

ステーキハウス STEAKHOUSE

石垣牛メニュー wagyu



当メニューの写真は全てイメージです。季節・仕入れ状況により、盛付・器・内容等変更となる場合があります。クーポン・割引券・サービス券などお持ちのお客様は、ご注文時にご提示いただきますようお願いいたします。お会計時にご提示いただいてもサービスを受けられない可能性もあります。あらかじめご了承くださいませようお願いいたします。

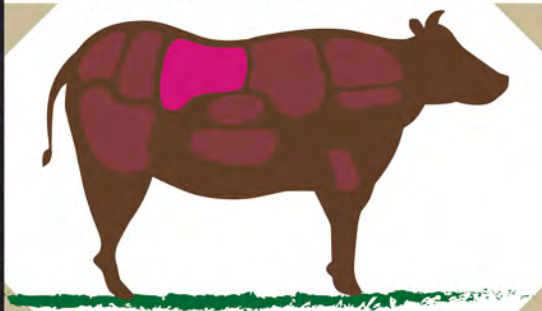


石垣牛サーロインステーキ

Isigaki-gyu Beef Sirloin Steak 石垣牛沙朗牛排 이시가키 소채끝등심

『お肉の王様』として知られ、サーロイン脂身特有の甘味と適度な霜降り肉の旨味が楽しめます。

おすすめの焼き方
Recommended doneness



ミディアム
Medium

150 g

単品価格 ¥8,000 (税込¥8,800)

セット価格 ¥8,500 (税込¥9,350)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요
200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。

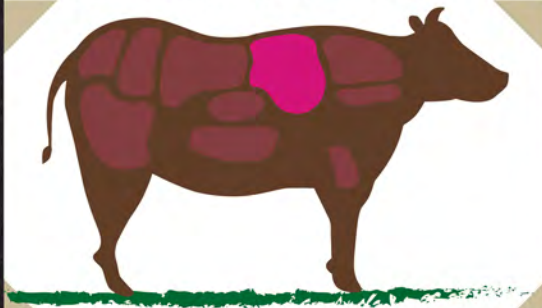


石垣牛リブロールステーキ

Ishigaki-gyu Beef Rib-eye Roll Steak 石垣牛肋骨烤牛排 이시가키 소등심

舌の上でとろける霜降り肉で旨味と甘味のある肉汁が溢れる

おすすめの焼き方
Recommended doneness



レア
Rare

150 g

単品価格 ¥8,000 (税込¥8,800)

セット価格 ¥8,500 (税込¥9,350)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread
You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).
세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요
200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。



石垣牛フィレステーキ

Isigaki-gyu Beef Fillet Steak 石垣牛菲力牛排 이시가키 소안심

牛一頭からわずか3%しか取れない貴重な高級部位です。

おすすめの焼き方
Recommended doneness

150 g

単品価格 ¥10,000 (税込¥11,000)

セット価格 ¥10,500 (税込¥11,550)

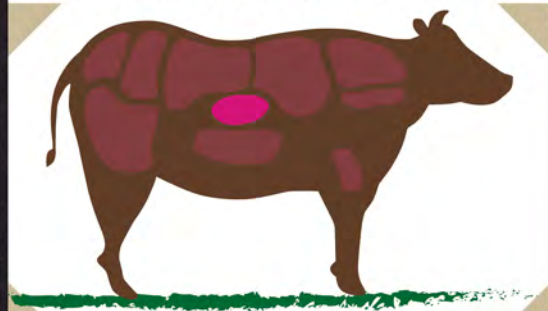
セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있으며
200원(세금 포함 220원)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。



ミディアムレア
Medium Rare

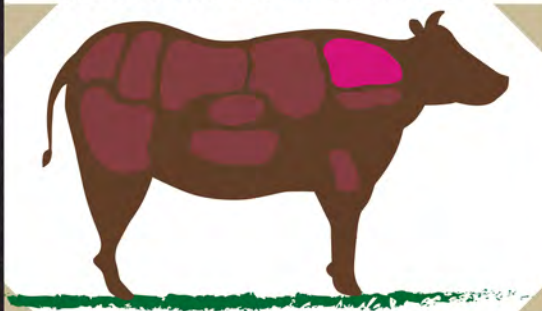


石垣牛ザブトンステーキ

Isigaki-gyu Beef Chuck Flap Steak 石垣牛牛肩胛牛排 이시가키 소목심

肩ロースの極上部位。通称ザブトンを使用することで濃くのある風味が楽しめる。

おすすめの焼き方
Recommended doneness



ミディアムレア
Medium Rare

150 g

単品価格 ¥6,500 (税込¥7,150)

