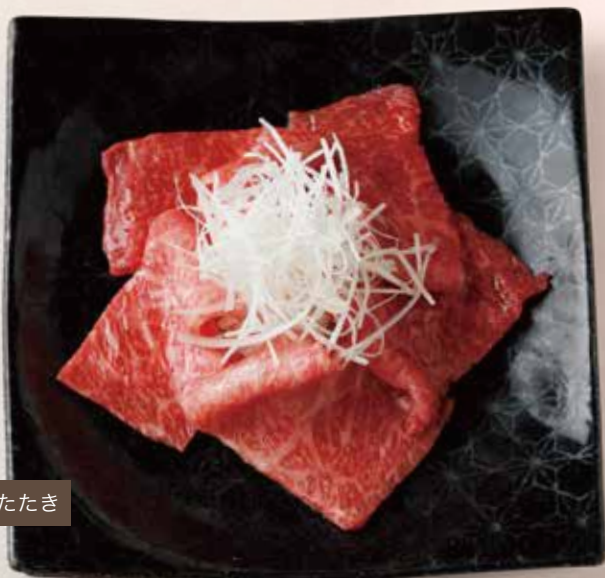


畜 上 畜 上

生産者とともに営む焼肉店





薩摩牛 たたき

刺身 牛肉本来の旨さと甘さを 刺して贅沢に堪能

白センマイ 湯引き刺し

ぷりぷりの食感が特徴の白センマイをさっと湯引きし、冷菜に仕立てました。ネギ塩味でさっぱりどうぞ。

890円 (税込979円)

薩摩牛 たたき

生食提供許可店でしか味わえない一品。牛肉をお刺身に仕立てました。特製のタレでお楽しみください。

990円(税込1,089円)

お奨め

薩摩牛 生ユッケ

和牛の赤身ならではの濃厚さを生で贅沢に味わえる一品。「薩摩赤玉」の濃厚な卵黄にからめて召し上がれ。

1,390円(税込1,529円)

一般的に、食肉の生食は食中毒のリスクがあります。お子様やご高齢の方、妊娠中の女性や体調の優れない方など、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えください。



薩摩牛 生ユッケ

キムチ盛合せ



海鮮キムチ



ナムル盛合せ



キムチ／ナムル

白菜キムチ ————— 490円(税込539円)

カクテキ ————— 490円(税込539円)

胡瓜キムチ ————— 490円(税込539円)

海鮮キムチ ————— 690円(税込759円)

キムチ盛合せ ————— 790円(税込869円)

ナムル盛合せ ————— 590円(税込649円)

肉寿司

薩摩牛の美味しさは
焼肉だけでは食べ尽くせない

薩摩牛 赤身ロース ————— 350円(税込385円)

薩摩牛 炙りトロ ————— 350円(税込385円)

薩摩牛 炙りサーロイン ————— 590円(税込649円)

牛タン(低温調理) ————— 350円(税込385円)

和牛 炙りハラミ(低温調理) — 590円(税込649円)

お奨め

肉寿司 3種盛 (赤身ロース・炙りトロ・牛タン)

肉の旨みをしっかりと楽しめる赤身部位に、香ばしく炙った霜降り部位、牛タンの濃厚な旨みを楽しめる盛合せ。

890円(税込979円)



サラダ

チョレギサラダ ————— 590円(税込649円)

ガーデンサラダ ————— 790円(税込869円)

巻き野菜 ————— 490円(税込539円)

巻き野菜

チョレギサラダ

一品

韓国のり ————— 290円 (税込319円)

長いもサクサクチーズチヂミ 790円 (税込869円)

海鮮チーズチヂミ ————— 990円(税込1,089円)



鹿児島県産黒毛和牛



きめ細かく繊細な肉質や、上品な脂の旨みは
雌牛だからこそ魅力



薩摩牛
希少部位

ウチヒラ

赤身の味わいが濃く、柔らかい部位です。赤身のお肉がお好みの方におすすめです。

カイノミ **お奨め**

バラ肉の中でもっとも柔らかく、程よい霜降りの部位。噛めば噛むほどに肉や脂の甘みが広がります。

ザブトン

肩ロースの一部で、とろけるような食感と甘みが強い部位。霜降りがお好みの方におすすめです。

リブローズ

赤身の味わいと霜降りの甘みのバランスがもっとも良い部位。さっと炙って肉質の良さをお楽しみください。

サーロイン

「牛肉の王様」と呼ばれるサーロイン。味わいや甘みがもっとも濃厚な最上部位。立ち上る香りが食欲をそそります。



薩摩牛
特撰 厚切り

厚切りロイン ————— 1,990円(税込2,189円)

