

A5等級黒毛和牛未経産雌牛

「米沢牛一頭買い」

安くて旨いにはワケがある。

創業1976年 精肉店直営

米沢牛・焼肉

さかの

SAKANO

味の
初め

| おしながき |

肉のさかの

創業一九七六年。精肉店で培った

お肉の目利きと独自の仕入ルート。

米沢牛を気軽に食べて欲しい……

その答えは「二頭買い」でした。

米沢牛二頭買いの精肉店直営だからこそできる

良質のお肉をお約束いたします。



「日本三大和牛」「米沢牛」を二頭買い

百有余年の伝統に
培われた米沢牛

『山形と言えは米沢牛』と言われるほど、全国に知られるようになった米沢牛は、その美味しさと高級感で、いまやブランド牛としての地位を確立しております。

歴史は古く文明開化の風が吹いて間のない頃、米沢第九代藩主上杉鷹山公が創設した藩校「興譲館」（現在の山形県立米沢興譲館高校）に招かれた英国人教師、チャールズ・ヘンリー・ダラス先生が任期を終え、明治八年、横浜の居留地へ帰る際、牛一頭をお土産に連れて帰り仲間に御馳走したところ、その美味しさに皆感激し、一躍米沢牛の名声が上がったと言われております。

「米沢牛の魅力

米沢は山形県の母なる川「最上川」の源流である吾妻、飯豊の連山に囲まれた盆地です。

そのため夏は暑く冬が寒い寒暖の差が激しい所です。

加えて、吾妻山から湧き出る水と水稲単作地帯ゆえに稲わらが豊富にあり、このような自然環境に加え、生産農家の愛情と長い伝統に培われた飼育技術により、きめ細かい肉質と風味豊かな「米沢牛」が生産されているのです。

二頭買いにこだわるのは
旨いお肉を安く提供したいから

全ての部位をまとめて買う
ことで安くなる



中間マージンが無くなり
更に安くなる



一般的なお店には無い
稀少部位が豊富で安く





①食肉公社でのセリ風景 ②米沢牛をさばっている職人 ③米沢市内の生産者 安部さん ④精肉店内の風景 ⑤協力業者のトラック ⑥手作りにこだわった特製キムチ ⑦原料にこだわった手作りの焼肉のタレ ⑧スタッフ集合写真 ⑨地元の提携農家から収穫されるコシヒカリの稲穂 ⑩笑顔いっぱいのスタッフ

常に地域の皆様に喜んで頂けるお店を目指し、日々努力して参りました

思い起こせば米沢市六郷町の田んぼの真ん中に精肉店「肉のさかの」と宴会場「よもやま」を開業したのが昭和51年の春でした。

その後、量販店の精肉部門のテナントに入り、創業店と共に、大変多くの地元のお客様にご愛顧いただく事が出来ました。その後市内への大手スーパーの台頭等、時代の流れに合わせて金池に店舗を集約。精肉店と直営の炭火焼肉店を併設した店舗をオープンしたのが平成12年（西暦2000年）の年でした。

平成23年には通販事業に参入。順調に事業展開が進んできたところですが、店舗と駐車場のスペースが狭くお客様に大変なご迷惑をおかけしてまいりました。そのような中、金池への店舗出店20周年を機に、この度皆様のご協力のもと店舗移転新築オープンの運びとなりました。当社はお客様に「美味しさ」と「感動」そして「満足」を提供いたします。

また、会社の「健全な発展」と「社員の幸せ」をはかり「米沢牛」を通して「地域社会の発展」に貢献しながら発展し続けたいと考えています。

お客様には今後とも変わらぬご愛顧をお願い申し上げます。挨拶とさせていただきます。



(有)肉のさかの代表取締役社長 坂野和弘

肉前菜

湯引きやローストなどお肉の特性に合ったこだわりの調理で旨みを引出した肉前菜を用意しました。
精肉店直営の焼肉店だからこそ楽しめる、専門店の味をお楽しみください。

厳選

米沢牛ユッケ 1,699円
(税込1,869円)

米沢牛の旨味とこだわり卵の旨味が口の中いっぱい広がります。



米沢牛の生食を安心・安全に!!