セット価格 ¥7,000 (税込¥7,700)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요

200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。



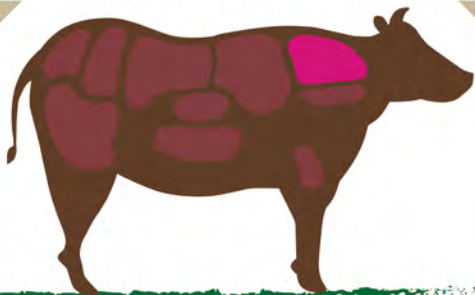
石垣牛特選赤身ステーキ

Isigaki-gyu Beef Prime Lean Meat Steak 石垣牛特製瘦肉牛排

이시가키 특선살고기 스테이크

特選赤身ステーキはイチボやランプ等使用しております。

おすすめの焼き方
Recommended doneness



ミディアム
Medium

200 g

単品価格 ¥6,500 (税込¥7,150)

セット価格 ¥7,000 (税込¥7,700)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요
200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。



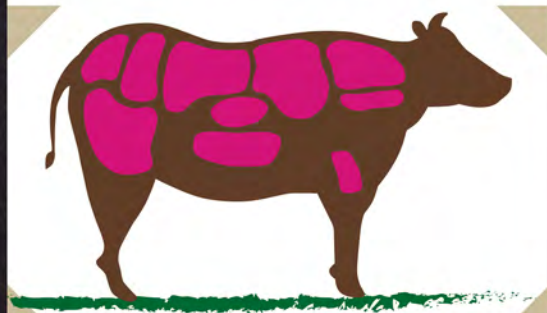
石垣牛霜降りサイコロステーキ

Isigaki-gyu Beef Marbled Chopped Steak 石垣牛霜降切牛排

이시가키소골뽕심 컷 스테이크

様々な霜降り肉の切り落としを
一口サイズにカットしたステーキです。

焼き方は指定できません



You cannot specify the
degree of doneness.

200 g

単品価格 ¥3,600 (税込¥3,960)

セット価格 ¥4,100 (税込¥4,510)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요
200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。

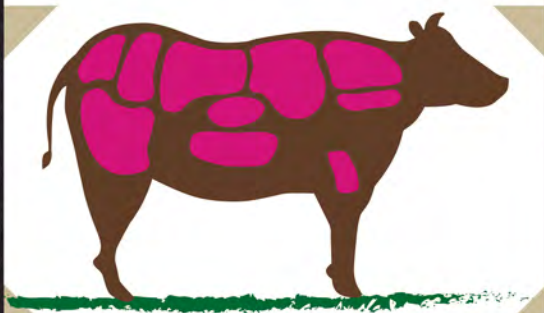


石垣牛赤身カットステーキ

Isigaki-gyu Beef Chopped Steak 石垣牛切牛排 이시가키 소 컷 스테이크

弾力のある歯ごたえでクセがなく
赤身本来の旨みが味わえるステーキ

焼き方は指定できません



You cannot specify the degree of doneness.

200 g

単品価格 ¥2,500 (税込¥2,750)

セット価格 ¥3,000 (税込¥3,300)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요
200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。



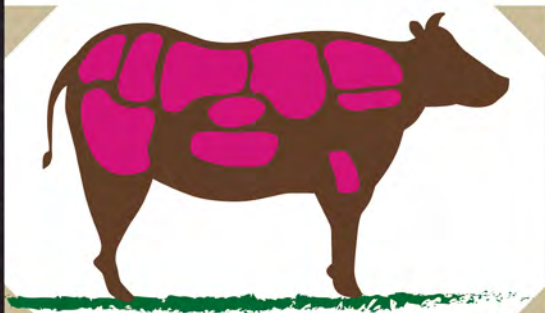
石垣牛和風ハンバーグ

Isigaki-gyu Beef Japanese style Hamburger Steak 石垣牛 日式漢堡牛排

이시가키 소 일본식 햄버거 스테이크

当店の酸味が効いた特製シークワースードレッシングで
お召し上がりください

焼き方は指定できません



You cannot specify the
degree of doneness.

