希少部位

3,600円(税込)



厚切り幻の黒タン塩

牛一頭から10人前しか
取れない希少部位

3,900円(税込)



イチボ

赤身の旨味にほどよい脂がのった
まろやかな味わいが特徴

3,800円(税込)



ミスジ

霜降りと赤身のバランスが良く
とろける食感が特徴

3,900円(税込)



シャトーブリアン

※オーダーカット可
牛肉の最上級の部位
肉の王様

100g

8,000円(税込)



ランプ

赤身の旨味が濃く
柔らかさも兼ね備えた部位

3,100円(税込)



焼きしゃぶ

リブローズ

とろける旨みの希少部位

3,500円(税込)



サーロイン

※オーダーカット可
濃厚な味わいの贅沢な逸品

4,500円(税込)



和牛ヒレ肉

※オーダーカット可
柔らかく脂身が少ないのが特徴

100g

5,500円(税込)



厳選焼肉

(二人前)

雑草家名物

ねぎ乗せ上タン塩

上タン塩にたっぷりの
ネギをのせた一品

2,600円(税込)



上タン塩

2,400円(税込)



厚切り上タン塩

2,700円(税込)



和牛カルビ

2,800円(税込)



和牛ハラミ

3,300円(税込)



厳選ホルモン

(二人前)

ハツ

650円(税込)



レバー

650円(税込)



シマチヨウ

750円(税込)



上ミノ

900円(税込)



漢方三元豚

(二人前)

サムギョプサルセット

- ・漢方三元豚(二人前)
- ・包み野菜
- ・薬味

3,100円(税込)

漢方飼料によって健康的に育てた
豚肉は、脂の旨味が多く肉が柔らかいのが特徴

包み野菜

サンチュ

650円(税込)

エゴマ

650円(税込)