

※七厘焼きは必ずお一人様お一品以上でお願いします。

全頭牛

(豊後牛の最高級ランク)

おおいだ和牛Aら等級

本級判

PREMIUM SIRLOIN 霜降り(霜付)

おおいだ和牛

極上サーロイン

コレが定番人気の豊後牛極上ロース塩とラサビが和作流

High-grade 霜降り

おおいだ和牛極上カルビ

本級判

Medium-grade 霜降り

おおいだ和牛上カルビ

Regular-grade 霜降り

おおいだ和牛中カルビ

Local ingredients

1980円
(税込2178円)

1700円
(税込1870円)

1500円
(税込1650円)

990円
(税込1089円)



本級判

Beef tongue 舌肉

贅沢手切り極上牛タン

本級判

Hanging tender 肉巻

極上ハラミ (ハラミ)

Spicy soy sauced beef 辛みそ

おおいだ和牛
うま辛壺漬けカルビ

特選コリコリ牛タンの
切り落とし辛みそ

特選コリコリ牛タンの
切り落とし塩にんにく

1450円
(税込1585円)

1550円
(税込1705円)

1250円
(税込1375円)

800円
(税込880円)

800円
(税込880円)



当店のお肉は生食では提供しておりません。
必ずよく火を通しお召しあがりください。
Please do not eat these meat raw. Be sure to bake and eat.

※七厘焼きは必ずお一人様お一品以上でお願いします。

※火事になる危険性がありますので、
ホルモン類は必ず一度に三切れ以上焼かないで下さい。

百
名物極上ホルモン

Cow's intestine

※1〜2切れずつ焼いてください。
(炭の火力に注意)

780円
(税込858円)

Cow's intestine
辛味噌ホルモン

※1〜2切れずつ焼いてください。

800円
(税込880円)

Cow's intestine
ネギたっぷり塩ホルモン

※1〜2切れずつ焼いてください。

800円
(税込880円)



Cow's stomach
特選牛ミノ

700円
(税込770円)

Cow blood vessel
おおいた和牛コリコリ(大動脈)

630円
(税込680円)

Cow's stomach
おおいた和牛センマイ

650円
(税込715円)

当店のお肉は生食では提供しておりません。
必ずよく火を通しお召しあがりください。
Please do not eat these meat raw. Be sure to bake and eat.
※網より上に火が上が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。

盛り合わせ



本盛判
オヤジの気まぐれ八品盛り
 和作といえはコレみたいです。
 (各種三切れずつの盛り合わせです。)

4500円
 (税込4950円)

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 カルビ 厚切りタン 各三切)

2400円
 (税込2540円)

おいしい大鶏三昧
 (壺漬け地鶏 豊の軍鶏 砂肝)

1080円
 (税込1188円)

おいしい和牛もつ三昧
 (ホルモン センマイ コリコリ)

1080円
 (税込1188円)



おいしい和牛(最高位ランク)取り扱い認定店

おいしい和牛の認定基準は、以下のとおりです。

- 1 上位等級(肉質4等級以上)による品質確保
- 2 美味しさにこだわった生産農場による顔が見える牛づくり
- 3 美味しさにこだわった生産農場で取り

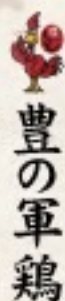
組む美味しさの追求

(米やビール粕などの給与)

※おいしい豊後牛の定義：大分県内で最も長く肥育された36カ月齢未満の黒毛和種



豊後牛の産地直営ブランド
 (2020.7.15より)



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

極上おいしい和牛取り扱い認定店

湯布院産豊のしゃも取扱店

自社大型水槽完備 関アジ 関サバ



当店のお肉は生食では提供しておりません。
 必ずよく火を通してお召しあがりください。
Please do not eat these meat raw. Be sure to bake and eat.

Wi-Fi FREE SPOT/ password: XLE10f7h

※七厘焼きは必ずお一人様お一品以上でお願いします。

地鶏

Local ingredients



本膳
Best chicken

豊のしやも (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。一般のしやも程硬くは
ありません。

Chicken leg

定番 地鶏もも

本膳
Chicken's stomach

砂ぎも (オリジナルカット)

本膳
Seasoned chicken

壺漬け地鶏

830円
(税込913円)

650円
(税込715円)

750円
(税込825円)

980円
(税込1078円)



特選豚

Local ingredients

pork

特選大分県産豚肩ロース

酒
pork cartilage

辛豚なんこつ

Sausage of pork

特選荒引きウインナー

ジビエ

game

Wild boar sausage

地元ジビエ

鹿と猪のソーセージと
合鴨の盛り合わせ



1100円
(税込1210円)

590円
(税込649円)

690円
(税込739円)

700円
(税込770円)

当店のお肉は生食では提供しておりません。
必ずよく火を通しお召しあがりください。
Please do not eat these meat raw. Be sure to bake and eat.

海鮮／野菜

Grilled shellfish with butter
緋扇貝バター焼き(2個)

850円
(税込915円)



Local ingredients

本誌判
Conch

絶品マツブ貝の醤油焼き

790円
(税込860円)

squid
大分県産イカの一夜干し

650円
(税込715円)

3Big prawns

有頭大海老(3本)

840円
(税込920円)



本誌判
rice ball

おoka風焼きおにぎり(2個)

580円
(税込618円)

Shiitake mushroom

湯布院産由布のしいたけ

550円
(税込605円)

本日の野菜の盛り合わせ

700円
(税込770円)

らしや菜又はサンキュ

200円
(税込220円)

サラダ

どんぶりサラダ
4人前サイズ

梅と大根とらりめん
のサラダ
(ハーフサイズ)
500円
(税込550円)

シーザーサラダ
(ハーフサイズ)
500円
(税込550円)

田舎トマトの
スライス

本誌判
きゅうり & あの味噌

ゴマ塩白菜

430円
(税込473円)

430円
(税込473円)

530円
(税込583円)

850円
(税込935円)

850円
(税込935円)

890円
(税込979円)

揚げ物一品

本誌判
とり天大分名物

ポテトチーズ餅揚げ

フライドポテト



450円
(税込495円)

600円
(税込660円)

750円
(税込825円)

産直

極上馬刺し

※数に限りがあります。

本穀判
極上馬刺し

1800円
(税込1980円)

本穀判
馬レバー刺し

1800円
(税込1980円)

地鶏のたたき

800円
(税込880円)



ご馳走さま

名物 ご飯物

本穀判
不動の人気

和作井 網焼き牛井

1350円
(税込1485円)

りゅうきゅう茶漬け

1200円
(税込1320円)

梅茶漬け

750円
(税込825円)

県産玉子の
卵かけご飯

380円
(税込418円)

ごはん湯布院米

250円
(税込275円)

お味噌汁

250円
(税込275円)

タマゴスープ

500円
(税込550円)

キムチ各種

・白菜・大根・胡瓜

各
350円
(税込385円)

・盛り合わせ

650円
(税込715円)

デザート

バナラアイスと
黒蜜とキナ粉

390円
(税込429円)

本日のシャーベット

280円
(税込308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.