スタッフ全員が徹底した衛生管理で、調理に取りかかっています。
(当店は賞与保健所の指導の下、衛生基準をクリアし米沢牛生食の調理提供の許可をいただいております。)

生食用牛肉取扱届出済証

様式第3号

下記の施設は、食肉衛生法施行に關する規則第23条第1項の規定による届出をした施設であることを証します。

令和 2年 7月22日

賞与保健所長

管理番号	牛肉取扱第3号
届出受理年月日	令和 2年 7月22日
届出者氏名又は名称	有限会社 さかの
施設の使用地	米沢市中央三丁目4番21号
施設の名称	米沢牛焼肉 さかの
営業の種類	飲食店営業
施設内の種類	調理

【注 意】

1. 本票は、営業施設の客から見やすい場所に掲示しておくこと。
2. 本票を他人に貸し出し、又は譲渡することはできません。
3. 営業事項に変更があったときは、本票を添付して生食用牛肉取扱届出書を提出すること。
4. 罰則に違反したときは、本票を添付して生食用牛肉取扱届出書を提出すること。

徹底した衛生管理を行っておりますが、生食用の牛肉は、食中毒の原因となることがあります。抵抗力の弱い方々（お子様、ご高齢者、妊娠中の方、体調の悪い方）は食べるのを控えください。

米沢牛ローストビーフ 1,399円
(税込1,539円)

さかの自家製ローストビーフ。精肉店が本気で作った味をお楽しみください！



馬刺し 1,299円
(税込1,429円)

お肉の刺身の定番。美容と健康に！会津産の馬刺しです。



にんにく・しょうが

ガツ刺し 699円
(税込769円)

豚の胃袋の食感とゆで加減を徹底研究。クセがなく食感が良く、箸休めに最適です。



センマイ刺し 799円
(税込879円)

丁寧に下処理をし湯引きした新鮮なセンマイ刺し。独特の歯ごたえがたまらない！



米沢牛と
いくらの手巻き(2貫)

1,499円 (税込1,649円)

いからの食感と醤油味がくせになります。



米沢牛と
うにの手巻き(2貫)

1,599円 (税込1,759円)

お肉と海鮮の出会い。ぜひお試しください。



米沢牛ローストビーフ
寿し(3貫)

1,299円 (税込1,429円)

さかのの牛肉寿司の定番。特製スパイスと米沢牛の織り成すハーモニー。



米沢牛肉寿司

※商品の写真は全てイメージです。

盛り合わせ

精肉店直営の専門店だからこそ提供できる
様々な稀少部位。
食感や脂の旨さ、焼ける音にいたるまで
専門店ならではの食べ比べの楽しさを
提案いたします。



さかの盛り **4,999円**
(税込 5,499円)
5人前 (カルビ・ハラミステーキ・牛ロース・
牛カルビ)



本日の稀少部位5種盛り
5,499円 (税込6,049円)

その日の入荷によって変わる稀少部位。
これを食べれば焼肉マニアの仲間入り！



米沢牛特選盛り
9,999円 (税込10,999円)

4人前 (ヒレ・リブロース又はサーロイン・
特上カルビ・焼野菜)



米沢牛盛り
5,999円 (税込6,599円)

5人前 (焼きしゃぶロース・にのうで・
ももステーキ・カルビ・ロース)



本日の稀少部位 3種盛り
3,499円 (税込3,849円)

専門店ならではの部位選定。お肉の美味しさ
との新しい出会いをお楽しみください。



スタミナ盛り
2,799円 (税込3,079円)

5人前 (てっちゃん・牛上ミノ・
牛レバー・牛ハツ・ガツ)



