



SPRING & SUMMER 2026

GRAND MENU



焼肉屋さかいのこだわり

「うまい」「やすい」「楽しい」
そんなシンプルな感動を大切にしたいから
これまでよりもさらに品質にこだわっています。

おいしさへのこだわり

肉のプロが肉の日やスジなどを見極め、機械を使わず一枚ずつ丁寧に手切りしています。
手切りすることで肉汁・旨味を逃さないで、
ジューシーな肉の美味しさを楽しめます。



肉へのこだわり

焼肉屋さかいで主に仕入れている牛は
アメリカの広大な自然の中で栄養価の高い
穀物で育てられています。その為、適度
な脂肪分でやわらかく、ジューシーな肉本
来の豊かな旨味を存分に感じられます。

安心・安全への取り組み

牛の飼育からお客様へ提供するまで、
品質を徹底管理。

- (1)生産地・加工場の確認
- (2)定期的な衛生検査
- (3)トレーサビリティ法に
基づく情報開示

など、安心・安全に向けて様々な取り組み
を行っています。

※写真はすべてイメージです。



肉やイカ・海老を焼く際はトングをご使用いただき、焼きあがりましたらお箸で網から取ってお召し上がりください。
肉を焼くロースターや七輪はたいへん熱くなりますので十分ご注意ください。

当店では国産米を使用しております。含有アレルギーについてはスタッフまでお尋ねください。
仕入れ状況によりメニュー写真と異なる場合がございます。予めご了承ください。

焼肉の王道は『タン』から始まる通の道

タン

とんタン

590円 (税込649円)



※写真はとんタン590円(税込649円)です。

焼肉の定番の一品。
焼き過ぎずにお召し上がりください!

牛タン (塩) 980円 (税込1,078円)

さかい秘伝のレシピの特製塩ねぎを
牛タンで包んでどうぞ。

特製塩ねぎ牛タン
1,080円 (税込1,188円)



※写真は牛タン(塩) 980円(税込1,078円)です。

～おいしいタンの焼き方～

網にのせてじっくり我慢。

表面に肉汁が浮いてきたら裏返す。

さらに我慢の30秒。焼き過ぎに注意して…

さあ、召し上がれ!



NEW

上牛タン (塩) 数量限定

1,580円 (税込1,738円)

特製塩ねぎ
上牛タン

数量限定

1,680円 (税込1,848円)

※写真は特製塩ねぎ上牛タン 1,680円(税込1,848円)です。

おすすめ
トッピング

特製塩ねぎ
100円 (税込110円)

塩と秘伝の調味料を配合し、
ねぎの甘みと風味を引き出しました。
肉にのせて食べると絶品です。



※牛タン・特製塩ねぎ牛タン・とんタン・特製塩ねぎとんタンは肉の形を整える加工をしています。

肉汁の濃厚な旨味を味わうなら

カルビ



やわらかさが人気！
厚切りカルビ
(たれ・塩だれ)
590円 (税込649円)

※厚切りカルビは肉をやわらかくする加工をしています。
中心部までよく加熱してお召し上がください。



溢れる肉の旨み。
中落ちカルビ
(たれ・旨辛 
630円 (税込693円)



自慢の一品。
カルビ
(たれ・塩だれ)
690円 (税込759円)

一つ上の美味しさ

極上

熟成が引き出す
極上のやわらかさが人気。



脂の旨さが違う
「上」の名にふさわしい逸品。

上カルビ (たれ・塩) 980円 (税込1,078円)



きわみ
熟成極カルビ

焦がしガーリック付き

ザク旨醤油付き

NEW

各980円 (税込1,078円)

きわみ
熟成極カルビ

(たれ・旨辛  890円 (税込979円)

※写真は熟成極カルビ(焦がしガーリック付き)980円(税込1,078円)です。

あっさりとしながらも肉の旨味を感じられる

厳選赤身

おろしポン酢(小)

牛ヒレ横

890円 (税込979円)

NEW

牛ヒレ横

ザク旨醤油付き

890円 (税込979円)

牛ヒレ横 (たれ・塩) 790円 (税込869円)



希少
部位

※写真はおろしポン酢(小)牛ヒレ横890円(税込979円)です。



NEW

花咲ロース

830円 (税込913円)

NEW

花咲ロース

930円 (税込1,023円)

ザク旨醤油付き

※写真は花咲ロース(ザク旨醤油付き)930円(税込1,023円)です。

※写真はすべてイメージです。

ロース・ハラミ

イチバン
人気!!