¥2,500 (税込¥2,750)

セットにはスープ・サラダ・ライスorトースト
+200円(税込220円)でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set is included soup, salad. And you can choose rice or bread

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프, 샐러드가 포함되어 있습니다. 그리고 밥이나 빵을 선택할 수 있어요
200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯、沙拉。你可以選擇米飯或麵包
加200日圓(含稅220日圓)即可換成大蒜飯。

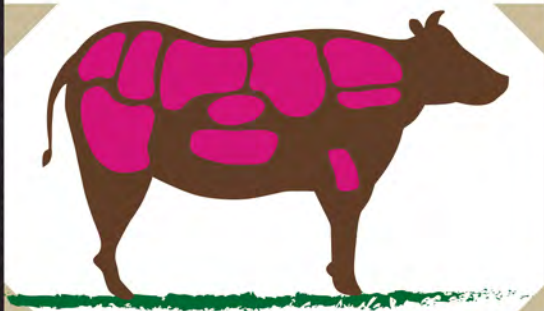


石垣牛焼肉ランチ

Isigaki-gyu Beef Yakiniku Plate 石垣牛焼肉午餐 이시가키 소불고기 런치

自慢の石垣牛スライス肉と様々な野菜を
シェフお手製のソースで味付けた一品！

焼き方は指定できません



You cannot specify the
degree of doneness.

¥2,300 (税込¥2,530)

セットにはスープ・サラダ

+200円 (税込220円) でガーリックライスへ変更する事が出来ます。

Set includes soup and salad

You can change to garlic rice for an additional 200 yen (220 yen including tax).

세트에는 수프와 샐러드가 포함되어 있습니다

200엔(세금 포함 220엔)을 추가하면 갈릭라이스로 변경할 수 있습니다.

套餐包括湯和沙拉

加200日圓 (含税220日圓) 即可換成大蒜飯。



石垣牛カレー

Isigaki-gyu Beef Curry&Rice

石垣牛牛肉咖喱飯 이시가키 소 비프 카레라이스

大きな石垣牛のお肉がごろごろ
入った少しスパイシーなカレー。

1,850 円

(税込 2,035 円)



石垣牛炙りユッケ

Isigaki-gyu Broiled Yukhoe

石垣牛の炙りユッケをふんだんに
使用した一品。

100 g ¥1,800 (税込 ¥1,980) 50 g ¥1,000 (税込 ¥1,100)



スパゲティ

spaghetti

松尾店限定のスパゲティは
本格的な味わい！

1,100 円

(税込 1,210 円)



シーザーサラダ

Caesar salad

新鮮な野菜とシェフオリジナル
シーザードレッシングは相性抜群。

1,000 円

(税込 1,100 円)

◆ ビール ◆

・オリオンドラフト生【中ジョッキ】 650円 (税込 715円)
ORION Draft Beer Medium Mug

◆ ノンアルコールビール ◆

・オリオンクリアフリー【小瓶】 500円 (税込 550円)
ORION Clear Free Non alcoholic Beer Small Bottle

◆ 泡盛 ◆

・甕仕込み 700円 (税込 770円)
Kamezikomi

・請福 600円 (税込 660円)
Seifuku

◆ ハイボール ◆

・ハイボール (ブラックニッカリッチブレンド) 600円 (税込 660円)
Whisky with soda

◆ サワー ◆

・プレーンサワー 600円 (税込 660円)
Plane sour

・レモンサワー 600円 (税込 660円)
Lemon sour

・コーラサワー 600円 (税込 660円)
Cola sour

・ジンジャーサワー 600円 (税込 660円)
Ginger sour

◆ グラスワイン ◆

・グラスワイン (赤 / 白) 600円 (税込 660円)
Glass of wine (Red / White)

・スパークリングワイン (赤 / 白) 600円 (税込 660円)
Sparkling wine (Red / White)

◆ ソフトドリンク ◆ 各 380円 (税込 418円)

・コカ・コーラ
Coca Cola

・オレンジ
Orange Juice

・ジンジャーエール
Ginger Ale

・アイスティー
Iced Black Tea

・ウーロン茶
Iced Oolong Tea

・アイスコーヒー
Iced Coffee

◆ ソフトドリンク (Hot) ◆ 各 600円 (税込 660円)

・ホットティー
Hot Black Tea

・ホットコーヒー
Hot Coffee

・琉球薬膳茶
Ryukyu Medicine Tea



写真はイメージ

・ハイボール
(ブラックニッカリッチブランド)
Whisky with Soda

600円 (税込 660円)

