

キムチ Homemade Kimchi

盛り合わせ (白菜、大根、胡瓜)	
Moriawase	\$15.00
Assorted Kimchi (Chinese cabbage, radish and cucumber)	
白菜	
Hakusai	\$12.00
Chinese cabbage Kimchi	
大根	
Daikon	\$12.00
Radish Kimchi	
胡瓜	
Kyuri	\$12.00
Cucumber Kimchi	

一品料理 a la carte

ユッケ	
Yukke	\$18.00
Fresh raw minced beef with egg yolk	
牛肉のたたき	
Gyuniku-no-Tataki	\$20.00
Seared beef with onion slice and soy dressing	
チャレンジャ	
Chanjya	\$8.00
Codfish innards seasoned with spicy sauce	
牛ほほ肉の辛子酢みそ	
Gyu-hohoniku Karashi Sumiso	\$15.00
Beef cheek meat with mustard and miso dressing	
胡麻だれ冷奴	
Gomadare Hiyayakko	\$12.00
Chilled tofu with sesame sauce	
蒸し鶏の白ねぎダレ	
Mushi-dori Shironegi-dare	\$13.00
Steamed chicken with leek sauce	
矢澤チャプチェ	
Yazawa Chapchae	\$15.00
Stir fried Chinese vermicelli with sesame oil, pork and vegetables	
韓国のり	
Kankoku-nori	\$3.00
Korean crispy seaweed	
枝豆	
Edamame	\$8.00
Soybeans in pods	

ナムル Homemade Namuru

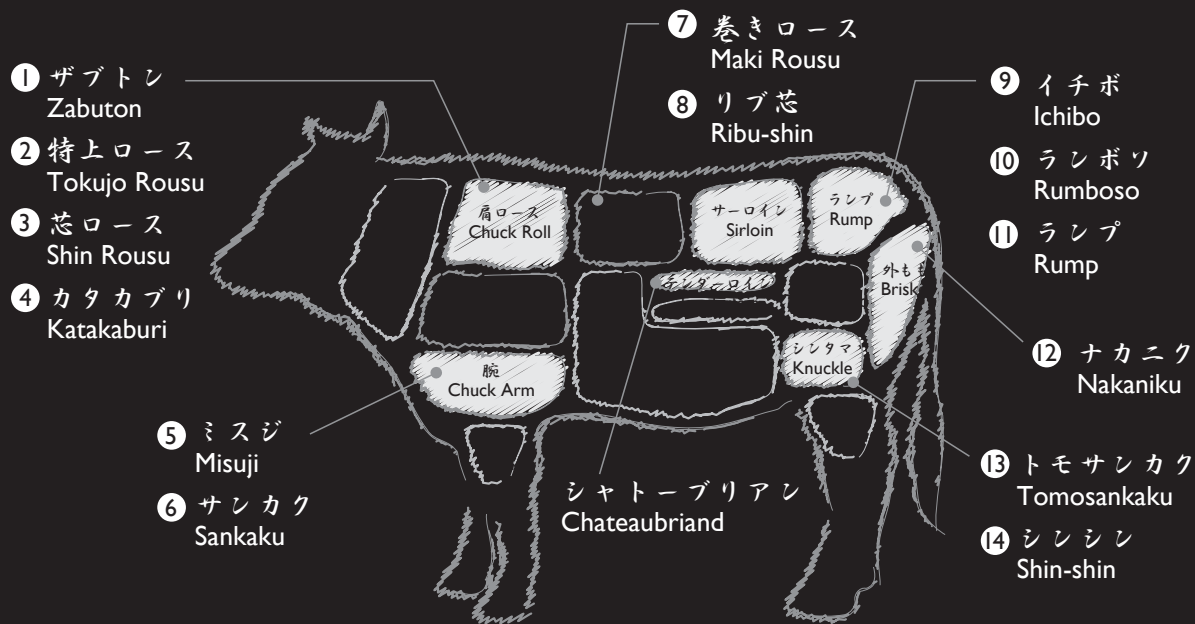
盛り合わせ (もやし、ほうれん草、舞茸)	
Moriawase	\$15.00
Bean sprout, spinach and Maitake mushroom of Korean style seasoned vegetables	
豆もやし	
Mamemoyashi	\$12.00
Bean sprout of Korean style seasoned vegetables	
ほうれん草	
Hourenso	\$12.00
Spinach of Korean style seasoned vegetables	
舞茸	
Maitake	\$12.00
Maitake mushroom of Korean style seasoned vegetables	