U.S.BEEFの中でも最高品質と言われる
肉専用種の **ブラックアンガス牛** ロース!

ロース (たれ・塩だれ・旨辛 🍴)

730円 (税込803円)



やわらかくてジューシーなハラミは大人気!

ハラミ (たれ・塩だれ) **750円** (税込825円)

たっぷりのおろしにんにくが
たまらない!

NEW

にんにくハラミ

850円 (税込935円)



※ハラミ、にんにくハラミは肉をやわらかくする加工を施しています。中心部までよく加熱してお召し上がりください。

一度食べるとやみつきに!

NEW

**チーズ
ウインナー**

(3本)

550円 (税込605円)



あらびきウインナー2本、
チーズウインナー2本の
盛り合わせ。

NEW

**ウインナー
2種盛り**

630円 (税込693円)



肉の旨みがたっぷり!

あらびきウインナー (3本) **430円** (税込473円)

熟成焼肉

数量
限定



熟成させた肉の旨み

さかい特製

壺漬け熟成焼肉

(たれ・旨辛 🍴)

590円 (税込649円)

※写真は2人前です。

黒毛和牛

数ある部位の中でも
最高級部位にあたる「リブローズ」
甘みのある深い風味と味わいです！



おろしポン酢(小)

黒毛和牛リブローズ(塩)

1,480円(税込1,628円)

黒毛和牛リブローズ(たれ・塩)

1,380円(税込1,518円)

※写真はおろしポン酢(小)黒毛和牛リブローズ(塩)1,480円(税込1,628円)です。※黒毛和牛リブローズは2枚での提供となります場合がございます。

旨味、別格！

神戸牛

神戸牛
すき焼きホイル
(大サイズ)
1,380円(税込1,518円)

玉子
2個付

神戸牛
すき焼きホイル
890円(税込979円)

玉子
1個付

※お肉は凍った状態で、グラムでのご提供になります。



追加 うどん

200円(税込220円)



追加 玉子 80円(税込88円)

※写真は神戸牛すき焼きホイル(大サイズ)1,380円(税込1,518円)です。

セット・盛り合わせ



さかいに来たら、まず食べてほしい
人気のメニューを盛り合わせました！

おすすめ

4種盛り (たれ・塩だれ)

2,480円(税込2,728円)

厚切りカルビ
ロース
ハラミ
アンデス高原四元豚



上カルビ
牛ヒレ横
上牛タン

ワンランク上のメニューを楽しめる上ものの盛り合わせです。

数量限定

特選3種盛り (塩)

1,750円(税込1,925円)



カップル、友人同士でどうぞ!!
おトクな基本のセットです。

2人前

さかいセット 4,380円(税込4,818円)

厚切りカルビ、ロース、ハラミ、アンデス高原四元豚、さかいチョレギ、
旨塩きゅう、中ライス、韓国のり



リピーター多数! 家族にちょうどいい
人気メニューが揃ったセットです。

3人前

ファミリーセット 5,780円(税込6,358円)

牛タン、厚切りカルビ、ロース、ハラミ、アンデス高原四元豚、さかいチョレギ、
旨塩きゅう、中ライス、韓国のり

※牛タンは肉の形を整える加工を施しています。 ※ハラミ・厚切りカルビは肉をやわらかくする加工を施しています。中心部までよく加熱してお召し上がりください。 ※写真はすべてイメージです。

ホルモン

コラーゲンたっぷりの
『ホルモン』は女性にも人気！

牛の大腸。
表面の縞模様が特徴です。

牛上ホルモン [てっちゃん]
(たれ・塩だれ・旨辛 )

590円 (税込649円)

牛上ホルモン [てっちゃん]

焦がしガーリック付き

NEW

690円 (税込759円) ※写真は牛上ホルモン(焦がしガーリック付き)690円(税込759円)です。



本日の「おすすめ」3種の盛り合わせです。

ホルモン盛り合わせ (たれ・塩だれ・旨辛 )

750円 (税込825円)



鉄分たっぷり。栄養満点のメニュー。

牛レバー

(たれ・塩だれ・旨辛 )

530円 (税込583円)

※加熱用商品ですので中心部までよく加熱してお召し上がりください。



独特の旨味と歯ごたえは通好み！

どんちゃん

(たれ・塩だれ・旨辛 )

490円 (税込539円)



牛の第1胃。
やわらかさの中にも独特の食感。

牛上ミノ

(たれ・塩・旨辛 )

