

焼肉 腰塚



「腰塚」は、高級和牛専門の
仲卸業をしております。

全国から集まる和牛の中でも
最良の肉質の物だけを

一頭買いし、お客様に
提供しております。

極上の味をご賞味ください。



腰塚お肉おめコース



黒毛和牛焼肉コース

コースの目安は
二人様 ¥6,000 (税別)

お二人様 五、八〇〇円 (税抜)



(写真は2人前)

焼肉5種

牛タン

上カルビ

上ロース

本日の希少部位

ネギ塩麹漬け

前菜盛り合わせ

ローストビーフ

黒毛和牛しぐれ煮

極上コンビーフ

腰塚サラダ

キムチ

盛り合わせ

メの一品

左記よりいずれか一品

お好みのクッパ(ホ)

和牛しぐれ煮

ピビンパ(ホ)

極上コンビーフ丼(ホ)

ライス&わかめスープ

デザート



特上焼肉コース

コースの目安は
二人様 ¥6,000 (税別)

お二人様 七、五〇〇円 (税抜)



(写真は2人前)

焼肉5種

牛タン

特上カルビ

特上ロース

みすじ

又はサーロイン

前菜盛り合わせ

ローストビーフ

黒毛和牛しぐれ煮

極上コンビーフ

腰塚サラダ

キムチ

盛り合わせ

メの一品

左記よりいずれか一品

お好みのクッパ(ホ)

和牛しぐれ煮

ピビンパ(ホ)

極上コンビーフ丼(ホ)

ライス&わかめスープ

デザート

松神戸牛・希少部位焼肉コース

コースのご注文又は二名様より承ります。

お一人様 一〇、〇〇〇円(税抜)



(写真は2人前)

神戸牛&

希少部位六種

極上厚切り牛タン

トロカルビ

ざぶとん

みすじ

特上ランプ

又は特上イチボ

神戸牛

リブローズ

前菜盛り合わせ

ローストビーフ

黒毛和牛しぐれ煮

極上コンビーフ

腰塚サラダ

キムチ

盛り合わせ

メの一品

左記よりいずれか二品

お好みのクッパ(小)

和牛しぐれ煮

ピビンバ(小)

極上コンビーフ丼(小)

ライス&わかめスープ

デザート

数量限定

特選ステーキ

黒毛和牛の1頭買いならではの、特選ステーキをぜひ、ご賞味ください。

神戸牛 リブローズ

世界的なブランド牛「神戸牛」。繊細な霜降りと甘みがあり、あっさりとした上質な脂は正に世界トップレベル。

100g 三、五〇〇円(税抜)

霜降り サイロイン

牛肉の中の最高級部位。柔らかく甘みがあり、きめ細かなサシが多いのが特徴です。

100g 二、八〇〇円(税抜)

霜降り イチボステーキ

ランプの先端の一番霜降りが入った部分で、とろけるような旨みの特徴です。

100g 二、〇〇〇円(税抜)

霜降り ランプステーキ

霜降りの甘さ、赤身の旨みが合わさり、牛モ肉の中で最も味わい深い部位です。

100g 一、八〇〇円(税抜)

数量限定

黒毛和牛盛り合わせ

黒毛和牛特上焼肉



昆布メ仕立て

希少部位5種盛り合わせ

昆布と白だしが肉の旨み、コクを引き立てた上品な一皿。すだち、わさびと一緒に召し上がりください。

四、三〇〇円(税抜)



厳選赤身肉盛り合わせ

三、八〇〇円(税抜)

脂が少なく、肉本来の味を煮しめる部位を中心に盛り合せにしました。黒毛和牛の赤身ならではの上品な美味しさをお楽しみ下さい。



腰塚スペシャルセット

五、八〇〇円(税抜)

特上カルビ・特上ロース・霜降りサーロインにみすじと神戸牛リブロースを贅沢に盛り合わせました。黒毛和牛の上質な美味しさをお楽しみ下さい。



極上厚切り 牛タン

一、九八〇円(税抜)



神戸牛 神戸牛リブロース

二、八〇〇円(税抜)

まろやかな肉質と、適度な脂肪分を含み、旨み、肉の風味のよい、サーロインに並ぶ最高部位。



特上 ランプ

二、二八〇円(税抜)



特上 ロース

二、二八〇円(税抜)



特上 カルビ

二、三八〇円(税抜)

上焼肉

上
カルビ



一、八五〇円(税抜)

上
ロース



一、七八〇円(税抜)