FULL BOTTLE WINE

フルボトルワイン



コルヴィーナ・アルファ・ゼータ

Alpha Zeta 'Corvina

生産国:イタリア タイプ:赤ワイン ライトボディ・プラス750ml

Full Bottle

・イタリア北部で作る軽やかな赤ワイン、ラズベリーやブルーベリーの香りがあり渋みは少なくまろやかで、飲みやすい、パスタとの相性もよく気軽に楽しめるワイン。

¥3,700 (税込¥4,070)



コート・デュ・ローヌ VVダンデゾン

Cotes Du Rhone Vieilles Vignes Domaine D'andezon

生産国:フランス タイプ:赤ワイン ミディアムボディ・プラス750ml

Full Bottle

・南フランスの、力強く、エレガントな赤ワイン、濾過しない醸造により、シラー種のコクと旨味が楽しめます。ステーキやハンバーグとよく合います。

¥6,500 (税込¥7,150)



トレス・パラシオス・メルロー・ファミリービンテージ

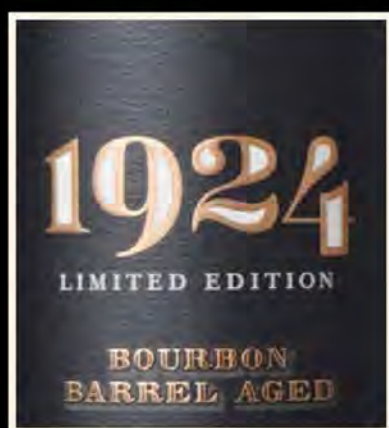
Vina Tres Palacios Merlot Family Vintage

生産国:チリ/マイポ ヴァレー タイプ:赤ワイン フルボディ・プラス750ml

Full Bottle

・ベリー類やスグリなど皮の黒い果実のアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素やコーヒーやモカの香りが、豊かな果実味とバランスよく混ざり合っています。

¥6,800 (税込¥7,480)



1924バーボン・エイジド・D・ブラック・カベルネ・ソーヴィニヨン

1924 Bourbon Aged D. Black Cabernet Sauvignon

生産国:アメリカ タイプ:赤ワイン フルボディ・プラス750ml

Full Bottle

・1924年よりブドウ畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代に造られたワインへのオマージュシリーズ。バーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンです。

¥7,700 (税込¥8,470)

SYOTYU

焼酎

グラス (Glass) / 一合 (180 ml) / ボトル (Bottle)

富乃宝山 (芋) 産地 鹿児島

Tominohouzan

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥650 (税込¥715)	¥1,300 (税込¥1,430)	¥4,500 (税込¥4,950)

赤兎馬 (芋) 産地 鹿児島

Sekitoba

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥750 (税込¥825)	¥1,450 (税込¥1,595)	¥5,300 (税込¥5,830)

一粒の麦 (麦) 産地 鹿児島

Hitostubunomugi

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥450 (税込¥495)	¥850 (税込¥935)	¥3,000 (税込¥3,300)

黒さそり (麦) 産地 鹿児島

Kurosasori

グラス (Glass)	一合 (180 ml)	ボトル (Bottle)
¥600 (税込¥660)	¥1,200 (税込¥1,320)	¥4,300 (税込¥4,730)

JAPANESE WHISKY

日本酒

シングル (Single) / ダブル (Double)

知多

Tita Single Grain

シングル (Single)	ダブル (Double)
¥1,100 (税込¥1,210)	¥2,000 (税込¥2,200)

メーカーの生産量や在庫状況により、ご用意できない場合がございます。
大変ご迷惑をお掛け致しますが、ご理解のほどよろしくお願い致します。

JAPANESE RICE WINE `SAKE`

日本酒

くどき上手

超辛口ばくれん -BAKUREN super-dry- (180 m l)

産地 山形県 原材料 山田錦 純米大吟醸 ￥1,000 (税込¥1,100)

ほのかに香る吟醸香、すっきりとしながらも熟成された深みのある余韻が特徴

超辛口吟醸の極みを目指して仕込まれたお酒です。

瀬祭 -DASSAI- (180 m l)

産地 山口県 原材料 山田錦 純米大吟醸 ￥1,800 (税込¥1,980)

辛口の日本酒とは異なり、フルーティーで若干の甘味を感じる味わい

日本酒を飲み慣れていない方にも、おすすめできる一杯です。

久保田 千寿 -KUBOTA senjyu- (300 m l)

産地 新潟県 原材料 五百万石 純米吟醸 ￥1,800 (税込¥1,980)

淡麗辛口で雑味が少なく、まろやかさを感じさせる味わい

食事に合う一杯で、食事もお酒も楽しみたい方におすすめです。





石垣島
Ishigaki Island