690円 (税込759円)

豚

旨味と甘みの『豚肉』

こうげん よんげん とん
アンデス高原四元豚とは

自然豊かなチリで育ち、
農場から飼料配合・お肉になるまでを
徹底管理のもと一貫生産されており、
安心・安全な厳選された豚肉です。
4つの品種を掛け合わせたアンデス高原四元豚は、
肉の旨味と脂のおいしさが抜群です。

キムチやにんにく、
大葉をサンチュで巻いて
野菜もたっぷり焼肉。

こうげん
アンデス高原
よんげん とん
四元豚の
サムギョプサルセット
890円 (税込979円)

おいしさ
抜群

豚トロ独特の
サクサクの食感がたまらない！

とん
豚トロ (たれ・塩)

590円 (税込649円)

こうげん よんげん とん
アンデス高原四元豚
(たれ・塩・旨辛 )

590円 (税込649円)

肉をより一層
旨くする、
トッピング！



特製塩ねぎ
100円 (税込110円)



焦がしガーリック
100円 (税込110円)



ザク旨醤油
100円 (税込110円)



おろしポン酢
150円 (税込165円)

鶏

ヘルシーな『鶏肉』



ピリ辛の国産鶏ももを焼いて、
とろーりチーズにつければまろやか旨辛です！

旨辛鶏もも
チーズフォンデュ 
590円 (税込649円)

他のお肉やウインナーにもおすすめです。

追加チーズ

100円 (税込110円)



コリっとした歯ごたえがやみつきに！

鶏なんこつ 450円 (税込495円)



脂身が少なくヘルシーな鶏もも。
女性にも大人気！！

国産鶏もも

焦がしガーリック付き



590円 (税込649円)



ほどよい脂身と歯ごたえが
たまりません！

鶏せせり 焦がしガーリック付き



650円 (税込715円)

国産鶏もも

(たれ・塩だれ・旨辛 )

490円 (税込539円)

鶏せせり (たれ・塩だれ・旨辛 )

550円 (税込605円)

※写真は鶏せせり(焦がしガーリック付き)650円(税込715円)です。

おすすめの食べ方

すき焼きのズはうどんがおすすめ♪

神戸牛

すき焼きホイル

玉子
2個付

+

追加うどん

200円(税込220円)

(大サイズ) 1,380円(税込1,518円)

焼野菜

野菜の甘さが引き立ちます。
焦がさないように注意。



焼野菜盛り合わせ

キャベツ 250円(税込275円)

たまねぎ 250円(税込275円)

白ねぎ 290円(税込319円)

ピーマン 290円(税込319円)

どうもろこし 290円(税込319円)

エリンギホイル焼き 430円(税込473円)

にんにくホイル焼き 430円(税込473円)

焼野菜盛り合わせ 590円(税込649円)

肉だけじゃ物足りない！おつまみにも
ぴったり♪



イカ焼き



海老焼き

海の幸

おつまみの定番！ 焼いた後に、醤油・
マヨネーズをつけてお召し上がりください。

イカ焼き 590円(税込649円)

ぎっしり詰まったぷりぷりの身がたまらない！

海老焼き 690円(税込759円)

刺身

数量限定

黒毛和牛
ユッケ風
(低温調理)

980円 (税込1,078円)

安心
安全

美しいサシが特長の黒毛和牛ローストビーフを、
贅沢にユッケ風に仕上げました。
黒毛和牛の上品な旨味をご堪能いただけます！

数量限定

ほどよい歯ごたえの
鶏のせせりに特製の
塩ねぎの風味が効いています。

塩ねぎ
鶏せせり刺し

490円 (税込539円)

数量限定

NEW

とろける食感。
ごま油と塩のつけだれで
ご堪能ください。

旨とろレバー(鶏)
(低温調理)

590円 (税込649円)

数量限定

コリコリした豚のガツ(胃)
の食感とゴマ油の香りが
食欲をそそる逸品！

ガツ刺し

490円 (税込539円)

数量限定

ポン酢と大根おろしで
さっぱりと。この美味しさ
ミノがせない！！

ガツぽん

490円 (税込539円)

※ガツ刺し・ガツぽんは豚のガツ(胃)を使用しております。※ガツ刺し・ガツぽん・塩ねぎ鶏せせり刺しは、加熱済みの商品を使用しております。

キムチ

焼肉のお供に。箸休めに。
焼肉屋の定番=キムチ！

国産原料

国産白菜・
きゅうり・大根
100%使用



白菜キムチ



大根キムチ



オイキムチ



キムチ盛り合わせ

白菜キムチ

390円 (税込429円)

