

炭火
焼肉

やまと

精肉店直営





□ コースのご案内 □

5名様より承ります

各種ご宴会にも最適なコース4種類をご用意しております。

リーズナブルに楽しめる「満腹コース」4,180円から

厳選『A5』黒毛和牛の醍醐味をたっぷりご堪能いただける豪華な内容の「やまと特選コース」7,850円まで。

コースごとに黒毛和牛の味をご堪能いただける充実した内容です。

※食材の仕入れ状況により、お料理内容が変更する事が御座います。

※コースのご利用につきましては、事前のご予約にて承ります。

なお、ご予約につきましては、ご希望のお日にちの2日前までお願いいたします。

やまと特選コース

お1人様 **¥7,850**

厳選『A5』黒毛和牛の醍醐味を
たっぷりご堪能ください。

厳選『A5』黒毛和牛の中でも特別に選び
抜かれた、ヒレや肩ロース、カルビやハラミなど
のお肉をそろえたプレミアムなコースです。

お料理内容

- 特選ヒレ
- 特選カルビ(バラ)
- タン塩
- ローストビーフ
- スタミナサラダ
- キムチ
- 特選肩ロース
- 特選ハラミ
- エビ
- サンチュ
- ナムル
- 食前酒



※写真は「5人前」をご注文いただいた場合のイメージです。

コース料理と合わせてご注文いただけます。

飲み放題コース 2時間制

お飲み物内容

■生ビール ■ビール ■グラスワイン ■ウイスキー ■日本酒 ■酎ハイ各種 ■ソフトドリンク

お1人様

¥1,650

※小学生~20歳未満のお客様は ¥820

※飲み放題コースは大人5名様より承ります。お子様は人数に含まれません。※終了30分前ラストオーダーとなります。※ソフトドリンクには飲み放題コースに含まれない商品もございますので、詳しくは「飲み放題メニュー」をご覧ください。



※写真はイメージです。



満腹コース お1人様 **¥4,350**

焼肉1人前330gでボリューム満点しかも黒毛和牛でこの価格!!

黒毛和牛のお肉をご堪能いただけるリーズナブルながら、十分満足させてくれるコースです。

お料理内容

- カルビ(バラ) ●ロース(モモ) ●骨付きカルビ ●ハラミ ●上ミノ
- ホルモン ●コーラーゲンサラダ ●ナムル ●キムチ ●ライス食べ放題



※写真は*5人前*をご注文いただいた場合のイメージです。

やまとコース お1人様 **¥5,350**

『食べた感』を十分満足させてくれる。焼肉一人前250g

高級部位や当店人気の部位もリーズナブルに楽しめるコースです。

お料理内容

- 特選肩ロース ●カルビ(バラ) ●ロース(モモ) ●ハラミ ●タン塩
- ローストビーフ ●サンチュ ●スタミナサラダ ●ナムル ●キムチ



※写真は*5人前*をご注文いただいた場合のイメージです。

姫様コース お1人様 **¥5,350**

女性に人気のコース、ミニクッパとソフトクリーム付です。

食べて、しゃべって、笑って、飲んで。女性に人気のコース。ミニクッパとソフトクリーム付です。

お料理内容

- 特選ヒレ ●カルビ(バラ) ●ロース(モモ) ●特上ハラミ ●サンチュ
- コーラーゲンサラダ ●ナムル ●キムチ ●ミニクッパ ●ソフトクリーム



※写真は*5人前*をご注文いただいた場合のイメージです。

シメ **ご飯**

コース追加注文で、お1人様より承ります。
コースご利用のお客様に限り、「ひかえめメニュー」9種類を、
通常価格より **100円引き**でご提供させていただきます。

●ピビンバ……………¥670 → ¥570	●石焼ピビンバ……………¥860 → ¥760
●クッパ……………¥540 → ¥440	●鶏クッパ……………¥610 → ¥510
●カルビクッパ……………¥710 → ¥610	●ユッケジャンクッパ… ¥710 → ¥610
●冷麺……………¥710 → ¥610	