厚切りフィレ ————— 2,900円(税込3,190円)

お奨め

厚切りシャトーブリアン — 3,500円(税込3,850円)



各1,990円(税込2,189円)

厚切りシャトーブリアン

名物焼肉

「産地直送」でお届けできる 焼肉 上畜 だからこそ
抜群の鮮度と美味しさをお約束します

お奨め

新鮮 厚切りレバー

産地鹿児島から直送した和牛の新鮮な生レバーのみを使用。ネギ塩をつけて召し上がれ。

990円(税込1,089円)



新鮮 厚切りレバー

和牛ハラミ

希少な和牛ハラミは焼肉の人気部位。噛むほどに広がるハラミならではの濃厚な旨みを楽しめます。

1,490円(税込1,639円)



特上厚切り和牛ハラミ

特上厚切り和牛ハラミ

ハラミの中でも、サシの入った柔らかい部位のみを厳選。天然海塩「坊津の華」や山葵でどうぞ。

2,500円(税込2,750円)

お奨め

和牛タン盛

希少な和牛タンのすべての部位を盛り合わせ。食感や旨みの違いを食べ比べてお楽しみください。

2,900円(税込3,190円)



和牛タン盛



和牛焼肉

赤身ロース ————— 990円(税込1,089円)

お奨め

赤身上ロース ————— 1,490円(税込1,639円)

カルビ ————— 990円(税込1,089円)

お奨め

上カルビ ————— 1,490円(税込1,639円)

中落カルビ ————— 890円 (税込979円)



赤身上ロース



上カルビ

焼すき

お奨め

サーロイン焼すき ————— 990円(税込1,089円)

赤身ロース焼すき ————— 990円(税込1,089円)

さつまあかだま

「薩摩赤玉」にくぐらせて楽しむ

鹿児島県の契約農場で育った元気な赤鶏から生まれる「薩摩赤玉」。こだわりの飼料で育った鶏が産む、コク深く旨みのある卵です。和牛を包み込む、濃厚な味わいをお楽しみください。





和牛ホルモン

マルチョウ	790円	(税込869円)
シマチョウ	790円	(税込869円)
シビレ	790円	(税込869円)
ツラミ	790円	(税込869円)
上ミノ	890円	(税込979円)

お奨め

ホルモン盛合せ — 150g 1,490円(税込1,639円)



特上厚切りタン

ネギタン塩

タン

ネギタン塩	1,290円	(税込1,419円)
上タン塩	1,690円	(税込1,859円)

お奨め

特上厚切りタン — 1,990円(税込2,189円)

豚／鶏

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)
桜島鶏 もも	590円	(税込649円)

さつぐうぶた

柔らかくジューシーな「薩隈豚」

宮崎県・鹿児島県の自社農場で育つオリジナルブランド豚。エサにこだわり、ストレス少なくのびのびと育つ薩隈豚は、クセのない味わいで、柔らかくジューシー。



ホルモン盛合せ



薩隅豚 バラ

盛合せ

焼肉 上畜 が選り抜いたお肉をひと皿に。
それぞれの味わいを楽しむ、贅沢な盛合せ。



[松]

約2〜3人前 7,900円(税込8,690円)

- ◆薩摩牛 赤身上ロース
- ◆薩摩牛 上カルビ
- ◆薩摩牛 厚切りロイン
- ◆薩摩牛 希少部位
- ◆特上厚切り和牛ハラミ
- ◆焼野菜

[竹]

約2〜3人前 6,500円(税込7,150円)

- ◆薩摩牛 赤身上ロース
- ◆薩摩牛 上カルビ
- ◆薩摩牛 中落カルビ
- ◆薩摩牛 希少部位
- ◆和牛ハラミ
- ◆薩摩豚 バラ
- ◆焼野菜



[梅]

約2〜3人前 4,900円(税込5,390円)

- ◆薩摩牛 赤身ロース
- ◆薩摩牛 カルビ
- ◆薩摩牛 バラうす焼
- ◆和牛ハラミ
- ◆薩摩豚 バラ
- ◆桜島鶏 もも
- ◆焼野菜

お肉のおとも

巻き野菜 ————— 490円(税込539円)

ナムル盛合せ ————— 590円(税込649円)

キムチ盛合せ ————— 790円(税込869円)

ガーデンサラダ ————— 790円(税込869円)