大根キムチ

390円 (税込429円)

オイキムチ

390円 (税込429円)

キムチ盛り合わせ

590円 (税込649円)

おつまみ

お酒のお供に、焼肉と一緒に…。
ちょっとつまめる一品料理です。



特製塩だれの
蒸し鶏きゅうり

390円(税込429円)



即三

韓国のにり

190円(税込209円)



ナムル
盛り合わせ

(4種盛り)

450円(税込495円)

即三

旨塩
きゃべつ

390円(税込429円)



お子さまに
オススメ
です!

コーンバター
ホイル焼き

390円(税込429円)



豆もやし
ナムル

230円(税込253円)



特製塩ねぎど
塩だれで
さっぱりと。

ねぎ塩やっこ

390円(税込429円)



焼肉屋の
定番
メニュー

外がカリッと、
香ばしい香りが
食欲をそそります。
特製のピリ辛だれと
マヨネーズをつけてどうぞ。



海鮮チヂミ

450円(税込495円)

サラダ

さかいのマストメニュー！
レタス・サンチュにゴマ油のコクと旨味。
箸がどんどんすすみます。

さかいチョレギ
590円(税込649円)



巻き野菜セット



野菜と肉をサンチュで包めば、さっぱり美味しい！

巻き野菜セット

490円(税込539円)

サンチュ・大葉・千切りきゅうり・千切り人参・
かいわれ大根・辛味噌

国内でさかい専用に
契約栽培しています。

サンチュ

390円(税込429円)



山盛り千切り
キャベツサラダ
390円(税込429円)

たっぷり千切りキャベツに
塩こんぶの絶妙なアクセントが
相性抜群です。

ドレッシングが選べます！

和風 ゴマ ポン酢



特製サラダ

690円(税込759円)

ボリューム満点！
パリパリ食感も楽しめます！
レタス、キャベツ、サンチュに
彩り豊かなトッピング。

ドレッシングが選べます！

和風 ゴマ ポン酢

揚げ物

定番のフライドポテトなど、アツアツな揚げ物を
ぜひお試しください！



揚げ物の定番フライドポテト。

フライドポテト(塩)

330円(税込363円)

甘い香りのコーンポタージュ風味が
良いアクセントに。

フライドポテト
(コーンポタージュ)

330円(税込363円)



カリカリ食感も楽しいひと口サイズ！

ひと口揚げ
チーズぎょうざ(8個)

390円(税込429円)

ごはん

お焦げの美味しい石焼メニュー、
定番ビビンバ、さっぱりクッパまで
色々揃ってます。

食卓の
やまや



食卓のやまや
石焼明太バターライス **辛**
750円 (税込825円)



具たくさんガッツリ系スープ。

カルビクッパ **辛**
730円 (税込803円)

カルビクッパ **辛**
ハーフ 550円 (税込605円)

※写真はカルビクッパ730円(税込803円)です。

カルビクッパの辛さが選べます!

並 1辛 2辛



いつもの卵かけごはんが
パンチのある味わいに!

ザク旨醤油めし **NEW**
490円 (税込539円)



チーズ
たっぷり

石焼
チーズビビンバ **辛**
830円 (税込913円)



石焼ビビンバ
(スープ付き) **辛**
790円 (税込869円)

小ライス 250円 (税込275円)
中ライス 350円 (税込385円)
大ライス 390円 (税込429円)
ねぎめし 490円 (税込539円)
しそめし 490円 (税込539円)

クッパ **ハーフ** 450円 (税込495円)
クッパ 630円 (税込693円)
コムタンクッパ **ハーフ** 550円 (税込605円)
ビビンバ(スープ付き) **ハーフ** 430円 (税込473円)
ビビンバ(スープ付き) 590円 (税込649円)

美味しさいろいろ、焼肉のお供に。

スープ



コラーゲンたっぷりで
女性にうれしいあっさり系スープ。
薬味のネギと黒コショウの香りがたまらない。
オススメの一品です。

コムタンスープ

ハーフ 450円 (税込495円)



具たくさん
ガッツリ系スープ。

カルビスープ

ハーフ 450円 (税込495円)



辛さが選べます!