※表示の価格はすべて税込表示の価格です。



※表示価格はすべて税込表記となっております。

盛合せセット

ご希望の味付け

塩 タレ

7種類の部位からお好きなものを3品お選びいただけます。

A5黒毛和牛 焼肉三点盛

01. Aセット 120g (40g×3種類)

… ¥2,420

02. Bセット 180g (60g×3種類)

… ¥3,630



この中から3品お選び頂けます。

※部位によっては、仕入れの状況により品切れの場合がございます。

● 友三角

赤身と脂のバランスが良く、うま味、肉汁が抜群の部位。

● イチボ

弾力ある噛み応えと、とろける様なジューシーさが特徴。

● カイノミ

濃厚な旨味の味わいと柔らかい肉質が特徴。

● シン芯

赤身と脂のバランスが良く、うま味、肉汁が抜群の部位。

● タテバラ

サシを多く含んでいる部位で、濃厚な味の特徴。

● ランボソ

赤身ながら濃厚な旨味と、さっぱりとした脂の甘味が絶妙。

● ササミ

赤身が強く、うま味、肉汁が抜群の部位。

家族やグループのお客様におすすめの盛合せセットです、いろいろなお肉を楽しめる4種類のセットをご用意しております。

人気どころのお肉をそろえた、間違いなしの定番セット、ぜひご堪能ください。

03. 焼肉セット(260g)

…**¥3,400**

セット内容

- ロース
- カルビ
- 骨付きカルビ
- ハラミ



じつは美味しいホルモンと並タンのセット、いろんなホルモンを食べてみたい方におすすめです。

04. スタミナセット(240g)

…**¥2,400**

セット内容

- 上ミノ
- シマチョウ
- レバー
- 並タン

焼肉の中でも、最も人気の高い牛タンをセットでご提供。上タン、並タン、タンカルビの3点をお得に堪能できる一押しセット

05. タン盛り合わせ(150g)