生野菜 Salad and Freshness Vegetables

矢澤サラダ	
Yazawa Salad	\$14.00
辛菜サラダ	
Shinsai Salad	\$14.00
White radish, carrot, paprika, chinese chive with Korean miso paste dressing	
ねぎサラダ	
Negi Salad	\$12.00
Green onion salad	
キャベツ盛り	
Cabbage	\$10.00
Cabbage and ground meat with miso paste	
サンチュ	
Sanchu	\$10.00
Vegetables for wrapping "Yakiniku"	
冷しフルーツトマト	
Hiyashi Fruit Tomato	\$12.00
Japanese chilled fruit tomato	

焼肉メニュー Yakiniku Menu

美味しく召し上がって頂くために、くれぐれも焼き過ぎにご注意下さい。
To appreciate the best taste of the meat, Please do not overcooked it.



タン [塩]

Tan [Shio] \$18.00
Ox tongue

特選タン [塩]

Tokusen Tan [Shio] \$28.00
Best cut of ox tongue

特選ハラミ [塩・タレ]

Tokusen Harami [Shio / Tare] \$25.00
Best cut of outside skirt

ホルモン [塩・タレ・辛味噌ダレ]

Horumon
[Shio / Tare / Karamiso-dare] \$12.00
Offal meat

オーストラリア和牛

Australian Wagyu

げたカルビ [塩・タレ・辛味噌ダレ]

Geta Kalbi
[Shio / Tare / Karamiso-dare] \$26.00
Part of short rib, stick-shaped cutting

上カルビ [塩・タレ]

Jo Kalbi [Shio / Tare] \$26.00
Premium rib

黒豚 Kurobuta

トントロ [塩・タレ・辛味噌ダレ]

Ton-toro
[Shio / Tare / Karamiso-dare] \$15.00
Pork neck fatty meat

黒豚カルビ [塩・タレ・辛味噌ダレ]

Kurobuta Kalbi
[Shio / Tare / Karamiso-dare] \$15.00
Berkshire pig rib

鶏肉 Chicken

鶏もも肉 [辛味噌ダレ]

Tori Momo-niku
[Karamiso-dare] \$15.00
Sliced boneless chicken thigh with spicy miso sauce

野菜焼き Vegetables for Grilling

盛り合わせ

Moriawase \$20.00
Assorted vegetables for grilling

単品

Tanpin \$8.00
One kind of vegetable for grilling



『ヤザワビーフ』は、日本最高品質の黒毛和牛の中からさらに、矢澤独自の基準で厳選し、日本から直送した牛肉です。品質にこだわるからこそ当店では、一度でも冷凍したお肉は一切使用しておりません。

We at Yazawa only serve premium Black Cattle beef, selected by our own strict standards and directly flown from Japan. We serve absolutely no thawed meat.

薄切り Thin Slice

- ① ミスジ [塩・タレ]
Misuji [Shio / Tare] \$58.00
- ② サシカク [塩・タレ]
Sankaku [Shio / Tare] \$45.00
- ③ ザブトシ [塩・タレ]
Zabuton [Shio / Tare] \$60.00
- ④ 特上ロース [塩・タレ]
Tokujo Rousu [Shio / Tare] \$52.00
- ⑤ 芯ロース [塩・タレ]
Shin Rousu [Shio / Tare] \$52.00
- ⑥ カタカブリ [塩・タレ]
Katakaburi [Shio / Tare] \$42.00
- ⑦ トモサシカク [塩・タレ]
Tomosankaku [Shio / Tare] \$56.00
- ⑧ シンシン [塩・タレ]
Shin-shin [Shio / Tare] \$48.00
- ⑨ イチボ [塩・タレ]
Ichibo [Shio / Tare] \$52.00
- ⑩ ランボソ [塩・タレ]
Rumboso [Shio / Tare] \$46.00
- ⑪ ランプ [塩・タレ]
Rump [Shio / Tare] \$46.00
- ⑫ ナカニク [塩・タレ]
Nakaniku [Shio / Tare] \$40.00