上
モモ



一、五〇〇円(税抜)

焼肉

カルビ



一、二〇〇円(税抜)

ロース



一、二〇〇円(税抜)

ハラミ



(アメリカ産アングス種)
一、〇〇〇円(税抜)

牛タン



(オーストラリア
又はニュージーランド産)
九八〇円(税抜)

ネギ塩麹壺漬け

一、八〇〇円(税抜)

黒毛和牛を
職人特製の塩麹、
ネギ・にんにくで
壺漬けにし
肉のうま味が
凝縮された一品。



ホルモン焼き

お十十め
ホルモン盛り合わせ

一、二八〇円(税抜)

ミノ

九八〇円(税抜)

レバー

九八〇円(税抜)

シロコロホルモン

九八〇円(税抜)

焼き野菜

野菜盛り合わせ 七〇〇円(税抜)
にんにく焼き 五〇〇円(税抜)

白飯

ライス 二〇〇円(税抜)
小盛り 一五〇円(税抜) 大盛り 三〇〇円(税抜)

イチオシ

黒毛和牛たたき風ユツケ
じっくりと時間をかけてレアに仕上げた「ユツケ風」肉本来の味をお楽しみください。



九〇〇円(税抜)

牛すじポン酢

柔らかい牛すじをポン酢でさっぱりと、天然のコラーゲンがたっぷりつまっています。



五〇〇円(税抜)

黒毛和牛

ローストビーフ

良質な赤身肉、A4ランクのウチモモを使用。低温でじっくり焼き上げ、旨みを閉じ込めました。



黒毛和牛

伝統的な手ほくし製法と、黒毛和牛の乳脂肪が味の決め手。一口食べれば、今までのコンビーフの概念が変わる一品です。



黒トリュフと白トリュフオイルで上品な風味に仕上げました。

ハーブと5種のペッパーでスパイシーに仕上げました。

コンビーフの概念が変化する黒毛の黒皮コンビーフ。

コンビーフ三種盛り合わせ
600円(税抜)



数量限定
前菜五種盛り合わせ
ローストビーフ(イチボ・モモ)
コンビーフ(プレーン・ペッパー・トリュフ) 1,280円(税抜)



数量限定
黒毛和牛ローストビーフ
&自家製コンビーフ 880円(税抜)



数量限定
イチボのローストビーフと
トリュフコンビーフ 1,000円(税抜)

清け物

- キムチ 四八〇円(税抜)
- カクテキ 四八〇円(税抜)
- オイキムチ 五八〇円(税抜)
- キムチ盛り合わせ 六八〇円(税抜)
- ナムル盛り合わせ 六八〇円(税抜)

サラダ

- サンチュ 六〇〇円(税抜)
- 腰塚サラダ(鶏チヨレギサラダ) 六〇〇円(税抜)
- 自家製豆腐と生ワカメのサラダ 六〇〇円(税抜)
- ゴマドレッシング 六〇〇円(税抜)
- チヨレギサラダ 六〇〇円(税抜)



一品料理

- ごま辛ネギ 三五〇円(税抜)
- 牛すじポン酢 五〇〇円(税抜)
- コンビーフ三種盛り合わせ 六〇〇円(税抜)
- ブレイン・ハーフ&ペツパー・トリユフ 六〇〇円(税抜)
- 黒毛和牛たたき風ユツケ 九〇〇円(税抜)
- 黒毛和牛ローストビーフ 数量限定
- & 自家製コンビーフ 八八〇円(税抜)
- イチボのローストビーフと 数量限定
- トリユフコンビーフ 一、〇〇〇円(税抜)
- 前菜五種盛り合わせ 数量限定
- コンビーフ(ブレイン・ハーフ&ペツパー・トリユフ)
- ローストビーフ(イチボ・モモ) 一、二八〇円(税抜)

スープ

- 黒毛和牛と自家製豆腐の スンドウブチゲ 一、〇〇〇円(税抜)
- ワカメスープ 三〇〇円(税抜)
- コムタンスープ 七八〇円(税抜)
- ユツケジャンスープ 七八〇円(税抜)



ばらがたぬ

- 冷 麺 九〇〇円(税抜)
- 和牛しぐれ煮の石焼きビビンバ 一、二〇〇円(税抜)
- イチボのローストビーフ丼 数量限定 一、五〇〇円(税抜)
- コムタンクッパ 小 五八〇円(税抜) 大 八八〇円(税抜)
- ユツケジャンクッパ 小 五八〇円(税抜) 大 八八〇円(税抜)
- クッパ 小 五〇〇円(税抜) 大 七八〇円(税抜)
- 腰塚の 極上コンビーフ丼 大 一、〇〇〇円(税抜) 小 六〇〇円(税抜)
- 和牛しぐれ煮の ビビンバ 大 一、〇〇〇円(税抜) 小 六〇〇円(税抜)



CRAFT BEER × KUROGE WAGYU

クラフトビール・ジンと
黒毛和牛の一品で
気軽に一杯!



