



圧倒的人気!

匠の五選や国産牛が食べ放題!お料理も充実の納得コース!

# 肉匠坂井 スペシャル コース

全130品

【《一般》お一人様 **3,980円** (税込4,378円)】

《小学生未満》  
**無料**

《小学生》  
**半額**

《シニア(60才以上)》  
お一人様 **500円引き**

お席のお時間

**120分**

ラストオーダー **90分**



## 匠の五選

国産牛 大判焼きしゃぶカルビ

匠ハラミ 熟成厚切りみすじ 大判極カルビ 肉寿司 贅沢盛り

## 肉の匠一押し! 国産牛

- ◆ 国産牛 カルビ(たれ)
- ◆ 国産牛 カルビ(塩)
- ◆ 国産牛 切り落としカルビ(たれ)
- ◆ 国産牛 切り落としカルビ(塩だれ)
- ◆ 国産牛 焼きしゃぶカルビ
- ◆ 国産牛 大判焼きしゃぶカルビ

おいしい組み合わせ!



◆肉パウンドキャベゼン  
野菜たっぷり!ヘルシー焼肉!

職人が丁寧にカットしています。

## 定番焼肉メニュー! 厳選焼肉

- ◆ 厳選カルビ(たれ)
- ◆ 厳選カルビ(塩だれ)
- ◆ 角切りとろカルビ
- ◆ 大判極カルビ
- ◆ 厳選ロース(たれ)
- ◆ 厳選ロース(塩だれ)
- ◆ やわらか牛ハラミ
- ◆ 匠ハラミ
- ◆ 匠ハラミ ~トリュフ醤油付~
- ◆ ヘルシー鶏もも(たれ)
- ◆ ヘルシー鶏もも(塩だれ)
- ◆ やみつき鶏せせり(たれ)
- ◆ やみつき鶏せせり(塩だれ)
- ◆ 切り落とし牛タン
- ◆ さっぱり塩タン(豚)
- ◆ 塩だれ豚トロ

- ◆ 厚切りタン(豚) **New!**
- ◆ 肉匠特製 壺漬け焼肉
- ◆ 熟成みすじ焼きしゃぶ **New!**
- ◆ 熟成厚切りみすじ



厚切りタン(豚)

熟成みすじ焼きしゃぶ

肉匠の人気メニュー!

## 肉寿司・寿司

- ◆ 焼肉寿司(カルビ)
- ◆ 焼肉寿司(ロース)
- ◆ 焼肉寿司(国産牛焼きしゃぶカルビ)
- ◆ 肉寿司 炙り生ハム **New!**
- ◆ 肉寿司 合鴨スモーク **New!**
- ◆ 肉寿司 特選ローストビーフ
- ◆ 肉寿司 特選ローストビーフ(トリュフ醤油だれ)
- ◆ 肉寿司 贅沢盛り(炙り生ハム・ローストビーフ・合鴨スモーク)
- ◆ しゃり玉单品



焼肉寿司(カルビ)

焼いた肉をのせて肉寿司に!

肉寿司合鴨スモーク

肉寿司特選ローストビーフ

- ◆ 豚の旨味! 四元豚
- ◆ 四元豚 肩ロース(たれ)
- ◆ 四元豚 焼きしゃぶ肩ロース
- ◆ 四元豚 肩ロース(塩だれ)

脂がやわらかく甘みがあり一般的な三元豚より良質な豚肉です。



四元豚肩ロース

~おすすめの食べ方~  
サンチュで包んでサムギョプサル風に!



四元豚焼きしゃぶ肩ロース

コリコリ食感がクセになる!

## ホルモン 定番

- ◆ 牛レバー
- ◆ ミノ(豚)
- ◆ 牛ホルモン
- ◆ 肉匠特製 壺漬けホルモン



肉匠特製壺漬けホルモン

追加 ◆追加 玉子 ◆追加 大根おろし ◆追加 魔法のスパイス(粗挽きBBQ)

## 特製 こだわりの旨だれ新登場!

味噌 熟成された深いコクと甘み  
**特製八丁味噌だれ**

- ◆ 鶏もも **New!**
- ◆ 鶏せせり **New!**
- ◆ 角切りとろカルビ **New!**
- ◆ 四元豚 肩ロース **New!**



特製八丁味噌だれ鶏せせり

にんにく塩だれ にんにくの風味が肉の旨味をひきたてる!

- ◆ 角切りとろカルビ
- ◆ 四元豚 肩ロース
- ◆ 牛レバー
- ◆ 肉匠特製 壺漬け焼肉
- ◆ 厳選カルビ
- ◆ タン(豚)
- ◆ 牛ホルモン
- ◆ 鶏もも
- ◆ 豚トロ
- ◆ ミノ(豚)

旨辛だれ 辛みとコクが合わさった旨辛味が楽しめる!