スライス Normal Slice

- カルビ
Kalbi [Shio / Tare] \$32.00
- ロース
Rousu [Shio / Tare] \$32.00

角切り Cube Cut

- 特選切り落とし
Tokusen Kiri-otoshi \$38.00
[Shio / Tare]
Best cut meat from various parts
This assortment of kiri-otoshi parts is very reasonably priced!

ステーキカット Steak Cut

- リブロース
Ribu-rousu [Shio / Tare] \$100.00 (150g)
Inner portion of rib eye roll
- サーロイン
Sirloin [Shio / Tare] \$120.00 (150g)
- テnderロイン
Tenderloin [Shio / Tare] \$120.00 (120g)
- シャトーブリアン
Chateaubriand \$150.00 (120g)
[Shio / Tare]
Best cut of tenderloin

セットメニュー Set Menu

- お任せ
Omakase \$180.00~
Chef's recommendations

お肉の内容は、
その日の入荷状況によって変わります。

Chef's choice varies from day to day,
depending on the available stock.

スープ Soup

玉子スープ Tamago (egg) Soup	\$12.00
ユッケジャレスープ Yukke-jan Soup	\$18.00
Spicy beef and vegetables soup	
カルビスープ Kalbi Soup	\$18.00
Short ribs and vegetables soup	
コムタレスープ Komutan Soup	\$18.00
Oxtail soup	

麺 Noodle

肉うどん Niku Udon	\$20.00
Udon noodles with stewed beef	
特製冷麺 Tokusei Reimen	\$18.00
Original style cold noodles	

ご飯物 Rice Dish

クッパ Kuppa	\$14.00
Rice in flavorful beef broth with egg and vegetables	
ユッケジャレクッパ Yukke-jan Kuppa	\$20.00
Rice in spicy beef broth with vegetables	
カルビクッパ Kalbi Kuppa	\$20.00
Rice in beef broth with short ribs and vegetables	
コムタレクッパ Komutan Kuppa	\$20.00
Rice in oxtail soup	
石焼ビビンバ Ishiyaki Bibinbap	\$20.00
Rice with mixed vegetables in a stone bowl, serve with a small bowl of soup	
牛挽肉カレー Gyu-hikiniku Curry	\$20.00
Minced beef Japanese style curry rice with sunnyside up	
牛トロタク丼 Gyutoro taku-don	\$20.00
Minced raw beef on rice, serve with a small bowl of soup	
ご飯(日本米) Gohan	\$3.00
Japanese rice	

デザート Dessert

自家製杏仁豆腐 Annin Tofu	\$7.00
Homemade almond jelly	
マンゴー Sago Mango Sago	\$7.00
アイスクリーム各種 Ice Cream	\$5.00

ビール Beer

タイガードラフト Tiger Draft (Mag)	\$8.00
キリシ番搾り Kirin Ichiban Shibori (330ml)	\$9.00
エビス YEBISU (330ml)	\$10.00
ザ・プレミアムモルツ The Premium Malt's (330ml)	\$13.00

焼酎カクテル Shochu Cocktail

ウーロンハイ Oolong High	Glass \$9.50
緑茶ハイ Ryoku-cha High	\$9.50
カルピスサワー Calpis Sour	\$9.50
生レモンサワー Fresh Lemon Sour	\$9.50

焼酎 Shochu

※ボトルキープは2か月までとさせていただきます。
* Unfinished bottle is valid of 2 months from date of purchase

	Glass	Bottle
いいちこ (麦) Iichiko (Barley)	\$8.00	\$70.00
一粒の麦 (麦) Hitotsubu no Mugi (Barley)	\$10.00	\$85.00
中々 (麦) Naka-naka (Barley)	\$12.00	\$130.00
赤霧島 (芋) Aka Kirishima (Potato)	\$10.00	\$120.00
富乃宝山 (芋) Tominohouzan (Potato)	\$11.00	\$100.00
きろく (芋) Kiroku (Potato)	\$12.00	\$130.00