黒毛和牛
たたき風ユツケ
九〇〇円(税抜)

イチオシ



牛すじポン酢
五〇〇円(税抜)



イチボローストビーフと
トリュフコンビーフ
1,000円(税抜)



黒毛和牛ローストビーフと
自家製コンビーフ
880円(税抜)



コンビーフ三種盛り合わせ
600円(税抜)



黒毛和牛 メンチカツ
1個 232円(税抜)



黒毛和牛
とろ〜り味付半熟玉子
メンチ
1個 352円(税抜)



黒毛和牛 コロッケ
1個 176円(税抜)



黒毛和牛と自家製
豆腐のスンドubuチゲ
1,000円(税抜)

キムチ盛り合わせ
ナムル盛り合わせ
各680円(税抜)



クラフトビール・クラフトジン

800円(税抜)~



得 腰塚ランチ
 お好みの丼・おすすめ焼肉・ウチモモ・サラダ・ワカメスープ・デザート付
1,680円(税抜)



得 メンコロランチ
 お好みの丼・メンチカツ・コロケ・ワカメスープ付
1,000円(税抜)



ミニしぐれ煮ビビンバ
 &黒毛和牛のスンドゥブチゲ
 カクテキ付 **1,300円(税抜)**



カルビ焼肉ランチ ロース焼肉ランチ
焼肉ランチ《カルビ 又は ロース》
 ご飯・ワカメスープ付
1,580円(税抜)



上カルビ焼肉ランチ 上ロース焼肉ランチ
上焼肉ランチ《上カルビ 又は 上ロース》
 ご飯・ワカメスープ付
1,980円(税抜)



焼肉盛り合わせランチ(上カルビ・カルビ・ロース)
 ご飯・ワカメスープ付
2,100円(税抜)



数量限定
 腰塚コンビーフ&焼肉重
 ワカメスープ付
1,300円(税抜)



腰塚の極上コンビーフ丼
 サラダ・ワカメスープ付
900円(税抜)



腰塚三味丼(濃厚ステーキ・しぐれ煮・コンビーフ)
 ワカメスープ付
1,500円(税抜)



イチボのローストビーフ丼
 ワカメスープ付
1,500円(税抜)

焼肉のおかわり ※焼肉ランチをご注文のお客様に限らせていただきます。

カルビ七五〇円(税抜) ロース七五〇円(税抜) 上カルビ九八〇円(税抜) 上ロース八八〇円(税抜) ランチメニューイチボ八八〇円(税抜)

ランチドリンク 一五〇円(税抜)
 ホットコーヒー グレープフルーツジュース
 アイスコーヒー オレンジジュース
 黒ウーロン茶 柚子ソーダ コーラ

ランチビール 四五〇円(税抜)
 麒麟一番搾り
 生ビール

ランチデザート 一五〇円(税抜)
 バニラアイスクリーム
 季節のアイスクリーム

ご飯大盛り無料!!
 おかわりご飯 二〇〇円(税抜)
 おかわりスープ 一〇〇円(税抜)

数量限定

ホリデー

贅沢焼肉

ランチ

上カルビ

上ロース

特上ランプ又はイチボ

神戸牛リブロース

霜降りサーロインを

盛り合わせた贅沢ランチ

ご飯・ワカメスープ付

三、五〇〇円(税抜)

土日・祭日限定
スペシャルランチ

上カルビ

特上ランプ
又はイチボ

上ロース

神戸牛
リブロース

霜降りサーロイン

平日限定 サービース

特上焼肉

厳選した高品質な黒毛和牛を
お得な価格でお楽しみください。

平日数量限定

特上カルビ

~~二、三三〇円(税抜)~~ ▼ 一、八五〇円(税抜)

特上ロール

~~二、二八〇円(税抜)~~ ▼ 一、七八〇円(税抜)

特上ランプ

~~二、一八〇円(税抜)~~ ▼ 一、九八〇円(税抜)

