

極上で満たす、

薩摩牛劇場、

開宴。

「美味しいひととき」を届けたい。

ただの満腹感ではなく、こだわり抜いた  
質の良い肉で心まで満たしたい。

その想いを追いつめて辿り着いた薩摩牛。

自社牧場の自然豊かな環境で肥育した  
最高等級5等級の黒毛和牛を中心に提供しています。

きめ細やかな肉質と控えめな脂の甘みが

口に運んだ瞬間、体中に満ちる口福と

楽しい、美味しいひとときをお届けします。



薩摩牛



# とびきりの笑顔の為に

お客様と生産者をつなぐ“盃”を

## 薩摩牛極 特別盛

# 盃

さかずき

※写真は4人前です。

2人前

7,500円  
(税込8,250円)

3人前

11,250円  
(税込12,375円)

4人前

15,000円  
(税込16,500円)

薩摩牛極 特撰焼肉

薩摩牛極 希少部位

薩摩牛極 上カルビ

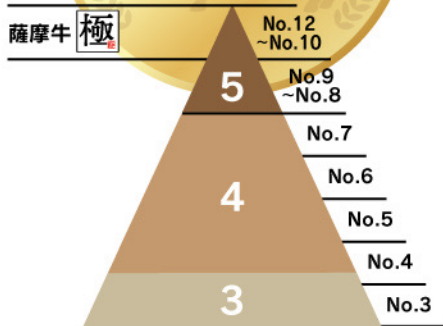
薩摩牛極 上ロース

薩摩牛極 特撰ロース  
うす焼

・黒毛和牛上ハラミ  
・牛上タン塩

# 薩摩牛 極

-KIWAMI-



みんなで大満足!  
ファミリー盛

6,500円  
(税込7,150円)

### 塩焼

- ・牛タン塩
- ・薩摩牛 赤身うす焼
- ・桜島鶏もも

### たれ焼き

- ・薩摩牛 上焼肉
- ・薩摩牛 中落カルビ
- ・薩摩牛 ロールステーキ
- ・牛ハラミ
- ・薩隅豚バラ
- ・薩隅豚スモークウィンナー



ボリユーム満点!  
食欲全開の今日に!

ボリユーム盛

(3~4名様向け)  
6,000円  
(税込6,600円)

- ・切り出し牛タン塩
- ・薩摩牛 本日の焼肉
- ・薩摩牛 中落カルビ
- ・薩摩牛 うす焼カルビ
- ・牛ハラミ
- ・薩隅豚バラ
- ・桜島鶏もも

畜産大国 鹿児島県内で、腕利きの牛飼いな人が育てる『薩摩牛』の中でも、肉質が5等級で、更に霜降りの入り方を評価するBMSがNo.10~12という上位3段階のものだけを厳選したプレミアムブランド牛です。



# 特撰

特別なひとときで  
今日を特別な日に。



薩摩牛極

特撰  
4種盛

特撰カルビ  
希少部位  
特撰ロースす焼  
2,980円  
(税込3,278円)



薩摩牛極  
特撰カルビ  
1,890円  
(税込2,079円)

お肉のお供

1,890円  
(税込2,079円)

サンチエ  
(チシヤ菜)  
390円  
(税込429円)

薩摩牛極  
本日の  
希少部位  
1,790円  
(税込1,969円)

当日入荷の  
希少部位を

日替わりでご提供致します。

※詳細はスタッフまでお問い合わせください。  
※写真はイメージです。



薩摩牛  
カルビ  
ロース



薩摩牛極  
じゃばら  
カルビ  
1,190円  
(税込1,309円)

数量  
限定  
薩摩牛  
切り落とし  
790円  
(税込869円)

カルビ  
890円  
(税込979円)

中落カルビ  
890円  
(税込979円)

薩摩牛極  
上カルビ  
1,490円  
(税込1,639円)

ロース  
890円  
(税込979円)

薩摩牛極  
上ロース  
1,490円  
(税込1,639円)

特製山椒つけだれ  
100円  
(税込110円)

薩摩牛

薩摩牛  
ロース  
ステーキ  
790円  
(税込869円)



薩摩牛  
こりこり  
カルビ

・にんにくまみれ  
・葱まみれ  
790円  
(税込869円)