ナムル盛合せ



キムチ盛合せ



ガーデンサラダ



炙り／炭火烧

備長炭を使用して肉汁や旨みを閉じ込め、時間をかけて焼き上げています。
炭の香りとお肉の食感をお楽しみください。

お奨め

和牛 レバー炙り

和牛レバーをプロが焼き上げてご提供。炭火の香りとレバーの甘みが広がります。ネギ塩をたっぷりつけて召し上がれ。

990円(税込1,089円)

和牛タン3種 炭火烧

希少な和牛タンの3部位を焼き上げてご提供。食感や旨みの違いを食べ比べてお楽しみください。

3,200円(税込3,520円)

お奨め

薩摩牛 ロイン 炭火烧

「牛肉の王様」と呼ばれるロインをかりっとミディアムレアで。ジューシーで濃厚な旨みをさっぱりと塩でどうぞ。

2,200円(税込2,420円)

薩摩牛 フィレ 炭火烧

牛肉の中で一番柔らかいフィレをかりっとミディアムレアで。柔らかく上品な肉質と味わいを存分にご堪能いただけます。

3,200円(税込3,520円)

お奨め

本日の希少部位 炭火烧

プロの目利きで厳選した日替わりの希少部位をご提供。
*本日の部位はスタッフまでお問い合わせください。

2,200円(税込2,420円)



最後のメ

ごはん ————— 小 190円 (税込209円)
中 290円 (税込319円)
大 390円 (税込429円)

しょうじょうのうえん

「猩々農園」から届く美味しいお米

鹿児島県の北西部に位置する伊佐市は、古くから「薩摩の米蔵」とされるほど稲作が盛ん。四方の山々から流れ込む豊潤な水と盆地特有の日中の激しい寒暖差が、とびきりおいしいお米を育みます。



石焼ビビンバ ————— 990円(税込1,089円)

お奨め

生ユッケビビンバ ——— 1,290円(税込1,419円)

冷麺 ————— ハーフ 790円 (税込869円)

お奨め

牛骨ラーメン ————— 990円(税込1,089円)

牛骨ラーメン



生ユッケビビンバ

コムタンスープ



ユッケジャンスープ

スープ

たまごスープ ————— 790円 (税込869円)

ユッケジャンスープ ——— 790円 (税込869円)

お奨め

コムタンスープ ————— 790円 (税込869円)

甘味

カミチクミルクの生ソフト

ハーフ 350円(税込385円)

レギュラー 490円(税込539円)





上 畜
畜 上

コースメニュー

納得コース

1人前 税込4,800円

[前菜盛]

キムチ盛合せ
ナムル盛合せ

[刺身]

白センマイ 湯引き刺し

薩摩牛 たたきに変更
➡+590円(税込638円)

[肉寿司]

薩摩牛 赤身ロース
薩摩牛 炙りトロ

[炭火焼]

名物 新鮮 厚切りレバー

[塩焼]

ネギタン塩

[和牛焼肉]

薩摩牛 赤身ロース
薩摩牛 カルビ
薩摩牛 中落カルビ

[和牛ホルモン]

シマチョウ
シビレ
上ミノ

[焼すき]

赤身ロース

[メ]

牛骨ラーメン

[甘味]

カミチクミルクの生ソフト

贅沢コース

1人前 税込6,500円

[前菜盛]

キムチ盛合せ
ナムル盛合せ

[刺身]

白センマイ 湯引き刺し

薩摩牛 たたきに変更
➡+590円(税込638円)

[肉寿司]

薩摩牛 赤身ロース
薩摩牛 炙りトロ

[炭火焼]

名物 新鮮 厚切りレバー

[塩焼]

上タン塩

[和牛焼肉]

薩摩牛 上ロース
薩摩牛 上カルビ
薩摩牛 中落カルビ
名物 和牛ハラミ

[和牛ホルモン]

シマチョウ
シビレ
上ミノ

[焼すき]

サーロイン

[メ]

牛骨ラーメン

[甘味]

カミチクミルクの生ソフト

極上コース

1人前 税込8,000円

[前菜盛]

キムチ盛合せ
ナムル盛合せ

[刺身]

薩摩牛 たたき

[肉寿司]

薩摩牛 炙りサーロイン
和牛 炙りハラミ(低温調理)

[炭火焼]

名物 厚切りロイン

[塩焼]

特上厚切りタン

[特上和牛焼肉]

薩摩牛 上ロース
薩摩牛 希少部位
薩摩牛 中落カルビ
名物 特上厚切り和牛ハラミ

[和牛ホルモン]