水割りセット (お一人様) Mizuwari Set (water and ice)/pax	\$3.00
カットレモン Cut Lemon (1pc)	\$3.00
梅干し Umeboshi (pickled plum, 1pc)	\$1.00
ミネラルウォーター Volvic (500ml)	\$5.00
ソーダ Soda Water (decanter)	\$5.00
ウーロン茶 Oolong Tea (decanter)	\$6.00
緑茶 Ryoku-cha (decanter)	\$6.00

フルーツ酒、その他 Fruit Liqueur, Others

角玉梅酒 Kakutama Ume-syu (Glass)	\$9.50
紀州のゆず梅酒 Kishu no Yuzu Ume-shu (Glass)	\$9.50

黒豆マッコルリ Kuromame Makkoruri (1,000ml)	\$60.00
--	---------

冷たいお茶 Cold Tea

ウーロン茶 Oolong Tea	\$4.00
緑茶 Ryoku-cha (Green Tea)	\$4.00

ミネラルウォーター Mineral Water

ボルビック Volvic (500ml)	\$5.00
ペリエ Perrier (330ml)	\$5.00

ソフトドリンク Soft Drink

コカコーラ Coca Cola	\$4.50
コカコーラゼロ Coca Cola Zero	\$4.50
ジンジャーエール Ginger Ale	\$4.50
Sprite Sprite	\$4.50
カルピス Calpis	\$4.50
オレンジジュース Orange Juice	\$5.00
ソーダ Soda Water	\$4.00

日本酒 Sake

加賀鶴前田利家公 大吟醸 [石川県] 日本酒度 +4

加賀藩祖である前田利家公ゆかりのやちや酒造ならではの「前田利家公」の名を商品名とした特別限定酒です。酒造好適米の最高峰である山田錦を使用して作られた大吟醸酒です。フルーティーな香りと穏やかな酸味が調和したお酒です。

Kagatsuru Maedatoshiiekou Daiginjo \$160.00 (720ml)

Kagatsuru “Lord Maeda Toshiie” Dai-ginjo (limited offer)

Ishikawa / Dryness: +4 / Taste: Medium

Bearing the name of the founder of the feudal Kaga domain, Maeda Toshiie, this dai-ginjo is brewed by the domain sake purveyor, Yachiya Shuzo, with one of the best rice for sake brewing, Yamadanishiki. Its fruity flavour coupled with the moderate acidity produces a beautiful harmony.

高砂 純米吟醸 [静岡県] 日本酒度 +3

蔵の特徴としまして、仕込み水の富士の水(軟水)の素質より口当りの優しく少し甘く感じる酒質、そして代々「能登杜氏」による「山廃仕込」「再仕込」等の味口造りです。口当たりキレの良さが絶品の辛口。

Takasago Junmai-ginjo \$100.00 (720ml)

Shizuoka / Dryness: +3 / Taste: Medium

Brewed with the soft-water spring of Mt. Fuji, the junmai-ginjo gives a suave taste with fragrance. The taste is also characteristics of the traditional brewing methods of yamahai-shikomi and sai-shikomi in Noto region. Its crisp sophistication in taste is the best of all.

浜千鳥 純米吟醸 美山錦 [岩手県] 日本酒度 +2

地元産酒造好適米「美山錦」を55%以下に磨いて協会10号系の酵母で醸した酒は落ち着いた香りとなめらかな口当たりです。料理の味わいの邪魔をしない食中酒として最適です。

Hamachidori Junmai-ginjo Miyamanishiki \$98.00 (720ml)

Iwate / Dryness: +2 / Taste: Medium

Polished to below 55%, Miyamanishiki, one of the best-rated local brewer's rice, is fermented with a type of yeast approved by the Brewing Society of Japan. Its serene and soft taste is the one to enjoy with dinner.

