



百年の恵み
おおいた和牛

雅

MIYABI

おおいた和牛 (A5ランク)

雅のこだわり
“半頭買い”

「おおいた和牛」とは、品質の高い豊後牛の中でも肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品。

きめの細かな美しい霜降り、そして実にまろやかでとろけるような味わいが特徴です。

当店ではさらに厳選された5等級の牛を半頭買いすることで

希少部位を含む様々なお肉を取り揃えております。

また、肉の美味しさを最大限に引き出せるよう

本物の炭による炭火焼での提供に力を入れています。

地元大分が誇る「おおいた和牛」を心ゆくまでご堪能下さい。



極上牛焼肉

◆ 特上カルビ 〆 1,580円

食べた瞬間「トロ〜ッ」と口の中でとろけます。

◆ 特上ロース 〆 2,100円

牛肉の中でも最高部位の1つとされています。

◆ 特上ハラミ 〆 塩 1,590円

横隔膜。牛1頭から2〜3kgしかとれない貴重な部位です。

特上タン 〆 塩 1,600円

雅ならでの逸品。



◆ 特上カルビ 1,580円



◆ 特上ロース 2,100円



◆ 特上ハラミ 1,590円

厳選牛焼肉



◆ 上ロース 1,490円

◆ 上カルビ 〆 1,100円

歯ごたえがあり、旨味が詰まっています。

◆ 上ロース 〆 1,490円

きめ細かい肉質と柔らかい風味が口内で広がります。

カルビ 〆 800円

本場韓国でもカルビは人気No.1。

ヘルシーランプ(もも肉) 〆 800円

肉のきめが細かい赤身肉です。

◆ 骨付テール 〆 塩 790円

高タンパク質でコラーゲンが豊富。

◆ 上タン 〆 塩 980円

根元の美味しい部分です。

タン 〆 630円

歯ごたえのある食感です。

ツラ 〆 塩 790円

噛むほどに深い味わい。濃厚な味が楽しめます。



◆ 上カルビ 1,100円



◆ 上タン 980円

希少価値

◆ 骨付テール 790円



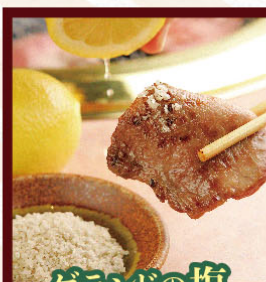
※当店の牛肉はおおいた和牛(豊後牛)を使用しております。
(タン・上タン・ミノ・上ミノに限り豪州産を使用しております。)



自家製タレ

りんご・パイナップル等の多種類のフルーツの香りを取り入れ、10日間熟成させています。和牛の味を引き立たせる為、やや甘めでサッパリとした味です。

※タレにはピーナッツを使用しております。アレルギーをお持ちのお客様はご注意ください。



ゲランドの塩

フランス・ブルターニュ半島南部の塩田で、古代からの伝統的手法を用い熟練の塩職人(パリュディエ)の手により『ゲランドの塩』は生産されます。

※写真は特上タンイメージです。

新鮮ホルモン

上ホルモン

タレ

680円

大腸。あっさりしていて、あまり胃にもたれません。

ホルモン

タレ

580円

小腸。身が薄く脂がたっぷりついており、プリプリです。

ハツ

タレ

塩

600円

牛の心臓。弾力性があり、くせがないです。

上ミノ

タレ

塩

880円

第一胃袋。厚く切った歯ごたえのある“つら”好み。

ミノ

タレ

600円

第一胃袋。食感をお楽しみ下さい。

レバー

タレ

650円

ビタミンAが多く含まれています。

センマイ

タレ

680円

第三胃袋。たくさんのヒダがあり、独特の歯ごたえ。

◆ 新鮮ホルモン 5種盛り タレ 1,850円

店主がその日の鮮度の良いホルモンをお任せで盛り合せます。



5種類ついて
お景な
セット

◆ 新鮮ホルモン
5種盛り 1,850円

※写真はイメージです。



◆ おおいた冠地どり
1,800円

豚・鶏 焼肉

豚トロ

タレ

塩

700円

脂っこくなくサッパリです。

◆ おおいた冠地どり(2人前) 塩 1,800円

コクがあり、弾力が感じられるイチオシ鶏肉です。

とりもも

タレ

600円

豊かでコクのある味わい。

セセリ

タレ

塩

700円

噛めば噛むほどに肉汁が出てきます。

海鮮焼き

イカ(5切)

450円

ホタテ(5ヶ)

800円

エビ(3尾)

650円

◆ 海鮮盛合せ 1,880円



◆ 海鮮盛合せ 1,880円

その他 焼物

焼野菜

450円

粗挽きウィンナー 480円

国産にんにくホイル焼(バター) 620円

キャベツ焼

480円

ピリ辛ウィンナー 530円

国産にんにくホイル焼(ゴマ油) 620円

自家製味噌ダレで箸がすすみます。

雅のおすすめコース



特みやび焼

1人前 4,490円

特上サーロイン・特上カルビ・特上タン(塩)・ライス・キムチ・ナムル・ワカメスープ・デザート・ソフトドリンク



上みやび焼

1人前 3,490円

上ロース・上カルビ・特上タン(塩)・ライス・キムチ・ナムル・ワカメスープ・デザート・ソフトドリンク

お得なセットメニュー

贅沢セット

- ・特上ロース
- ・特上カルビ
- ・上タン(塩)
- ・セセリ(塩)
- ・焼野菜

2人前 **5,280円**

自慢の味



納得セット

- ・上ロース
- ・上カルビ
- ・特上ハラミ
- ・上ホルモン
- ・上ミノ
- ・焼野菜
- ・ソフトドリンク (ピッチャー10)