シマチョウ
シビレ
上ミノ

[焼すき]

サーロイン

[メ]

牛骨ラーメン

[甘味]

カミチクミルクの生ソフト

ドリンクメニュー

焼酎

水割り／お湯割り／ソーダ割り／ロック／ストレート

鹿児島県 | 薩摩酒造

[芋] さつま白波 ————— 520円(税込572円)

焼酎づくりにもっとも適した鹿児島県産のさつま芋と米麹を原料に、薩摩に伝わる黒瀬杜氏から受け継いだ製法で仕込んだ本格薩摩焼酎。
しっかりした濃い甘さと、芋らしい香りが魅力。

鹿児島県 | 本坊酒造

[芋] あらわざ 桜島 ————— 540円(税込594円)

南薩摩産さつま芋「黄金千貫」を原料に、特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。蒸留もろみに対流を起こす独自技術により、芋特有のコク、旨み、香りなどを、なめらかで軽やかな味わいへと仕上げました。

鹿児島県 | 濱田酒造

[芋] DAIYAME ————— 590円(税込649円)

「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香りが広がり、甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が魅力。華やかな香りを楽しみつつ食中酒として美味しく飲み続けられる酒質設計です。

鹿児島県 | 西酒造

[芋] 富乃宝山 ————— 640円(税込704円)

黄麹仕込みによる柑橘系のようなフルーティーな香り。グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の旨みは深い。厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込み、新しい芋焼酎の世界を拓きました。

鹿児島県 | 薩摩酒造

[麦] 神の河ブラック ————— 540円(税込594円)

厳選された麦と麦麹だけを使い、5年の歳月をかけて樽の中でゆっくりと熟成。通常の神の河よりも熟成感が深く、まろやかでコクがありながらも、料理の味を引き立てる上品でスッキリとした後味が特徴です。

宮崎県 | 黒木本店

[麦] 中々 ————— 640円(税込704円)

二条大麦を使用し、伝統的な木桶仕込みや自家培養酵母で丁寧につくられています。上品で香ばしく、ほんのり甘い穀物の香りと、キャラメルのような風味が繊細に口の中に広がり、程よく軽やかさのある味わいです。

ビール

キリン 一番搾り 生樽 — 590円 (税込649円)

大 900円 (税込990円)

キリン 晴れ風 ——— 中瓶 750円 (税込825円)

キリン GREEN'S FREE (ノンアルコールビール)
————— 490円 (税込539円)

ワイン

赤ワイン ————— グラス 540円 (税込594円)

デキャンタ 1,340円(税込1,474円)

白ワイン ————— グラス 540円 (税込594円)

デキャンタ 1,340円(税込1,474円)

梅酒

水割り／お湯割り／ソーダ割り／ロック／ストレート

さつめの梅酒 ————— 490円 (税込539円)

日本酒

冷酒／冷や／熱燗

白鶴 ————— 小 540円 (税込594円)

大 940円(税込1,034円)

冷酒 大吟醸 ————— 740円 (税込814円)

飲み放題もご紹介します

120分／ラストオーダー90分

アルコール+ソフトドリンク 1,890円(税込2,079円)

ソフトドリンクのみ 500円 (税込550円)

お気軽にスタッフまでお声がけください。飲み放題メニューをお持ちいたします。

九州の美味しい果実の恵みを、
「福田農場」からお届け。

サワー／カクテル

鹿児島 桜島小みかんサワー - 550円(税込605円)

九州 九州レモンサワー - 550円(税込605円)

宮崎 ヘベすサワー - 550円(税込605円)

熊本 デコポンサワー - 550円(税込605円)

博多 いちじくサワー - 550円(税込605円)

ゆずサワー - 550円(税込605円)

カシスオレンジ - 550円(税込605円)

カシスソーダ - 550円(税込605円)

カシスウーロン - 550円(税込605円)

九州のさまざまなフルーツを福田農場で搾汁して作った
フルーツシロップをサワーやハイボールで。
採れたての果実感そのままの美味しさをお楽しみいただけます。

ハイボール

ハイボール - 490円(税込539円)

キリン 陸ハイボール - 840円(税込924円)

カシスハイボール - 590円(税込649円)

鹿児島 桜島小みかんハイボール 590円(税込649円)

九州 九州レモンハイボール 590円(税込649円)

宮崎 ヘベすハイボール - 590円(税込649円)

ソフトドリンク

鹿児島 桜島小みかんジュース - 420円(税込462円)