特上イチボ

~~二、三〇〇円(税抜)~~ ▼ 一、九八〇円(税抜)

神戸牛リブロース

さめ細やかな肉質と、適度な脂肪分を含み、旨み、
肉の風味の良い、サーロインに並ぶ最高部位です。

~~二、一八〇円(税抜)~~ ▼ 一、三八〇円(税抜)

二、三八〇円(税抜)

本日
特売

※特売メニューの商品は従業員にお尋ね下さい。





クラフトビール CRAFT BEER

8種の中から日替わりで4種ご用意しております。 ALL 800円(税抜)

YONA ①よなよなエール

アメリカンペールエール/Aic 5.5%

カステード特有のグレープフルーツのようなホップ香が、フレッシュに香ります。喉を通った後も、香りが心地よく、「戻り香」が鼻を抜けるように醸造。

496



②496

IPL(インディアペールラガー)/Aic 6.5%

エールのような豊潤さとラガーのようなキレ、IPAのように濃密なホップ感。甘味・酸味・苦味の究極のバランスと深い余韻が楽しめます。

Afterdark



③アフターダーク

ブラックラガー/Aic 8%

ロースト感や酸みを抑え、柔らかな甘味と上質な苦味を引き出すことで、味のふくよかさと飲みやすさを兼ね備えました。

on the cloud



④オンザクラウド

ウィートエール/Aic 5.5%

白ワインのようなフルーティーな香りが楽しめます。誰でも気軽に楽しめる、爽やかな味わいと、華やかでみずみずしい香りが明るい気持ちにしてくれます。



Pale Ale

⑤伊勢角屋ペールエール

ペールエール/Aic 5%

鮮やかなアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして、切れるいい後口。アメリカンタイプペールエールの王道を行くビール。



⑥常陸野ラガー

ラガー/Aic 5.5%

アロマホップによる爽やかな香りのラガービール。麦芽の芳醇な旨みを感じながら、キレの良いフレッシュな口どけが楽しめます。

JAZZBERRY



⑦ジャズベリー

フルーツビール/Aic 5%

ラズベリーが奏でるハーモニー。爽やかな飲み口と、華やかなルビー色が特長。自由な発想と遊び心、技術によって生まれたフルーツビールタイプ。



⑧常陸野ホワイトエール

ホワイトエール/Aic 5.5%

コリアンダー、オレンジピールなどを加えた薄にごりの小麦ビール。ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴。

クラフトビール《ボトル》 CRAFT BEER BOTTLE

BREW DOG PUNK IPA (パンク IPA) スコットランド IPA/Aic 5.6%



900円(税抜)

BREW DOG DEAD PONY CLUB (デッドポニークラブ) スコットランド アメリカンペールエール/Aic 3.8%

900円(税抜)

BREW DOG ELVIS JUICE (エルビスジュース) スコットランド グレープフルーツIPA/Aic 6.5%

900円(税抜)

DE MOLEN VUUR & VLAM (ブアー&プラム) オランダ IPA/Aic 6.2%

1,000円(税抜)

クラフトジン CRAFT GIN

[ソーダ又はトニックウォーター]

京都 季の美

お米から造るスピリッツと玉露や柚子、山椒など日本ならではの素材を取り入れ、伏見の伏見水を使用。「和」のエッセンスを加えた唯一無二の味わいをお楽しみいただけます。



800円(税抜)

ロンドン サイレントプール

石灰層で濾過され青く澄んだサイレントプールの水を使用したドライジンです。華やかでロマンティックなアロマと濃液によって生み出されるコクのある味わいが特徴的な、香水を思わせるジンです。



850円(税抜)

ブリュードッグ ローンウルフ

ピンクグレープフルーツの爽やかな香りと、ラベンダーのフローラルさ、ピンクペッパーの柔らかなスパイス感、味わいに彩りを与えてくれるアンジェリカ由来の大地の風味がうまく溶けこんだキレの良いジンです。



850円(税抜)

ビール

生ビール キリン一番搾り

[グラス] 650円(税抜)

ノンアルコールビール

[瓶] 450円(税抜)

ハイボール

ハイボール 550円(税抜)

サワー

生搾りレモンサワー 580円(税抜)

生搾りグレープフルーツサワー 580円(税抜)

柚子サワー 580円(税抜)

黒ウーロンハイ 580円(税抜)

カクテル

カシスソーダ 550円(税抜)

カシスオレンジ 550円(税抜)

カシスグレープ 550円(税抜)