ファミリー盛り
2,999円 (税込3,299円)

4人前 (豚バラ・ハラミステーキ・
牛ロース・牛カルビ)

A5等級黒毛和牛未経産雌牛

稀少部位メニューは別紙で参照下さい。

米沢牛

精肉店直営の焼肉店だからこそ出来る

豊富なラインナップ！

おいしい米沢牛を心ゆくまでお楽しみください。



タレ・塩味のいずれかを選び下さい。
(ご指定がなければタレ味になります。)

米沢牛切り落としカルビ

799円
(税込879円)

当店のまかない裏メニューを商品化しました。別名まかないカルビ。

米沢牛中落ちカルビ

799円
(税込879円)

米沢牛のうまみが凝縮された骨と骨の間の部位。通称げたカルビ。

米沢牛こうねカルビ

799円
(税込879円)

広島で大人気のご当地部位。こりこりした食感が癖になる！

米沢牛カルビ

899円
(税込989円)

米沢牛ならではのコクと旨み。当店おすすめ！人気No.1の大人気部位。

米沢牛カイノミ

1,499円
(税込1,649円)

赤みと脂身の甘みと柔らかさを堪能できる稀少部位。

米沢牛ササミ

1,499円
(税込1,649円)

米沢牛カルビの赤身のうまさを知りたいならこちら！

米沢牛トロ上カルビ

1,499円
(税込1,649円)

米沢牛の甘い脂身が堪能できる部位。

米沢牛特上カルビ

2,899円
(税込3,189円)

最高級のカルビ。米沢牛ならではの霜降りほまさに芸術品！

ファミリーカルビ(アメリカ産)

699円
(税込769円)

この肉質でこの価格!!たくさん召し上がる方に。



ファミリーカルビ



米沢牛トロ上カルビ



米沢牛カルビ



米沢牛特上カルビ



米沢牛ササミ



米沢牛こうねカルビ



お肉のほどよい厚み、お肉の大きさはプロの技。お客様のもとへ最高のお肉をお届けする為最高の技術を追求し手切り肉にこだわります。



お肉の職人がこだわる部位のカットにご注目!!



牛肉1頭から部分肉に切り分けるこの技術をご覧ください。

熟練した職人技

素晴らしい米沢牛肉を仕入れても処理を間違えば美味しさも半減。

各部位に切り分ける作業だけでなく部位の中でも柔らかいところは厚く歯ごたえのある肉は薄目になどは基本中の基本です。

部位ごとに違う、すじの部分に隠し包丁をいれてさらに柔らかくするのが職人。また、包丁を入れることで肉が反ったりせず焼きやすくなるのです。

ロース系

タレ・塩味のいずれかをお選び下さい。
(ご指定がなければタレ味になります。)

米沢牛ロース(もも) **999円**
(税込1,099円)
カルビと双極をなす人気部位。米沢牛赤身肉の代表。

米沢牛焼きしゃぶもも **999円**
(税込1,099円)
焼き過ぎ注意! さつと炙ってご賞味ください。

米沢牛上ロース(もも) **1,699円**
(税込1,869円)
ロースの赤身と程良いさし。通が選ぶ贅沢部位。

ファミリーロース(アメリカ産) **699円**
(税込769円)
ヒレの中でも更に稀少部位のヒモを使用。赤身の旨みをじっくりお楽しみください。

その他

タレ・塩味のいずれかをお選び下さい。
(ご指定がなければタレ味になります。)

米沢牛サーロイン(1枚/150g) **4,800円**
(税込5,280円)

米沢牛ヒレ(1枚/120g) **4,800円**
(税込5,280円)

米沢牛ハラミ **2,499円**
(税込2,749円) **入荷時のみ**

米沢牛ほほみ **799円**
(税込879円)