- ◆ 鶏もも
- ◆ 豚トロ
- ◆ 角切りとろカルビ
- ◆ 牛レバー
- ◆ ミノ(豚)
- ◆ 厳選カルビ
- ◆ 牛ホルモン
- ◆ 四元豚 肩ロース
- ◆ 肉匠特製 壺漬け焼肉

魔法のスパイス 粗挽きBBQ

- ◆ 鶏もも
- ◆ 鶏せせり
- ◆ 四元豚 肩ロース

## 特製 卓上つけだれ/岩塩

おすすめ 味噌つけだれ

特製八丁味噌だれメニューを味噌つけだれで食べると肉匠坂井一押し「なごやきにく」に!(名古屋×焼肉)



名古屋×焼肉 なごやきにく

ポン酢 さっぱり食べたい時におすすめ 焼きしゃぶメニュー全てにベストマッチング!

熟成つけだれ たれもの全般に合うオールラウンダー 熟成だれにつけてごはんのパウンドさせてかきこもう!

岩塩 塩系メニューの仕上げにどうぞ! 深みのある味が肉の旨みを引き立てます

魔法のスパイス 肉の旨みを引き立てる数種のスパイス 味変したい時パンチを効かせたい時におすすめです!

※魔法のスパイスは卓上にはごさいませんのでタッチパネルよりご注文ください。

裏面にもメニューがございます ▶▶▶

※国産牛切り落としカルビ、やわらか牛ハラミ、匠ハラミ、匠ハラミ~トリュフ醤油付~は肉をやわらかくする加工を施していますので、中心部までよく加熱してお召上がりください。 ※肉匠特製 壺漬け焼肉は一部肉をやわらかくする加工を施していますので、中心部までよく加熱してお召上がりください。 ※国産牛切り落としカルビ、さっぱり塩タン(豚)、切り落とし牛タン、にんにく塩だれ タン(豚)は肉の形を整える加工を施しています。 ※牛レバー、旨辛だれ 牛レバー、にんにく塩だれ 牛レバーは加熱用商品ですので中心部までよく加熱してお召上がりください。 ※肉や海老を焼く際はトングをご使用いただき、焼き上がりましたらお箸で網から取ってお召上がりください。 ※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。写真はイメージです。

とろ〜りチーズをたっぷりつけて…

# チーズフォンデュ

※必ずお肉を焼いてからホイルに入れてお召上がりください。

- ◆ チーズフォンデュチキン
- ◆ 旨辛チーズタッカルビ
- ◆ 追加チーズ(チーズフォンデュ用)

追加チーズ  
(チーズフォンデュ用)

# 焼きもの

野菜や海鮮など  
バラエティー豊富!

- ◆ ねぎ
- ◆ たまねぎ
- ◆ コーンホイル焼き
- ◆ エリンギホイル焼き
- ◆ 海老焼き
- ◆ ミニハンバーグ
- ◆ あらびきウインナー(3本)



ミニハンバーグ



コーンホイル焼き



エリンギホイル焼き

あらびきウインナー(3本)

お食事の合間に「おやつ休み」はいかが?

# おやつ

- ◆ もちっこ
- ◆ 粉雪パウンドケーキ
- ◆ チョコがけパウンドケーキ
- ◆ プチすいとぼととホイルバター
- ◆ グラニテ冷え冷えみかん *New!*
- ◆ チューロス〜チョコソース付き〜 *New!*



もちっこ

チューロス  
〜チョコソース付き〜



チョコがけパウンドケーキ

# スープ

温かいスープでほっと一息!

- ◆ カルビスープ
- ◆ ふんわり玉子スープ
- ◆ ヘルシーわかめスープ
- ◆ だし香る国産牛の肉吸い



だし香る  
国産牛の肉吸い

# フレッシュサラダ

- ◆ 肉バウンドキャベセン
- ◆ 肉匠チョレギサラダ
- ◆ 北海道生削りパルメザンのシーザーサラダ *New!*
- ◆ キャベツサラダ(おろし野菜ドレッシング)
- ◆ 国産じゃがいものこだわりポテトサラダ
- ◆ サンチュ

おいしい組み合わせ!



厳選カルビ(たれ)

野菜たっぷり!!ヘルジニ焼肉!



肉バウンド  
キャベセン

# 揚げ物

- ◆ スティックから揚げ *New!*
- ◆ フライドポテト
- ◆ ポテふる(のり塩)
- ◆ ポテふる(コーンポタージュ)
- ◆ チーズボール(2個)
- ◆ 揚げたこ焼き(3個)



ポテふる  
(コーンポタージュ)



スティックから揚げ



チーズボール(2個)

# 一品いろいろ

- ◆ 枝豆
- ◆ 韓国のに
- ◆ ヤミツキきゅうり
- ◆ キムチ盛り合わせ
- ◆ ナムル盛り合わせ
- ◆ 白菜キムチ
- ◆ オイキムチ
- ◆ カクテキ
- ◆ ピリ辛豆もやしナムル
- ◆ やみつきオクラナムル



やみつきオクラナムル



キムチ盛り合わせ



ピリ辛豆もやしナムル



白菜キムチ

シメや焼肉のお供に!