…**¥1,700**

セット内容

- 上タン
- 並タン
- タンカルビ



焼物

やまの

Broil



カルビ

ご希望の味付け
塩 タレ

肋骨周辺のお肉、バラ肉の部分で、脂のよく入った部位です。サンチュなどの野菜で巻いて食べる食べ方もおススメです。



06. 特選カルビ …………… ￥2,650

並唐のカルビの中でもジューシーな霜降りがたっぷりの特選カルビ。口の中に広がる旨味のある濃厚な味は特選カルビならではです。



07. やまと特選骨付カルビ(120g) ￥1,680



08. カルビ …………… ￥1,200

ロース

ご希望の味付け
塩 タレ

背中や肩のあたりのお肉で、霜降りが入りやすく肉質も優れている部位です、ミディアムレアくらいに焼き、お好みの味付けでお召し上がりください。



09. 特選リブロース(200g) ￥4,380

肉本来の旨味と柔らかさがあり、絶妙な脂の旨味をご堪能いただけます。



10. 特選肩ロース(200g) ￥3,480



11. ロース …………… ￥1,200

当店ではA5クラスの黒毛和牛・松阪牛をはじめとした牛肉、豚肉、鶏肉も。
常に様々な品種の良質なものを皆様にご提供させていただきます。心ゆくまでご堪能ください。

タン

ご希望の味付け

塩 みそ

牛の舌の部位で、焼肉では人気のある部位です。塩などでさっぱりお召し上がりいただく食べ方もオススメです。



12. 上タン ¥1,700

13. 並タン ¥880

14. タンカルビ ¥880



タンの部位の中でも、特にとても柔らかく脂がのる最高級の部位です。風味豊かで、肉汁が豊富なためジューシーな味わいをご堪能いただけます。

15. 黒毛和牛特上タン ¥3,500

ハラミ

ご希望の味付け

塩 タレ

横隔膜の背中側のお肉で、脂肪とやわらかい肉質が特徴の部位です。お好みの味付けでお召し上がりください。



肉の旨味と絶妙な歯応えがあり、とろけるようなジューシーな食感がたまらなくおいしい

16. 特上ハラミ ¥2,650



17. ハラミ ¥1,150

紙エプロン、網の交換をご希望のお客様へ

紙エプロン、網の交換のご希望ございましたらスタッフへお申し付けください。

希少部位

ご希望の味付け

塩 タレ

牛一頭から取れる肉の量が少ない部位を希少部位と呼んでおります。当店では、その中でも、特に入手が難しく、美味しいお肉の部位を厳選してご提供しております。

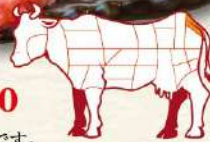


厚切り or 薄切りお選び頂けます。

18. イチボ
100g … ￥1,750

※厚切りの場合は50g×2です。

もも肉の中で、ごく少量しか取れない部位。赤身の旨味と適度な歯応えが合わさった通好みの部位です。

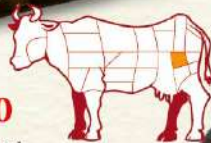


厚切り or 薄切りお選び頂けます。

19. 友三角
100g … ￥1,750

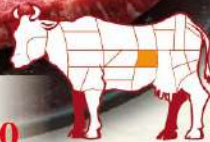
※厚切りの場合は50g×2です。

1頭から3kgほどしか取れない部位です。上質な霜降りが入った柔らかい肉質で甘みもあり、ジューシーな食感がおいしい部位です。



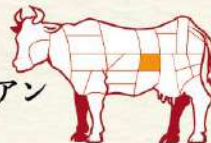
20. 特選ヒレ
100g … ￥3,400

一頭の牛の枝肉より3%しか取れない部位です。きめ細かい肉質が非常に柔らかく、さっぱりとした味わいを楽しめる部位です。



21. 特選シャトーブリアン
100g … ￥4,200

希少部位のヒレ肉の中から、さらに少量だけ取れる超希少部位です、箸で切れるほどの柔らかさのある肉質の赤身は、非常に美味な味わいです。



松阪牛

きめ細やかな霜降りと
柔らかな肉質

松阪牛の看板を持つお店として、40年以上。
きめ細かい霜降りと人の体温でトロッととろける脂は
まさに芸術といえる牛肉です。
天下一品の松阪牛をぜひ、ご堪能ください。