米沢牛タン塩 **1,999円**
(税込2,199円) **入荷時のみ**

米沢牛ネギタン塩 **2,199円**
(税込2,489円) **入荷時のみ**

米沢牛特上タン塩 **2,499円**
(税込2,749円) **入荷時のみ**

きびきび・白髪ネギ



米沢牛ロース(もも)



米沢牛焼きしゃぶもも



ファミリーロース



米沢牛上ロース(もも)



米沢牛サーロイン



米沢牛ヒレ

ライスセット (小スープ・漬物・サラダ)

大	...	649円	(税込714円)
中	...	599円	(税込659円)
小	...	549円	(税込604円)

単品ライス

大	...	349円	(税込384円)
中	...	299円	(税込329円)
小	...	249円	(税込274円)



自家製熟成タレ
創業以来改良を重ね、フルーティーな甘さが際立つ自家製のタレにこだわり続けています。

創作焼肉

焼肉に対する新提案。
美味しさへの追求が到達した創作焼肉。

米沢牛焼きしゃぶ



米沢牛焼きしゃぶサーロイン(50g)
1,599円 (税込1,759円)



米沢牛焼きしゃぶもも(90g)
999円 (税込1,099円)

プラスアイテム(3種から、お選び下さい。)



さっと炙ったお肉で
ご飯をくるみ卵黄で…。
日本人で良かった！

卵黄(1口ごはん付)

199円 (税込219円)



いくらの食感と醤油味が米沢牛の
うまみと絶妙なマッチング

いくら 799円 (税込879円)

濃厚なうまみが奏でる『うにく』の
ハーモニーをお楽しみください。

うに 799円 (税込879円)



ダイヤモンドハラミ(アメリカ産)

大定番のハラミをより美味しく！ 噛みしめるほどに肉汁と言みが溢れ出す。

..... 120g 1,599円

(税込1,759円)



ダイヤモンド米沢牛カルビ

カルビの旨骨頂。旨みと脂身の甘さを極めたい方はこちら！

..... 150g 1,599円

(税込1,759円)

〈ダイヤモンドカット〉

お肉に網の目のようにナイフを入れるカット方法。
無数の切込みから火が通るため、お肉の旨味、
ジューシーさをより楽しめます。

※商品の写真は全てイメージです。



名物

肉汁ネギタン塩

1個 299円 (税込329円)

ネギの甘味と牛タンのうまさが溶け合う
さかのの名物メニュー！



タン(舌)

さっぱりとした味で
箸休めとして。
そして高い栄養価から美容
ダイエットにも。



きざみネギ・白髪ネギ

ネギタン塩

1、099円
(税込1、209円)

ネギの風味がタンの旨みをひきたてます。



タン塩

899円
(税込989円)

まるやかな味の牛タンをレモン汁で
さっぱりといただきます。



きざみネギ・白髪ネギ

ネギ上タン塩

1、499円
(税込1、649円)

ネギの風味と、厚切りタンの食感が最高。



上タン塩

1、299円
(税込1、429円)

牛タンの根本の希少部位を
厚く切った通の定番。



米沢牛特上タン塩



米沢牛タン塩

稀少

米沢牛タン

入荷時のみ

一体の米沢牛から数キロしか取れない
希少な牛タンをお楽しみください。

米沢牛タン塩

1、999円
(税込2、199円)

レモン汁でさっぱりと！

米沢牛ネギタン塩

2、199円
(税込2、419円)

きざみネギ・白髪ネギ

米沢牛タンとねぎが醸し出すハーモニー。

米沢牛特上タン塩

2、499円
(税込2、749円)

超稀少部位につき品切れ御免！(税込2、749円)
在庫があったときはお見逃しなく！

ハラミ (横隔膜) (アメリカ産)

焼肉の友にして大定番!!