薩摩牛極

上赤身  
わさび焼  
1,590円  
(税込1,749円)



国産牛

骨付き  
テール  
790円  
(税込869円)



ねぎ塩。ポン酢でさっぱり

# 焼しやぶ



濃厚わり下卵にくぐらせ

# 焼すき



薩摩牛極

炙 特撰ロース 1,090円 (税込1,199円)

炙 薩摩牛バラ 990円 (税込1,089円)

炙 薩摩牛赤身 990円 (税込1,089円)

特撰ロース



※写真は通常サイズです。

## 薩摩牛

炙り 3種盛

4,900円 (税込5,390円)

- 薩摩牛極 特撰ロース
- 薩摩牛 バラ
- 薩摩牛 赤身

合計 2,490円 (税込2,739円)

薩摩牛極

大判焼きサーロイン 大迫力!! 2,290円 (税込2,519円)

薩摩牛赤身うす焼

味ネギ添

1,090円 (税込1,199円)



数量  
限定

# 牛タン

いつもの日常に、



おすすめ

牛タンネギのせ焼

1,390円  
(税込1,529円)

切出し牛タン塩

890円  
(税込979円)

牛タン塩 1,190円  
(税込1,309円)

牛上タン塩 1,690円  
(税込1,859円)

ジューシー

厚切り牛タン塩 1,790円  
(税込1,969円)



上タン3種

食べ比べ

1,690円  
(税込1,859円)

# ハラミ

数量  
限定

牛ハラミ 1,190円  
(税込1,309円)

黒毛和牛上ハラミ

1,690円  
(税込1,859円)

圧倒的な肉厚感。



黒毛和牛ハラミステーキ

数量  
限定

月見ダレで食べる

黒毛和牛

ハラミステーキ

1,990円

(税込2,189円)



跳ねる脂が香り、  
心までときめく。

# ホルモン

ハート

690円  
(税込759円)

レバー

690円  
(税込759円)

ミノ

890円  
(税込979円)

マルチョウ

890円  
(税込979円)

シマチヨウ

890円  
(税込979円)

ツラミ(ホホ肉)

味ネギ添 890円  
(税込979円)

おまかせホルモン盛

890円  
(税込979円)

厚切りにしても  
角が立つのは新鮮な証拠。  
厚切りレバー

890円  
(税込979円)

お肉のお供

サンチエ(チシャ菜)

390円  
(税込429円)



※写真はイメージです。

# 薩隅豚

宮崎県と鹿児島県にある  
養豚場でつくられた  
自社オリジナルのブランド豚です。  
エサにこだわり、ストレスの少ない  
環境で育てられ、柔らかく、クセの  
少ないジューシーな  
豚肉に仕上がりました



## 薩隅豚 バラ

590円

(税込649円)

## 薩隅豚

スモークウインナー

590円

(税込649円)

薩隅豚 にんにく焼

640円

(税込704円)

薩隅豚 葱まみれ焼

640円

(税込704円)

# 鶏

桜島鶏 もも

590円

(税込649円)

桜島鶏 もも にんにく焼

640円

(税込704円)

桜島鶏 もも 葱まみれ焼

640円

(税込704円)

# 海鮮

イカ焼

790円

(税込869円)

海老焼 (3尾)

690円

(税込759円)



あれもこれも、  
欲張って。

# 焼野菜

野菜焼 盛合せ

590円

(税込649円)

キャベツ

390円

(税込429円)

たまねぎ

390円

(税込429円)

しいも

390円

(税込429円)

しいたけ

390円

(税込429円)

## ホイルカップ焼

コーンバター焼

390円

(税込429円)

さつま芋バター焼

490円

(税込539円)

にんにく香油焼

490円

(税込539円)

## お肉のお供

サンチエ(チンヤ菜)

390円

(税込429円)

味塩ネギ

290円

(税込319円)

# 肉刺し

薩摩牛極

薩摩牛極み炙り刺し

低温調理

890円  
(税込979円)



牛肉本来の旨さと甘さを生で堪能!