九州 九州レモンジュース - 420円(税込462円)

宮崎 ヘベすジュース - 420円(税込462円)

熊本 デコポンジュース - 420円(税込462円)

博多 いちじくジュース - 420円(税込462円)

ゆずジュース - 420円(税込462円)

ゆず茶 - 420円(税込462円)

本日のフレッシュジュース - 420円(税込462円)

コーヒー - アイス 290円(税込319円)
ホット 290円(税込319円)

コカコーラ - 240円(税込264円)

ジンジャエール - 240円(税込264円)

カルピス - 240円(税込264円)

カルピスソーダ - 240円(税込264円)

メロンソーダ - 240円(税込264円)

オレンジジュース - 240円(税込264円)

ウーロン茶 - 240円(税込264円)

デキャンタ 480円(税込528円)

黒ウーロン茶 - 340円(税込374円)

デキャンタ 680円(税込748円)

キッズドリンク

小学生以下のお子様

キッズコカコーラ - 120円(税込132円)

キッズジンジャエール - 120円(税込132円)

キッズカルピス - 120円(税込132円)

キッズカルピスソーダ - 120円(税込132円)

キッズメロンソーダ - 120円(税込132円)

キッズオレンジジュース - 120円(税込132円)

キッズウーロン茶 - 120円(税込132円)

LUNCH MENU

11:30-15:00 (L.O. 平日14:30 / 土日祝15:00)



[焼肉ランチ]

ごはんおかわり自由 1,590円(税込1,749円)

- ◆和牛焼肉 2種盛合せ
- 薩摩牛 バラうす焼
- 薩摩牛 焼肉
- ◆サラダ
- ◆スープ
- ◆ごはん
- ◆小鉢



[上焼肉ランチ]

ごはんおかわり自由 2,490円(税込2,739円)

- ◆和牛焼肉 3種盛合せ
- 薩摩牛 赤身ロース
- 薩摩牛 カルビ
- 和牛ハラミ
- ◆サラダ
- ◆スープ
- ◆ごはん
- ◆小鉢



[特上焼肉ランチ]

ごはんおかわり自由 2,990円(税込3,289円)

- ◆和牛焼肉 4種盛合せ
- 薩摩牛 赤身上ロース
- 薩摩牛 上カルビ
- 和牛ハラミ
- 上タン塩
- ◆サラダ
- ◆スープ
- ◆ごはん
- ◆小鉢



[生ユッケビビンバ]

1,590円(税込1,749円)

- ◆生ユッケビビンバ
- ◆サラダ
- ◆スープ
- ◆小鉢

飲み放題

120分／ラストオーダー90分

アルコール+ソフトドリンク 1,890円(税込2,079円)
ソフトドリンクのみ 500円 (税込550円)

ビール

キリン 一番搾り 生樽 中
大

キリン 晴れ風 中瓶

キリン GREEN'S FREE
(ノンアルコールビール)

焼酎

水割り／お湯割り／ソーダ割り／ロック／ストレート

芋焼酎

麦焼酎

梅酒

水割り／お湯割り／ソーダ割り／ロック／ストレート

さつまの梅酒

日本酒

冷酒／冷や／熱燗

白鶴 小

ハイボール

ハイボール

カシスハイボール

鹿児島 桜島小みかんハイボール

九州 九州レモンハイボール

宮崎 ヘベスハイボール

ワイン

赤ワイン グラス

白ワイン グラス

サワー／カクテル

鹿児島 桜島小みかんサワー

九州 九州レモンサワー

宮崎 ヘベスサワー

熊本 デコポンサワー

ゆずサワー

カシスソーダ

カシスオレンジ

カシスウーロン

ソフトドリンク

コココーラ

ジンジャエール

カルピス

カルピスソーダ

メロンソーダ

オレンジジュース

ウーロン茶 グラス

デキャンタ

黒ウーロン茶 グラス

デキャンタ

生産者とともに営む焼肉店

焼肉 上畜



焼肉 上畜では、生産者が天塩にかけてつくった素材を大切にし、
さまざまな調理方法でお客様へご提供します。

「美味しい」とお肉を食べることで
お客様も生産者も、関わるすべての人たちが
笑顔で幸せな気持ちになることを願っています。



「薩摩牛」の生産者



「薩隈豚」の生産者



「桜島鶏」の生産者



「お米」の生産者



「ねじめびわ茶」の生産者



「牛乳」の生産者



「天然海塩」の生産者



「醤油」の生産者