

タ ハ



塩タン ¥800

【ハーフ】 ¥450



ネギタン ¥850

【ハーフ】 ¥500



タンの食べ比べ
3種盛り
¥1500



味噌タン
¥580

【ハーフ】 ¥300



タンカルビ
¥680

【ハーフ】 ¥350



ハラミ2種盛り
(ハラミ/サガリ)
(塩・タレ) ¥1000



ハラミ
(塩・タレ)
¥950

【ハーフ】 ¥500

※表示価格は税込みです。



カルビ
 (塩・タレ) ¥700
 ハーフ ¥400

カルビ



上カルビ ¥900
 (塩・タレ) ハーフ ¥500



**カルビの
 食べ比べ3種盛り**
 (塩・タレ) ¥1500



中落ちカルビ
 (塩・タレ) ¥600
 ハーフ ¥350

ハラミ



上ハラミ
 (塩・タレ) ¥1200
 ハーフ ¥650

サガリ
 (塩・タレ) ¥900
 ハーフ ¥450



ソーセージ
 ¥400

※表示価格は税込みです。

名物

やぎや焼

金の



神タン ¥1650

牛一頭から
極わずかしか取れない
希少な
『タン元』のみを使用。
やぎやの
イチオシです。



厚切り国産牛 ロース(カミノミ) ¥1680

赤身のやわらかさと
脂身の旨味を
兼ね備えた希少部位で
あるカミノミを
厚切りにしました。



ドラゴン ハラミ ¥1980

インパクト&
ボリューム満点!
特製タレに漬け込んであり
焼き上がったら
ハサミで切って
そのままお召し上がり
ください。

自家製タレと
卵黄にからめて
お召し上がりください。



黒毛和牛 サーロイン 焼きすき ¥1980

※表示価格は税込みです。

希少部位



シンタマの中心に位置する部位で、サシの多くない赤身肉ですが、柔らかい食感が特徴です。

シンシン
(塩・タレ)

¥980

ハーフ

¥550



少なめの脂ながら、ほどよくサシが入っていて和牛らしいジューシーさを感じられます。

赤身ロース
(塩・タレ)

¥800

ハーフ

¥450



肩甲骨の内側に位置するお肉。あまり動かさない部位でさっぱりとした赤身感。柔らかな味わいが特徴です。

ミスジ
(塩・タレ)

¥950

ハーフ

¥550



深い赤色のお肉です。やや硬く、弾力もあり、まさしく赤身肉といった肉質は噛むたびにコクのある味わい。

シンタマ
(塩・タレ)

¥800

ハーフ

¥450



**希少部位の食べ比べ
3種盛り**

(塩・タレ)

¥1500



肩から前脚上部にかけての部位を厳選しております

赤身上ロース
(塩・タレ)

¥980

ハーフ

¥550



バラ肉とヒレの良いところを織り交ぜたような柔らかい肉質の赤身です。濃厚な脂の甘みがありつつこくない上質な味わいです。

カミノミ
(塩・タレ)

¥980

ハーフ

¥550

※表示価格は税込みです。