カシスウーロン 550円(税抜)

果実酒

[ロック又はソーダをお選び下さい]

梅酒 550円(税抜)

マッコリ

マッコリ [グラス] 550円(税抜)

[罐・720ml] 2,500円(税抜)

日本酒

本醸造 八海山 [熱燗・冷酒]

[一合] 700円(税抜)

焼酎

焼酎のグラスは「ロック」「水割り」「お湯割」「ストレート」よりお選び下さい。

真露 [グラス] 500円(税抜)

[ボトル] 1,500円(税抜)

富乃宝山(芋) [グラス] 650円(税抜)

[ボトル] 4,000円(税抜)

中々(麦) [グラス] 650円(税抜)

[ボトル] 4,000円(税抜)

ボトルセットサービス [氷・水・お湯]

ボトル用ウーロン茶 [デカンタ・450ml] 400円(税抜)

レモンシャトー 300円(税抜)

ソフトドリンク

コーヒー ホット又はアイス 400円(税抜)

黒ウーロン茶 450円(税抜)

柚子ソーダ 450円(税抜)

コカ・コーラ 450円(税抜)

オレンジジュース 400円(税抜)

グレープフルーツジュース 400円(税抜)

デザート

パナラアイスクリーム 200円(税抜)

季節のアイスクリーム 200円(税抜)

季節のアイスは従来品までお尋ねください

Glass Wine

グラスワイン

Sparkling Wine

スパークリングワイン

プロセッコ 600円(税抜)

産地:イタリア・ヴェネト 品種:プロセッコ

White Wine

白ワイン

ソロパカ 500円(税抜)

産地:イタリア・カンパーニャ

品種:トレッピアーノ・トスカーノ、ファランギーナ、コーダ・ディ・ヴォルベ

リースリング 700円(税抜)

産地:フランス・アルザス 品種:リースリング

Red Wine

赤ワイン

サラセーニ 500円(税抜)

産地:イタリア・プーリア 品種:ネグロアマーロ

パローロ 800円(税抜)

産地:イタリア・ピエモンテ 品種:ネッピオーロ

Bottle Sparkling

ボトルスパークリングワイン

プロセッコ



北イタリアのヴェネト州で伝統的な製法で造られたワインです。
水色は華やかに淡い麦色。アカシアや野生の花を思わせるアロマが特徴です。

産地:イタリア・ヴェネト

品種:プロセッコ

4,000円(税抜)

エルネストラペノー プリュット



100年以上の歴史を誇る由緒ある老舗メゾンが造る2年熟成の良質シャンパン。
その価格からは信じられない質沢な熟成シャンパンの優雅な味わい。

産地:フランス・シャンパーニュ

品種:ピノワール、ピノムニエ、シャルドネ

8,000円(税抜)

Bottle Wine

ボトルワイン

White Wine 白ワイン

ソロパカ



カンパーニャの一大ワイン産地で造られる昔から伝わるローカルワイン。ドライな口当たり、スッキリして爽快感のある味わいです。

産地：イタリア・カンパーニャ

品種：トレッピアーノ・トスカーノ、ファランギーナ、コーダ・ディ・ヴェルベ

2,500円(税抜)

リースリング



華やかなフルーティーな香りがし、熟した果実味でコクのある味わいが特徴のアルザスワイン。

産地：フランス・アルザス

品種：リースリング

5,000円(税抜)

シャブリ プルミエクリュ



シャブリの名門シャトランの1級シャブリ。しっかりとしたミネラルに上品なフローラル、フルーツの香りを纏った贅沢な1本。

産地：フランス・シャブリ

品種：シャルドネ

8,000円(税抜)

Red Wine 赤ワイン

サラセーニ



プーリア州で500年にわたってワイン造りを続ける歴史あるワイナリー。やわらかなタンニンが特徴の力強い味わい。

産地：イタリア・プーリア

品種：ネグロアマーロ

2,800円(税抜)

パローロ



ピエモンテを代表する最高級DOCGワイン。上品な色合いで、熟れたプラムやスミレのような香り、力強いタンニンの味わいから始まり、フレッシュ感が続きます。

産地：イタリア・ピエモンテ

品種：ネッピオーロ

6,000円(税抜)

マルキ・ド・モン・マルゴー



しなやかなタンニン、上質なアロマ、優しい果実味が特徴的な繊細かつバランスが非常に良い1本です。

産地：フランス・マルゴー

品種：メルロー、カベルネソーヴィニオン

10,000円(税抜)