国産牛ユツケ  
1,290円 (税込1,419円)

〈注意事項〉  
パックのままお出ししますので、お客様ご自身で開封しお召し上がりいただく商品です。一般的に、食肉の生食は食中毒のリスクがございます。お子様や高齢の方、体調の優れない方はご遠慮ください。



低温調理牛タン厚切り  
890円  
(税込979円)



薩摩牛極みユツケ  
低温調理  
890円  
(税込979円)

# サラダ

ビーファーズの

チヨレギサラダ 790円  
(税込869円)

わいわい

ファミリーサラダ

890円  
(税込979円)

ハーフ

690円  
(税込759円)



選べるドレッシング

玉ねぎ

チヨレギ

シーザー

ゴマ

温玉シーザーサラダ

890円  
(税込979円)

ハーフ

690円  
(税込759円)



釜だき塩で食べる新鮮トマト

450円  
(税込495円)

お肉のお供

サンチエ(チンヤ菜)

390円  
(税込429円)



# ちよつと一品



## 肉屋の おつまみ

肉みそキャベつきゅう  
420円  
(税込462円)



国産牛  
すじこん煮込み  
490円  
(税込539円)



韓国のり 250円  
(税込275円)

## キムチ

キムチ盛合せ

690円  
(税込759円)

白菜キムチ

420円  
(税込462円)

大根キムチ

420円  
(税込462円)

きゅうりキムチ

420円  
(税込462円)

## ナムル

ナムル盛合せ

590円  
(税込649円)

もやしナムル

420円  
(税込462円)

## 揚げ物

ポテトフライ

390円  
(税込429円)

嚴撰和牛コロツケ

350円  
(税込385円)

ミンチかつ

390円  
(税込429円)

## チヂミ

国産牛すじこん

チーズチヂミ 890円  
(税込979円)



熱々な鉄板でござ能あれ。  
山芋サクサクチヂミ

790円  
(税込869円)

「薩摩牛一極」の美味しさは  
焼肉だけでは食べ尽せない



# 寿司

薩摩牛極

炙り寿司

1貫 350円  
(税込385円)

3種盛 890円  
(税込979円)



薩摩牛

赤身

炙り寿司

1貫 390円  
(税込429円)

(税込429円)



薩摩牛

特撰ロース

炙り寿司

1貫 490円  
(税込539円)

(税込539円)



# 麺

冷麺

990円  
(税込1,089円)

ハーフ

790円  
(税込869円)

薩摩牛極

カルビラーメン

1,190円  
(税込1,309円)



# スープ

わかめと玉子のスープ

590円  
(税込649円)

わかめスープ

490円  
(税込539円)

玉子スープ

490円  
(税込539円)

薩摩牛極

カルビスープ

1,090円  
(税込1,199円)



薩摩牛極みカルビスープ

# 最後の



クツパ

790円  
(税込869円)  
ハーフ  
590円  
(税込649円)

薩摩牛極

カルビクツパ

1,190円  
(税込1,309円)



ビビンバ

790円  
(税込869円)  
ハーフ  
590円  
(税込649円)

石焼ビビンバ

990円  
(税込1,089円)

トッピング  
チーズ

200円  
(税込220円)



ビーフアールズ  
名物!  
肉釜めし

990円  
(税込1,089円)

しそごはん

350円  
(税込390円)

おひつごはん

2人前 580円 (税込638円)  
3人前 870円 (税込957円)  
4人前 1,160円 (税込1,276円)

ごはん (小) 250円 (税込275円)

300円 (税込330円)

450円 (税込495円)

薩摩牛極

ビーフカレー

カレー単品のご提供です。  
お好みの量のごはんとセットで  
ご注文ください!

490円  
(税込539円)



# デザート

牧場ソフトクリーム

390円  
(税込429円)

牧場ソフトの  
ベリーベリーパフェ

690円  
(税込759円)



牧場ソフトのチョコパフェ

690円  
(税込759円)



ミニベリーパフェ

390円  
(税込429円)

ミニチョコパフェ

390円  
(税込429円)

さつま芋の  
あずきバター

690円  
(税込759円)



ゆずシャーベット

350円  
(税込385円)

抹茶アイス

350円  
(税込385円)

黒糖アイス 350円  
(税込385円)

ご予約限定

特別な日のお祝いに。  
バースデー  
プレート  
デザート