家族、友人、会社の仲間と
楽しい焼肉のお供に。



ファミリーハラミ

ハラミのはしっこ!
少ないので売切次第終了です。

999円

(税込1,099円)

特製醤油たれ

特製味噌たれ

特製塩たれ

3種のタレからお選びください。

上ハラミ

焼肉の王道の食感と
旨味をお楽しみください。

1,199円

(税込1,389円)

特製醤油たれ

特製味噌たれ

特製塩たれ

3種のタレからお選びください。

厚切り上ハラミ

もつとハラミの食感を楽しみたい!
お客様の声から生まれた
旧かくしメニュー。

1,399円

(税込1,539円)

特製醤油たれ

特製味噌たれ

特製塩たれ

3種のタレからお選びください。

ハラミステーキ

ハラミの旨みをたっぷり
楽しみたい方はコチラ!

120g

1,899円

(税込2,086円)

稀少

米沢牛ハラミ

焼肉の定番ながら、即売り切れの人気部位。
入荷の際はお見逃しなく。

米沢牛ハラミ 入荷時のみ

大人気の稀少部位。
迷った時はコレ!

1,999円

(税込2,199円)

米沢牛サガリ 入荷時のみ

適度な脂肪と柔らかい肉質。
溢れ出す旨み。
まさにキングオブ赤身!

2,499円

(税込2,749円)

米沢牛 入荷時のみ

厚切り特上ハラミ...
こんな贅沢な食べ方が!
スタッフ困惑の特上メニュー。

2,799円

(税込3,078円)



米沢牛特上ハラミ



「さかの」のお肉で作ったウイナー。
米沢牛のうまみたっぷり!

米沢牛ウイナー
(3本) 699円 (税込769円)

一豚鶏

豚ナンコツ

おつまみにおすすめ!
塩味の豚ナンコツ。
豚のうまみとナンコツ独特の食感がくせになります。

499円

(税込549円)

とんかつ

焼肉通の定番メニュー。
豚の首の部位。
凝縮された豚のうまみが楽しめます。

599円

(税込659円)

豚ロース

置賜産豚の柔らかさを
さかの特製みそで。

599円

(税込659円)

豚バラ塩

韓国名サムギョプサル。
豚バラのうまみと白髪ねぎが
奇跡の出会い。

699円

(税込769円)

鶏もも肉

美味しいヘルシーチキン。

499円

(税込549円)



豚バラ塩



とんかつ



豚ロース



鶏もも肉

ホルモン(内臓)

うまいホルモンに大事なものは「鮮度」と「下処理」

ホルモン本来の旨みと、さかの特製味噌の旨味を
お楽しみください。お酒のつまみにご飯のお供に最適。

新名物

さかの味噌てっちゃん



スタミナ盛り

(ガツ、てっちゃん、ハツ、レバー、牛上ミノ)
5人前 2,799円 (税込3,079円)

3切	5切	7切	9切	11切	13切	15切	17切	19切
499円	799円	1,099円	1,399円	1,699円	1,999円	2,299円	2,599円	2,899円
(税込549円)	(税込879円)	(税込1,209円)	(税込1,539円)	(税込1,869円)	(税込2,199円)	(税込2,529円)	(税込2,859円)	(税込3,189円)

山形県産和牛



牛の心臓。コリコリした食感と
独特の旨味！

牛ハツ 599円 (税込659円)

山形県産和牛



牛の肝臓。鉄分代表。
貧血気味の方、献血してきた方もこちら。

牛レバー 699円 (税込769円)



豚の直腸。
ホルモン焼きの大定番。

てっぼう 499円 (税込549円)



牛の第1の胃。
弾力のある歯ごたえと、淡白
な味がクセになる!!