# ご飯もの

- ◆ ご飯(小)
- ◆ ご飯(中)
- ◆ ご飯(大)
- ◆ 韓国海苔ご飯
- ◆ 焼肉専用TKG(小)
- ◆ ビビンバ
- ◆ あっさりクッパ
- ◆ ピリ辛カルビクッパ
- ◆ 国産牛の石焼ガーリックバターライス
- ◆ 石焼ビビンバ
- ◆ 石焼明太ごはん  
北海道生削りパルメザンがけ

おいしい組み合わせ!



◆ 大判焼きしゃぶカルビ

TKGと一緒にガッツリと!



焼肉専用  
TKG(小)

韓国海苔ご飯



ピリ辛カルビクッパ

熱々石焼



石焼明太ごはん



国産牛の  
石焼ガーリックバターライス

食卓の  
やまや

# 麺

- ◆ 玉子うどん
- ◆ 冷やしぶっかけうどん *New!*
- ◆ なにわのだし香る肉吸いうどん
- ◆ ひと口さっぱりそうめん
- ◆ レモン冷麺 *New!*
- ◆ 特製冷麺(盛岡冷麺使用)



ひと口さっぱりそうめん



レモン冷麺



玉子うどん



なにわのだし香る肉吸いうどん

# 薬味

- ◆ マヨネーズ
- ◆ ケチャップ
- ◆ わさび(小袋)
- ◆ にんにく(小袋)
- ◆ コチュジャン(小袋)
- ◆ サムジャン
- ◆ 秘伝のネギ塩だれ
- ◆ 炎のスパイス

# ご用命品

- ◆ アミ交換
- ◆ 取り皿(平ら)
- ◆ 取り皿(碗)
- ◆ 紙エプロン
- ◆ お子様エプロン

# デザート

コースデザートのページより  
お一人様1品お選びください。

# デザートメニュー

当店自慢のこだわりスイーツをお楽しみください。

お手軽コース

肉匠坂井ライトコース

肉匠坂井スペシャルコース をご利用の場合は  
デザートメニューから お一人様**1品** お選びいただけます。

贅沢プレミアムコース をご利用の場合は  
デザートメニューから お一人様**2品** お選びいただけます。

## ひんやりスイーツ

焼肉の後は：  
オススメ!!

焼肉を食べた後に  
さっぱりしたい時はこれ。

さっぱり  
柚子シャーベット  
フルーツ添え

ちょっと  
食べたい方は  
これがおすすめ。

彩りマスクメロンと  
フローズンマンゴー

杏仁豆腐に  
たっぷりの  
ミックスベリーを  
のせました。

ぷるぷる  
ミックス  
ベリー  
あんじん  
杏仁

ぷるぷる

あんじん豆腐

なめらか  
あんじん  
杏仁

なめらかな口溶けを  
お楽しみください。

クリーミーなアイスクリームと  
果実本来のフルーティな味と香り  
をお楽しみください。



ハーゲンダッツ アイスクリーム  
ストロベリー

※肉匠坂井スペシャルコース・贅沢プレミアムコース限定でご注文いただけます。

しっとり食感のケーキと口どけの良い  
クリームをチョコで包み込んだ  
「生チョコパイ」をぜひ。



生チョコパイ&バニラアイス

※肉匠坂井スペシャルコース・贅沢プレミアムコース限定でご注文いただけます。

バニラアイスと  
ミックスベリーの  
シンプルなデザート。



バニラアイスの  
フルーツ添え

※写真は全てイメージです。

濃厚なピスタチオケーキと、極細麺状の  
生地(カダイフ)を組み合わせた、  
ザクザク食感が魅力のご褒美スイーツ。

ピスタチオケーキ  
〜ドパイチョコ Style〜

NEW



# デザートメニュー

当店自慢のこだわりスイーツをお楽しみください。

お手軽コース

肉匠坂井ライトコース

肉匠坂井スペシャルコース をご利用の場合は  
デザートメニューから お一人様**1品** お選びいただけます。

贅沢プレミアムコース をご利用の場合は  
デザートメニューから お一人様**2品** お選びいただけます。

ちょっと  
懐かしい気分で  
**喫茶店  
デザート**

チョコレートの甘さと  
コーヒーのほのかな  
苦みがお口の中に  
ひろがります。

カラメルソースと  
ほろ苦い珈琲ゼリーの  
相性は抜群です。



NEW

パイナップルとマンゴーの  
ストーンアイス

ガトーショコラ入りアイスと  
ベルギー産生チョコレート  
を使用した贅沢なアイス。

生チョコの  
濃厚ショコラアイス

※写真は全てイメージです。



懐かしさ漂う  
固めのレトロプリンを  
お楽しみください。

思ひ出の  
レトロプリン

チョコカフェ  
バニラ

おすすめ

クラッシュ珈琲ゼリーと  
バニラアイス  
カラメルソースがけ

ふんわり、まろやかで  
上質なチーズケーキ。  
しっとりとした口当たりながらも  
さっぱりとした甘みが楽しめます。

おすすめ

かご  
籠盛りふんわり  
フロマージュ