3~4人前 **8,500円**

いろいろついて
お得な
大皿



満足セット

- ・上ロース
- ・上カルビ
- ・上タン(タレ)
- ・上タン(塩)
- ・セセリ(塩)
- ・エビ
- ・イカ
- ・焼野菜
- ・ソフトドリンク (ピッチャー10)

4~5人前 **10,500円**

いろいろついて
お得な
大皿



極上の味

極上三品盛 ヒレ・サーロイン・赤身

※限定品につき品切れの場合がございます。

2~3人前 **12,500円**

◆ ペアセット

2人前 **3,400円**

カルビ・ヘルシーランプ(もも肉)・焼野菜

ミックスセット

3~4人前 **4,800円**

カルビ・ヘルシーランプ(もも肉)・タン(タレ)・ホルモン(小腸)・焼野菜

※タンは品切れになる場合がございます。その際は骨付テールになります。

スペシャルセット

4~5人前 **6,000円**

カルビ・ヘルシーランプ(もも肉)・タン(タレ)・骨付テール・焼野菜

※タンは品切れになる場合がございます。その際はホルモンになります。

◆ ペアセット
3,400円



表示価格には消費税が含まれております。

丼ぶり物

ビビンバ 850円

ご飯を炒めて香ばしさをアップ! 一手間かけた自慢の一品。

野菜クッパ 780円

◆ カルビクッパ (辛口スープの雑炊) 950円

◆ コムタンクッパ (テールスープの雑炊) 1,080円

◆ 冷麺 850円

温麺 900円



◆ 冷麺 850円

味の逸品

◆ おおいた和牛 タタキ 2,300円

レアでジューシー。

新鮮レバーステーキ 850円

(塩焼き用)

センマイ刺 790円

(ボイル済)

とん足 600円

焼肉屋
秘伝の

大分県が誇る「おおいた和牛」と「おおいた冠地どり」を使用した、当店自慢のスープを是非ご賞味ください。

熱々スープ

ワカメスープ 400円

玉子スープ 430円

◆ 野菜スープ 480円

◆ カルビスープ(辛口) 680円

コムタン (テールのスープ) 830円



◆ 野菜スープ 480円



◆ カルビスープ 680円

自慢の味



◆ カルビクッパ 950円



◆ コムタンクッパ 1,080円

当店のスープは、まるやかな味わいの「おおいた和牛」と旨味成分を多く含む「おおいた冠地どり」を使用し、じっくり煮込んで美味しさを引き出した自慢の一品です。

サラダ

野菜サラダ 500円

◆ 大根サラダ 580円

スライストマト 500円

チシャ(包菜) 500円

(肉を包んでお召し上がり下さい。)

◆ 大根サラダ 580円



◆ おおいた和牛タタキ 2,300円

キムチ

キムチ 380円

カクテキ (大根キムチ) 380円

ナムル (野菜の和え物) 450円

ライス (契約農家米使用)

ライス(大) 320円

ライス(中) 250円

ライス(小) 200円

ドリンク

生ビール

アサヒスーパードライ
(中)630円 (大)850円

瓶ビール

アサヒスーパードライ 630円
キリン一番搾り 630円

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ(瓶) 420円

チューハイ

レモン・桃・青りんご・梅・ライム・
巨峰・ウーロン・カルピス 各480円

ハイボール

ハイボール 500円
ジンジャーハイボール 550円
コーラハイボール 550円

焼酎

二階堂 480円
三楽 480円
さつま白波 480円
霧島 480円
黒霧島 480円

五合瓶(二階堂・三楽・さつま白波・霧島・黒霧島)
(飲みきりをお願い致します。) 各2,300円

◆炭酸水 200円
焼酎のお供にどうぞ。

清酒

日本酒(一合) 520円
冷酒【八鹿】 780円

マッコリ

レモン・巨峰・青りんご・
梅・カシス・プレーン 各480円

ワイン

グラスワイン(赤) 480円
どなたにでもおすすめの実やかな味わい。

ボトルワイン

タクン・レセルヴァ
カベルネ・ソーヴィニオン(赤)
750ml チリ産 1,900円
熟したプラムのような果実味のまろやかな赤ワイン。

タクン・レセルヴァ シャルドネ(白)
750ml チリ産 1,900円
風味豊かでバランスの良い味わいの白ワイン。

ミッシェル・リンチ・ルージュ(赤)
750ml フランス産 3,500円

熟した黒実やスパイスの香り、なめらかで繊細なタンニンや
カシスのニュアンスがよく、フレッシュな余韻が楽しめる赤ワイン。

おすすめ! 肉専用 赤ワイン
肉料理に合う、豊かな果実感に溢れた赤ワインです。

リブ・シャック・レッド 2,800円
750ml 南アフリカ産

ソフトドリンク

ウーロン茶 280円
オレンジ 280円
コーラ 280円
カルピス 280円
メロンソーダ 280円
カルピスソーダ 280円
ピッチャー(1ℓ) 各650円

クリームソーダ 420円
コーラフロート 420円
コーヒーフロート 480円

ホットコーヒー 350円
アイスコーヒー 350円

デザート

手づくりコーヒーゼリー 380円

アイスクリーム(バニラ) 380円
チョコソーストッピング

アイスクリーム(バニラ) 380円
きな粉黒蜜トッピング