※入荷数が少ない為、仕入れの状況により品切れの
場合がございます。予めご容赦ください。

22. 特選松阪牛サーロイン

200g ... ¥8,900

松阪牛の高等級で「サー」の称号を与えられたロース肉、
きめ細かく、柔らかみもあり、霜降りが多い最高の肉質の部位

23. 特選松阪牛リブローズ

200g ... ¥8,900

赤身とサシのバランスが良く、柔らかく肉の旨味と甘みを
楽しめる高級部位

24. 特選松阪牛テンドーロイン

200g ... ¥8,900

牛一頭から僅かしか取れない希少部位、細かくサシが入った
赤身肉ながら柔らかく肉の旨味を堪能いただける逸品です。



松阪肉牛協会 会員証

ホルモン

ご希望の味付け

塩 みそ



25. シマチョウ ¥980



26. ギアラ ¥850



27. 上ミノ ¥1,250



28. レバー ¥830

29. ミノ ¥720

30. ハツ ¥650

豚肉・鶏肉

ご希望の味付け

塩 タレ みそ



31. 豚トロ ¥600



32. 豚バラ ¥600



33. 鴨(かも) ¥870

豚の肉の部位の中でも希少度の高い部位です。コリコリとした食感と脂の風味が抜群に美味しいです。

海鮮

ご希望の味付け

塩 みそ

エビ、ホタテ、イカの3種の海鮮焼物と、合わせてお得にご堪能いただける海鮮盛合せセットの“磯焼”など、お肉以外の焼物が食べたくなくなった方は、ぜひご注文ください。

- 34. 磯焼 ¥1,640
- 35. ホタテ ¥1,230
- 36. エビ ¥1,230
- 37. イカ ¥720



34. 磯焼

海鮮焼物をセットで楽しめる、お得な“磯焼”は当店おすすめの商品です。

野菜

当店では野菜は、毎日、市場より直接取り寄せているので、いつでも新鮮でおいしい野菜をお召し上がりいただけます。



新鮮な8種類の野菜をお楽しみいただける、とてもお得な野菜の盛合せセットです。

- 38. 野菜焼 ¥650



- 39. きのこと盛合せ ¥750



- 40. ニンニクのプチパン焼き ¥480

- 41. シイタケ ¥600

- 42. ネギ ¥400

なま せい や
生野菜 Salad



43. 野菜サラダ ¥700

ドレッシング

以下よりお選びください

- フレンチドレッシング ●ごまドレッシング ●マヨネーズ
- 和風ドレッシング ●特製みそドレッシング



特製サンチュのみそ付き

44. サンチュ ¥580



45. ねぎサラダ ¥400



たっぷりの豆腐と、ごまの風味をきかせた
 チョレギサラダ。

46. 豆腐チョレギサラダ ¥700



やまとオリジナルスタミナドレッシング付き

47. スタミナサラダ ¥580

48. ミニスタミナサラダ ... ¥380



49. トマトサラダ ¥420

い
っ
びん
り
よう

一品料理 One dish



刺身 入荷数が少ないため、品切れの際はご容赦ください。

ご注意

お子様、ご年配のお客様、体調のすぐれないお客様は、刺身類はお控えくださいますようお願いいたします。

柔らかくあっさりとしながらも、しっかりとした旨味と甘みが感じられる特選の馬肉です。

50. 特選馬刺し …………… **¥1,430**



刺身用の新鮮な特選馬肉使用のユッケ

51. さくらユッケ …………… **¥900**



52. せんまい刺し …………… **¥900**

当店では、埼玉県食品衛生協会検査センターにて食品の自主検査を実施しており厚生労働省の定める衛生基準を満たしている店として、保健所の指導のもと、衛生・品質管理には細心の注意を払って、生食用馬肉をお客様にご提供いたしております。

キムチ・ナムル・豚足



- 53. キムチ盛合せ …………… **¥790**
- 54. キムチ …………… **¥440**
- 55. オイキムチ …………… **¥440**
- 56. カクテキ …………… **¥440**
- 57. チャンジャ …………… **¥410**
- 58. 豚足 …………… **¥650**
- 59. ナムル盛合せ …………… **¥580**
- 60. 韓国のり …………… **¥300**

お食事

Meal

ビビンバ

味付け野菜（ナムル）と牛そぼろ肉の韓国風五目ご飯です。当店で使用しているお米は、すべて国産米（新潟産）を使用しております。



キムチ・わかめスープ付き

新鮮な特選馬肉のさくらユッケをのせた贅沢な石焼ビビンバの味をぜひご堪能ください。

61. 石焼さくらユッケビビンバ
... **¥1,550**



わかめスープ付き

62. さくらユッケビビンバ ¥1,400



キムチ・わかめスープ付き

肉そぼろをたっぷりのせた石焼ビビンバです、熱々の内にかき混ぜてお召し上がりください。

65. 石焼ビビンバ ¥1,100
66. 量少なめ ¥860



わかめスープ付き

63. ビビンバ ¥820
64. 量少なめ ¥670



※写真はイメージです。



牛バラ肉と野菜入りのピリ辛スープのクッパ

67. カルビクッパ …………… ¥890

68. 量少なめ …………… ¥710

クッパ

具沢山のスープをご飯にかけて食べる、見た目は雑炊に似た韓国料理です。当店で使用しているお米は、すべて国産米(新潟産)を使用しております。



牛肉入りたまごスープのかかったシンプルなクッパ

69. クッパ …………… ¥690

70. 量少なめ …………… ¥540



牛肉の細切りと野菜入りのピリ辛醤油スープのクッパ

71. ユッケジャンクッパ …… ¥890

72. 量少なめ …………… ¥710



鶏肉入りあっさり醤油味スープのクッパ

73. 鶏クッパ …………… ¥790

74. 量少なめ …………… ¥610

ライス

当店で使用しているお米は、
すべて国産米(新潟産)を使用しております。

- 75. 大ライス ¥410
- 76. ライス ¥300
- 77. 半ライス ¥250
- 78. ご飯セット(A) ¥330
ライス、わかめスープのセット
- 79. ご飯セット(B) ¥450
ライス、わかめスープ、キムチ、ナムルのセット
- 80. お子様ランチ ¥700



83. お子様ランチ
唐揚げにミートボール、フルーツやプリンも付いてくるお子様のためのお楽しみランチです。

麺類



カルビと野菜の出汁がきいた焼肉屋が作るラーメン、
バの一品におすすめです。

- 81. カルビラーメン・うどん ¥890
- 82. カルビスープ(スープのみ) ¥690
- 83. ユッケジャンラーメン・うどん ¥890
- 84. ユッケジャンスープ(スープのみ) ¥690

冷麺と、スープの味を活かした4種の麺類をご用意しております。4種の麺類については、ご注文の際にラーメン・うどんの、どちらか好きな方をお選びください。また、スープのみのご注文も承ります。