並 1辛 2辛

ワカメスープ 430円 (税込473円)

ハーフ 330円 (税込363円)

タマゴスープ 430円 (税込473円)

ハーフ 330円 (税込363円)

ワカ玉スープ 430円 (税込473円)

ハーフ 330円 (税込363円)

いっぱい
食べてね!

お子様メニュー

OKOSAMA MENU



カレー
ちびっ子セット
530円 (税込583円)

おもちゃ
付き!!



ハンバーグ
ちびっ子セット
530円 (税込583円)

おもちゃ
付き!!



ちびっ子うどん
330円 (税込363円)



追加おもちゃ
100円 (税込110円)

めはやっぱり麺類！

麺

NEW

さっぱり爽やか！

レモンおろし冷麺

ハーフ 530円 (税込583円)

750円 (税込825円)



※写真はレモンおろし冷麺750円(税込825円)です。



※写真は特製冷麺
750円(税込825円)です。

焼肉のめの定番！

特製冷麺



ハーフ 530円 (税込583円)

750円 (税込825円)

リニューアル！



※写真は梅しそおろし冷麺
750円(税込825円)です。

梅・しそ・おろしで
さっぱり食べる汁なし冷麺。

梅しそおろし冷麺

ハーフ 530円 (税込583円)

750円 (税込825円)

アツアツのチゲに
四元豚など沢山の具材が入っており、
玉子を絡めて食べれば最高の旨さです！

こうげん よんげん とん

アンデス高原四元豚の

チゲうどん 辛

790円 (税込869円)



デザート

食後のデザートは別腹！
今日のデザートはどれにしよう？

生
LOTTE
CHOCO PIE
チョコパイ



冷えた石鍋の器の中で
「まぜまぜ」してお召し上がりください！

NEW ストーンアイス
(ケーキ・オ・ショコラフランボワ)

490円(税込539円)

数量
限定



お口の恋人

LOTTE

NEW 生チョコパイと
バニラアイス

590円(税込649円)

数量
限定

ちょっとひとくち
食べたい時に
おすすめ。

食後に
ぴったり

バニラアイス
230円(税込253円)

風味豊かな
沖縄産黒糖の
黒蜜を使用しました。

黒蜜きなこバニラ
290円(税込319円)

お子様に人気の
チョコ味。

チョコバニラ
290円(税込319円)



ハーゲンダッツ
アイスクリーム ストロベリー
390円(税込429円)



焼きたて豆乳パン
490円(税込539円)



さかい特製 壺プリン
390円(税込429円)

数量
限定



カaramel
カフェバニラ
330円(税込363円)

ほろ苦
コーヒー
ゼリー

お得な宴会コースで、お腹いっぱい
 ころゆくまで楽しい時間をお過ごしください!!

きわみ 極 コース

ご予約限定

全12品 お1人様 **4,000円** (税込)

◇キムチ ◇サラダ ◇上牛タン ◇上カルビ
 ◇牛ヒレ横 ◇国産鶏もも ◇ロース ◇豚トロ
 ◇特製塩だれの蒸し鶏きゅうり ◇旨塩きゃべつ
 ◇しぞめし ◇デザート

●詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ねください。●宴会のご予約は3名様より、2日前までをお願いいたします。
 ●季節により料理の内容は変更になる場合がございます。●写真は4人前のイメージです。●写真はすべてイメージです。

まんぞく 満足 コース

全10品 お1人様 **2,600円** (税込)

◇キムチ ◇サラダ ◇どんタン ◇厚切りカルビ ◇ハラミ ◇アンデス高原四元豚
 ◇国産鶏もも ◇特製塩だれの蒸し鶏きゅうり ◇旨塩きゃべつ ◇ごはん

ぜいたく 贅沢 コース

全11品 お1人様 **3,000円** (税込)

◇キムチ ◇サラダ ◇牛タン ◇カルビ ◇ロース ◇豚トロ ◇国産鶏もも
 ◇特製塩だれの蒸し鶏きゅうり ◇旨塩きゃべつ ◇ごはん ◇デザート

宴会コース 飲み放題 **90分** お1人様 **1,500円** (税込)

※ソフトドリンクのみの飲み放題(一部店舗はドリンクバー)のご用意もございます。
 ※全員がご注文いただいた場合のみお受けいたします。
 ※お時間は宴会スタートより90分間とさせていただきます。

※お車を運転されるお客様、未成年のお客様には酒類のご提供はいたしかねます。
 ※ドリンクの種類によっては売り切れる場合がございます。ご了承ください。