牛上ミノ 899円
(税込989円)

山形県産和牛



牛の第3の胃。
食わず嫌い厳禁！
独特の食感にファン多数。

牛焼きセンマイ 599円
(税込659円)



牛の第4の胃。
酒の肴に。通好みの美味しさ。

ギアラ 599円
(税込659円)



豚の胃袋。他のホルモンには
ない歯ごたえがたまらない。

ガツ 499円
(税込549円)

海鮮・野菜

イカ 599円
(税込659円)

海老 699円
(税込769円)

ホタテ 799円
(税込879円)

海鮮盛合せ 1,799円
(税込1,979円)

海の幸の盛合せ。
焼肉だけでは満足出来ない方に。

にんにくホイル焼 399円
(税込436円)

家庭で、学校で、会社で、日々何かと
戦っているもの達の明日への活力として。

えりんぎ焼き 399円
(税込436円)

味良し、食べごたえ良し、
きのこの王様！

野菜焼盛合せ 599円
(税込659円)

地元でとれた新鮮野菜。
(キャベツ・人参・ピーマン・かぼちゃ)



さかの手作りハンバーグ付きます！
お子様ハンバーグセット
799円 (税込879円)
ハンバーグ・ウインナー・サラダ・フルーツ・
ライス・スープ・ジュース・ゼリー



小さくたって焼肉したい！
お子様焼肉セット
799円 (税込879円)
ファミリーカルビ・ウインナー・サラダ・フルーツ・
ライス・スープ・ジュース・ゼリー



自家製キムチ

創業以来変わらぬ味

焼肉には欠かせない「キムチ」。米沢牛の旨みと甘みと調和するように研究を重ね、しつかり漬けたんだ。さかの自慢の自家製キムチ。



〈キムチ〉

キムチ 399円
(税込439円)

さかの特製の自家製キムチ。秘伝の味をお楽しみください。

オイキムチ 399円
(税込439円)

素材の味が楽しめる。あっさり味。胡瓜のキムチ。

カクテキ 399円
(税込439円)

シャキシャキの食感と辛みと旨味が楽しめる。大根のキムチ。

キムチ盛合せ 799円
(税込879円)

さかの特製キムチが一度に楽しめる！お得なセット。

〈ナムル〉

もやしナムル 399円
(税込439円)

韓国の家庭料理。煮野菜にさかの独自の味付けをしました。

ナムル盛合せ 399円
(税込439円)

さかの特製ナムル4種盛り。ヘルシーな箸休め。

豚足 499円 (税込549円) 韓国風奴 399円 (税込439円)

さかの特製じっくり煮の豚足。本格派。コラーゲンたっぷり。酢味噌でどうぞ。



チャンジャ 399円 (税込439円)
コリコリ食感のタラの塩辛。お酒のおつまみに！



冷たい豆腐と辛味のタレが口の中をリセット！



ナムル盛合せ



キムチ盛合せ



カクテキ



オイキムチ



キムチ

新鮮サラダ

無農薬栽培サンチュ

399円 (税込439円)

焼肉にはやっぱりサンチュ！特製味噌と一緒に肉に巻いてお楽しみください。



トマトスライス 399円 (税込439円)
有機栽培トマトのヘルシーサラダ。



グリーンサラダ (ムンチュサラダ) 599円 (税込659円)
ごま油とニンニクを利かせたさかのの大人気総菜「ポテトサラダ」も付いてくる。



ファミリーサラダ 899円 (税込989円)
3〜4人前の大盛りサラダ。



野菜のプロが選んだフレッシュサラダ。焼肉のおともには欠かせません。



ミックスサラダ 799円 (税込879円)
フレッシュサラダの組み合わせ。さかのの大人気総菜「ポテトサラダ」も付いてくる。

ご飯もの

もっちり大粒の食べ応えと
しっかりした弾力！
焼肉と相性バツグンの
自社産「雪若丸」を使用

自社で育てた ふっくらもっちり「雪若丸」

弊社社長の先祖伝来の田んぼからとれた安心安全な自社産の米を使用。美味しい焼肉と美味しいお米をお楽しみ下さい。



米沢市六郷町に広がる田園風景



契約生産者の佐久間さん



石焼キムチビビンバ

899円 (税込989円)

ハーフ 599円 (税込659円)

