

金賞牛

A4～A5等級の厳選品

# 極上おおいた 豊後牛

Local  
ingredients



hanging tender 안창살

◆ おおいた豊後牛  
上ハラミ (さがり)

柔らかさと美味さを兼ね備えた部位です。

◆ A5等級 おおいた豊後牛  
PREMIUM SIRLOIN 살로스(등심)

◆ A5等級 おおいた豊後牛  
極上サーロイン

コレが定番人気の豊後牛極上ロース塩ヒラサギが和作流

# 人気の壺漬け



◆ 和牛手切り特選牛タン  
下処理に拘った人気の牛タンです。

1300円

1350円

beef tongue 우설

Spicy soy sauced beef 양념갈비

◆ おおいた豊後牛  
上ハラミ (さがり)

テリーヌと甘辛の醤油タレと特製ラー油の効いたお酒やご飯に合う人気メニューです。

1250円



◆ おおいた豊後牛  
うま辛壺漬けカルビ

◆ 特選牛タンとおおいた豊後牛の  
切り出し肉の盛り合わせ

商品にならない筋や脂身や筋肉など硬い部分が多く  
含む物になります。  
(当店は外税表示です)

950円

Regular-grade 중갈비

◆ おおいた豊後牛中カルビ

納得の霜降りと旨みの逸品です。塩ヒラサギが和作流

好みでどうぞ。

990円

1500円

1700円

1980円

Please do not eat these meat raw Be sure to bake and eat.

当店のお肉は生食では提供しておりません。  
必ずよく火を通しあがりください。

## ◆ 辛味噌ホルモン

ホルモン好きに人気の商品です。

800円  
◆ 特選牛ミノ（肉厚巖漬上ミノ）  
食べやすく格子状に切り目を入れています

700円

## ◆ 辛味噌ホルモン

ホルモン好きに人気の商品です。

800円

## ◆ 名物 極上ホルモン

まるで羽二重。  
脂身を多く含む人気のブリ。ブリのホルモンです。

（炭の火力に注意）

780円

## ◆ ぶんご牛センマイ

コリコリとした食感がくせになる部位です。

650円

## ◆ ぶんご牛コリコリ

臭みがなく弾力性に優れたセンマイです

（当店は外税表示です）

630円

当店のお肉は生食では提供しておりません。  
必ずよく火を通しあ召しあがりください。

*Please do not eat these meat raw Be sure to bake and eat.*

## ◆ ネギたつより塩ホルモン

シソとゴマ油の効いた塩ダレです。

800円



※ 網より上に火が上ると排煙装置に  
火を吸い込み、大変危険です。  
網の上に氷を置いて火力の調整をお願  
いします。

食の安心をご提供させて頂いております



当店は作り置きや切り置きは一切致しておりません。店内の込み具合によりお時間を頂く事もございます。コレも当店の拘りとご理解いただけます様宜しくお願ひします。

# 盛り合わせ

8종 모듬 각3조각씩  
8kinds COMBO beef&Chicken&pork

## ◆ オヤジの気まぐれ八品盛り

和作といえどコレみたいですね。  
(各種三切れずつの盛り合わせです。)

3kinds beef 3종 소고기모듬 (등심,갈비,우설)

## ◆ 至高の牛三昧

(各種三切れずつの盛り合わせです。)

極上サーロイン 上カルビ 厚切りタン )



980円 980円 980円

2300円 4300円

# 豊の軍鶏

湯布院の契約農家直取。  
数に限りがございます。スタッフに  
お尋ねください。

ゆふいん和作



## 極上豊後牛取り扱い認定店

湯布院産 豊のしやも取扱店

自社大型水槽完備 関アジ 関サバ



# おおいた豊後牛(最高位ランク)取り扱い認定店

A5ランクの中でも不必要的霜降りを嫌い脂と赤身のバランスの取れた希少な物だけを頭数単位で仕入れています。豊後牛の血統、品質共に全国トップレベルの黒毛和牛です。旨み成分と言えるオレイン酸を多く含み常温でも溶けだす脂は一級の美味しさがあります。

当店のお肉は生食では提供しておりません。  
必ずよく火を通しあがりください。

Please do not eat these meat raw Be sure to bake and eat.

◆ 豊後牛もつ三昧  
(ホルモン センマイ コリコリ)

◆ 味噌焼き三昧  
(地鶏 ホルモン もち豚)

(当店は外税表示です)

Wi-Fi FREE SPOT

password:XLE10f7h

# 地鶏

## ◆ 豊のしゃも（湯布院産）

湯布院の契約農家直取。数に限りがございますので売切れの場合もございます。一般的のしゃも程硬くはありません。

980円

## ◆ 地鶏

大分県推奨地鶏

柔らかい地鶏です。各部位を盛り合わせています。

750円

## ◆ 定番 地鶏もも

歯ごたえと肉の旨みを楽しむなら定番の地鶏です。

750円

## ◆ 砂ぎも（オリジナルカット）

食べやすいように格子状に切り目を入れています。違う食感が味わえます。

650円

## 今季のゆふいんの ジビエ

### ◆ 壺漬け地鶏

ニンニク醤油タレ野菜の旨みが効いた味付け地鶏です。

### ◆ 湯布院産 野生のイノシシ肉

### ◆ 湯布院産 野生の鹿肉

# 特選豚

## ◆ 奥豊後豚肩ロース

（大分県産）

700円

奥みがなく美味しい定番の豚肉です。

930円 930円

830円

当店のお肉は生食では提供しておりません。  
必ずよく火を通しあ召しあがりください。

Please do not eat these meat raw. Be sure to bake and eat.

# 海鮮一人の他

◆ おかか風焼きおにぎり（2個）

七厘で香ばしく焼いて下さい。

550円

◆ 絶品 マツブ貝の醤油焼き

表面の醤油が焼ける頃が食べ頃です。焼き過ぎると味・食感を損ないます。

790円

◆ 特選荒引きウインナー

590円

◆ 湯布院産 由布のしいたけ

550円

まるで生イカの様な一夜干しです。

◆ 大分県産 イカの一  
夜干し

650円

まるで生イカの様な一夜干しです。

◆ 有頭 大海老（三本）

840円

◆ 本日の野菜の盛り合わせ

700円

（当店は外税表示です）



産直

# 極上馬刺し



- ◆ 極上馬刺し
- ◆ 馬レバ一刺し
- ◆ 馬ハツ刺し

750円 1500円 1800円 1800円

- ◆ 地鶏のたたき
- ◆ 和作丼 網焼き牛丼
- ◆ とろとろ豊後牛と  
そば米の牛炊  
(茶碗蒸し仕立て)
- ◆ 梅茶漬け
- ◆ りゅうきゅう茶漬け

各  
650円 350円 700円 250円 380円 1300円 750円 900円 1350円

# ご馳走さま

## 当店人気丼物

※店内の混み具合によりお時間を頂く場合がございます。  
※お持ち帰り用和作丼は1450円

- ◆ バニラアイスと  
黒蜜とキナ粉
- ◆ 本日のシャーベット

280円 390円

※サイドメニューは店内の混  
み具合により多少お時間を  
いただきますことをご了承  
ください。

*When it is busy, it will take more  
time than usual.*

(当店は外税表示です)

# デザート