冷たいながらもダシをきかせたコクのある味わいのスープに、酸味のあるキムチやネギを加えた、さっぱりとした味わいの韓国風冷やし麺

- 85. 冷麺 ¥890
- 86. 量少なめ ¥710

スープ

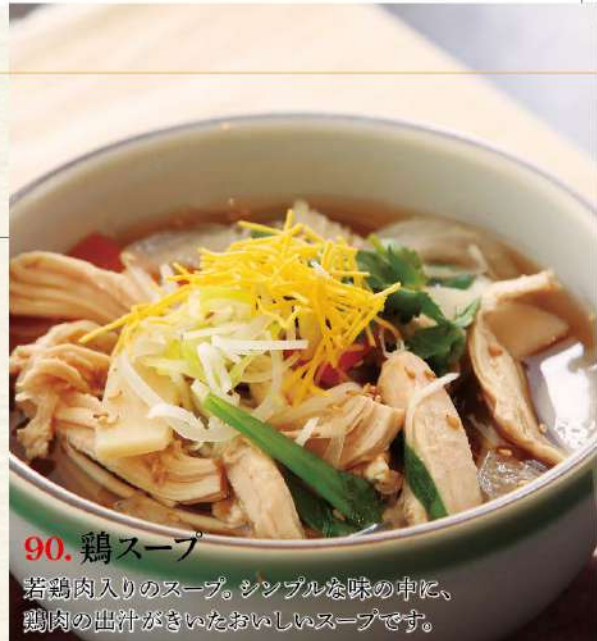
お肉といっしょに、または、別の一品としてお召し上がりください。当店では4種類のスープをご用意しております。

87. 鶏スープ ¥520

88. たまごスープ ¥420

89. わかめスープ ¥420

90. 野菜スープ ¥420



90. 鶏スープ

若鶏肉入りのスープ。シンプルな味の中に、鶏肉の出汁がきいたおいしいスープです。



91. プリンアラモード ¥410



94. コーヒーゼリー ¥350

デザート

締めくりに甘くおいしいデザートはいかがでしょう。瑞々しいフルーツと生クリームがおいしいプリンアラモードはシンプルながら定番のおいしさです。



92. アイスクリーム ¥300

以下よりお選びください

●バニラ ●ストロベリー ●宇治抹茶 ●チョコレート

93. シャーベット ¥300

以下よりお選びください

●マンゴー ●日向夏

お肉たっぷりのやまとの焼肉弁当。
テイクアウトもできます、おみやげにどうぞ

焼肉弁当

- ・ A5 黒毛和牛サーロイン弁当 ¥1,750 税込
- ・ A5 黒毛和牛カルビ弁当 ¥1,300 税込
- ・ A5 黒毛和牛カルビ/ハラミ (オーストラリア産) ¥1,200 税込
- ・ ハラミ弁当(オーストラリア産) ¥1,100 税込



※イメージです

弁当だけではございません、お肉はもちろん、キムチやナムルもお持ち帰り承ります。

“お持ち帰り”承ります。

当店では、お肉のお持ち帰りはもちろん、自家製のキムチやナムル、自家製のタレなどお持ち帰りを承っております。ご希望ございましたら、価格等詳細はスタッフへお問い合わせください。

“お持ち帰り”メニュー

- 焼肉用カルビ
- 焼肉用ロース
- 特選ロース
- 焼肉タレ大(つけダレ用)
- 焼肉タレ小(つけダレ用)
- キムチ
- 豚足
- 焼肉タレ大(生肉用)
- 焼肉タレ小(生肉用)
- ナムル
- オイキムチ



おいしい焼肉を存分に味わって楽しい一時をお過ごしいただきたいから。

無料送迎サービス

炭火焼肉レストランやまとでは、お客様を専用送迎車で無料で送り迎えいたしますので、どうぞご利用ください。

- 送迎範囲地域：越谷・松伏のお客様
(他地域の方は越谷市内の最寄りの駅等まで送迎いたしますのでお問い合わせください。)
- お迎え：お客様2名様より/お送り：お客様1名より
※お迎えはご予約制です。
- ご利用時間：PM5:30～PM9:30(お迎えは9:00まで/お送りは9:30まで)

※上記サービスはドライバーの状況により、ご利用出来ない場合がございます。あらかじめ、ご了承ください。