絶対正義のご飯のお供、豚キムチが石焼きビビンバに。キムチの風味が食欲をそそります！



石焼シーフードビビンバ

999円 (税込1,099円)

ハーフ 649円 (税込714円)

バター風味が新鮮。海鮮派に嬉しいオリジナル石焼きビビンバ。



石焼カルビビビンバ

899円 (税込989円)

ハーフ 599円 (税込659円)

ご飯ものの大定番!さかのの大人気メニュー。もちろん米沢牛使用。



ビビンバ 599円 (税込659円)

自家製ナムルたっぷりのまぜご飯。お好みでコチュジャンを加えてお召し上がりください。



ライスセット (小スープ・漬物・サラダ)

大 ... 649円 (税込714円)

中 ... 599円 (税込659円)

小 ... 549円 (税込604円)

単品ライス

大 ... 349円 (税込384円)

中 ... 299円 (税込329円)

小 ... 249円 (税込274円)



米沢牛と
いくらの手巻き(2貫)

1,499円 (税込1,649円)

いけらの食感と醤油味がくせになります。



米沢牛と
うにの手巻き(2貫)

1,599円 (税込1,759円)

お肉と海鮮の出会い。ぜひお試しください。



米沢牛ローストビーフ
寿し(3貫)

1,299円 (税込1,429円)

さかのの牛肉寿司の大定番。特製スパイスと米沢牛の織り成すハーモニー。

米沢牛肉寿司

麺とスープ



盛岡冷麺

米沢牛スジと鶏ガラ等々以下社外秘の手作りスープを使った特製冷麺。
麺は独特のコシとのごとしが楽しめる盛岡冷麺を使用。

ハーフ

699円
(税込769円)

899円
(税込989円)



クッパ

699円 (税込769円)

ハーフ 499円 (税込549円)

玉子と野菜のポピュラーな雑炊。
大定番のやさしい味！



カルビクッパ

899円 (税込989円)

ハーフ 699円 (税込769円)

米沢牛カルビ肉をじっくり
煮込んだ特製スープで作った
辛口雑炊。

コムタンクッパ

899円 (税込989円)

ハーフ 699円 (税込769円)

米沢牛テールのコクのある雑炊。
圧力鍋でテールまわりのお肉が
ほろほろになるまで煮込みました。
お肉の旨みとテールのエキスが楽しめる
さかの自慢の逸品。

ヘクッパ



カルビうどん 899円 (税込989円)

自家製カルビスープで作る辛口うどん。
季節を問わず、さかのの大人気メニュー。
辛口スープが食欲増進！
発汗作用が美容効果に！
お酒のメにもオススメ！！

クッパとは？

スープとご飯を組み合わせた
韓国の定番料理。
韓国風お茶漬けです。

※商品の写真は全てイメージです。

名物

米沢牛ラーメン

米沢を代表する名物「米沢ラーメン」に「米沢牛」を大量トッピング。
ちぢれ麺は市内の老舗製麺所の手打ち麺を使用。
米沢ラーメン×米沢牛の奇跡の出会い。お肉のうまみがラーメンを美味しくする！

999円
(税込1,099円)
ハーフ 749円
(税込824円)



カルビスープ
799円 (税込879円)

米沢のバラ肉をじっくり煮込んだ
少し辛めのスープです。



わかめスープ
399円 (税込439円)

自家製旨みスープに海藻エキ스가
溶け込み風味抜群。



玉子スープ
399円 (税込439円)

スープの一品が焼肉の旨さを
引き立てます。



野菜スープ
399円 (税込439円)

自家製旨みスープに野菜の旨味が
溶け出したヘルシースープです。



〈スープ〉 自家製旨味スープ

米沢牛専門店が経営している焼肉店だから
「美味しいはず」というお客様の期待に
応えるためスープも手作り。
常に美味しいものへの探究をしています。

※商品の写真は全てイメージです。