菊姫 金剣 純米 [石川県] 日本酒度 -

兵庫県吉川町産の特上山田錦を自社精米で丹念に65%まで磨き、菊姫自社酵母を使用した速醸酵母で、じっくりと醸し出しました。米の柔らかな旨み・甘みが生きており、ぼったりした味わいの「旨口純米酒」です。

Kikuhime Kinken Junmai \$98.00 (720ml)

Ishikawa / Dryness: - / Taste: Full bodied

Utmost care is expended for fermenting the very best grains of Yamadanishiki, well-polished to 65% by the Kikuhime brewery with sake yeast, which is also grown by the brewery. The natural flavour and taste of rice are distinct with this full-bodied junmai.

天狗舞 旨醇 純米 [石川県] 日本酒度 +6

辛さと旨さのバランスのとれた、食中酒として最適な純米酒です。豊かな旨味と酸味がお料理をさらに引き立てます。お酒の色も目を楽しませてくれ、常温から熱燗までお好みの温度帯でお楽しみいただけます。

Tengumai Umajun Junmai \$90.00 (720ml)

Ishikawa / Dryness: +6 / Taste: Medium

A fine balance between dryness and flavor makes Tengumai one of the best to have with a meal. Its rich flavour and acidity enhances your dishes further. The delicate colour of Tengumai is also very nice to look at. Cold or hot, it is always a pleasure to enjoy the brand.

誠鏡 特別本醸造 超辛口 [広島県] 日本酒度 +8

冷やすとキレが冴えわたり、お燗では辛口を感じさせない、ふくよかで柔らかなお酒となります。また、料理との相性も抜群です。原料米の新千本(しんせんぼん)は、ねばり強いので高度精米でも割れが少なく、雑味の原因となるタンパク質も少ない広島を代表するお米です。

Seikyou Tokubetsu Hon-jozo Cho-karakuchi \$90.00 (720ml)

Hiroshima / Dryness: +8 / Taste: Medium

Sharply dry when cold, but when hot, this special hon-jozo produces a rich and soft taste. It also goes well with every type of meal. The rice used for brewing, Shinsenbon, known for its stickiness and a best in Hiroshima, maintains the wholeness of polished grains while minimizing the level of protein that could degrade the taste.

菊水の辛口 本醸造 [新潟県] 日本酒度 +8

淡麗辛口の定番酒。その名の通り、キリリと引き締まった味わいが堪能できる一本。冴えた辛さの中にしっかりと旨味がのっており、冷やから燗まで幅広く楽しむ、また、どんな料理にも合うお酒です。

Kikusui no Karakuchi Honjouzou \$65.00 (720ml)

Niigata / Dryness: +8 / Taste: Medium

A standard among dry-sake lovers, Kikusui no Karakuchi is well-known for its firm taste with its clear dryness never compromising the flavour. Cold or make it hot, Kikusui is a great companion for any type of meal.

久保田 萬寿 [新潟県] 日本酒度 +2

地酒といえば久保田。その久保田のいわずと知れた最高位です。軽く飲めるのが特徴で、萬(よろず)の寿とお目出度い名前が喜ばれています。その柔らかでふっくらとした味わいは日本酒の概念を変えてしまいました。日本の誇る純米大吟醸です。

Kubota Manju \$45.00 (180ml)

..... \$75.00 (300ml)

..... \$160.00 (720ml)

Niigata / Dryness: +2 / Taste: Medium

Kubota is synonymous with boutique sake. Manju, or all celebrations, occupies the highest rank of the Kubota brand. Its encompassing soft taste even altered the whole concept of sake. Kubota is a pride of Japan.

八海山 本醸造 [新潟県] 日本酒度 +5

味わいは角のとれた柔らかなもの。そのバランスの取れた味はイヤミもなく、飲みあきする事はないだろうと思わせてくれます。新潟の淡麗辛口の王道はこの酒で決まり！ 魚沼の大自然が産みだした素晴らしい本醸造をお楽しみください。

Hakkaisan Hon-jozo \$24.00 (180ml)

..... \$38.00 (300ml)

..... \$85.00 (720ml)

Niigata / Dryness: +5 / Taste: Medium

You will never get tired of the mellow and well-balanced taste of Hakkaisan. This is the Niigata brand for those who prefer a dry taste for pleasurable sipping. The Hakkaisan hon-jozo is a treasure of the great nature of the region of Uonuma.