

焼肉ふるさと

このメニューブックはご自由にお持ち帰りいただけます。

福山店

いらっしゃいませ。ようこそ焼肉ふるさとへお越し下さいました。

焼肉ふるさとの牛肉は屠畜から提供に至るまで全く冷凍しない「完全生肉」が最大の特徴です。

屠畜から提供まで徹底した温度管理された「完全生肉」は軽く炙ってレアで召し上がってみてください。

冷凍により細胞破壊されていない赤身肉はしっとりとした食感とジューシーな肉汁がお口にあふれ、
本当の赤身焼肉のおいしさを体感できることでしょう。

焼肉ふるさと 総料理長



榊山牛の詳細はこちらから



焼肉ふるさと 絶対的なお肉へのこだわり



一度も冷凍・解凍しない
正真正銘の「生肉」提供

焼肉ふるさとでは完全「生肉」にこだわり続けます。

一般的な焼肉屋で提供されている冷凍肉は、冷凍時にお肉の細胞を破壊し、解凍時に壊れた細胞から旨味が流れてしまい、おいしさが半減してしまいます。

お客様にふるさとの肉の違いを感じていただくために、「生肉」で提供するための品質管理に徹底してコストをかけています。

広島県下最高級ブランド
さかきやまぎゅう
「**榊山牛**」を是非ご賞味ください。

通常、広島県内の食肉用牛肉の肥育期間は26ヶ月～28ヶ月。しかし牛の成長の過程で生成される風味・香り成分であるラクトンやオレイン酸、また旨味成分であるペプチド構成アミノ酸があふれ出すのは生後30か月以降と言われています。

すなわち、現在スーパーや飲食店で提供されている牛肉のほとんどは風味成分や旨味成分が十分とはいえず、肉質の柔らかさのみ評価される食肉といえます。

榊山牛は肥育期間を厳格に定めており、風味・旨味成分が肉全体に十分に行き渡る32ヶ月以上の個体に限ります。

長期肥育された牛肉は柔らかい肉質はそのままに、口に入れた途端に和牛独特の和牛香(わぎゅうこう)が香り、スルメのように噛みしめるたび旨味が口いっぱいに広がります。

神戸牛のレアステーキを
ユッケ味に仕立てました。



サーロインの 炙り平ユッケ

1,480円(税込1,628円)

レアステーキを薄くスライスし
ユッケ味に仕立てました。



季節限定

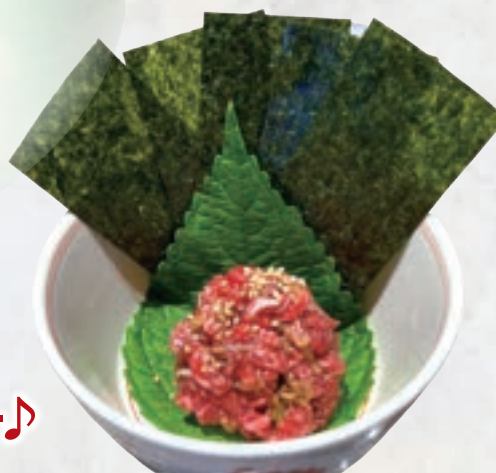
木の芽と 実山椒の塩肉トロ

1,390円(税込1,529円)



ふるさと名物 肉トロ

1,390円(税込1,529円)



肉×寿司の 究極ご馳走メニュー♪

神戸牛炙り寿司

～希少部位4選～

2,300円(税込2,530円)



いぶりがっこと 神戸牛のトロたく

1,190円(税込1,309円)



和牛タンてっさ

1,680円(税込1,848円)



生もの

ツラミ刺

790円(税込869円)



生もの

ハツ刺

840円(税込924円)

新鮮な状態で提供される心臓のお刺身。独特のコリコリ食感をお楽しみください。

生もの

辛酢味噌

センマイ刺

740円(税込814円)

牛の第三胃。定番人気の旨味と歯ごたえをどうぞ。



ごま塩檸檬



盛り合わせ

神山牛をお得に盛り合わせました。



おすすめ 神山牛お任せ 赤身4種盛り
3,990円(税込4,389円)

お肉の部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。



大人気 神山牛お任せ 希少部位4種盛り
4,990円(税込5,489円)

お肉の部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。



あっさり ふるさと任せ 塩焼き4種盛り
3,200円(税込3,520円)

お肉の部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。



人気 ミックスホルモン
1,200円(税込1,320円)

ホルモンの部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。

宴会盛り合わせ

7,273円
(税込8,000円)

写真は4人前です

- ・水キムチ
- ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ
- ・チシャ
- ・焼き野菜
- ・塩焼き(上タン、上物希少部位1種、他塩焼き1種)
- ・タレ焼き(上物希少部位5種)

宴会盛り合わせ

※4名様分から
ご注文可能です

宴会盛り合わせ

5,000円(税込5,500円)

写真は4人前です

- ・水キムチ
- ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ
- ・チシャ
- ・焼き野菜
- ・塩焼き(上タン、希少部位1種、他塩焼き1種)
- ・タレ焼き(希少部位2種、他タレ焼2種)

宴会盛り合わせご注文のお客様限定 飲み放題プラン

+2,000円(税込2,200円)でお得な飲み放題プラン

- ・飲み放題は120分で終了となります。(飲み放題のみラストオーダーは100分)
- ・1組様で人数分のご注文となります。(小学生以下の方は無料)
- ・飲み放題プランは「宴会盛り合わせ」とのセットに限ります。

さらに +500円(税込550円)で、お好きな「**メのご飯もの**」がセットに!!

「冷麺・テグタンクッパ・コムタンクッパ・カルビクッパ・牛しぐれ茶漬け」の中からお一人様ずつお好きなものをお選びいただけます。

※10名様以上の場合、宴会盛り合わせは当日15時までのご予約をお願いします。

タン

高い注文率を誇る定番の部位。
あつさり、いろいろな食感が不動の人気の理由。



コロリネギタン

タン先・タン下を使用 1,090円(税込1,199円)



コロリ塩タン

タン先・タン下を使用 990円(税込1,089円)



上ネギタン塩

1,490円(税込1,639円)



手切りの
絶妙な厚さ!!

上タン

1,690円(税込1,859円)



上
キ
ソ
ク

プレミアム
希少部位

1日数人前限定販売!!
「一度食べると忘れられない特選黒毛和牛ハラミ!!
でも早い者勝ちの品薄です!」

上キソク(ハラミ) 限定

2,100円(税込2,310円)

焼肉食べるなら、
やっぱり特選黒毛和牛ハラミ!

キソク(ハラミ) 限定

1,690円(税込1,859円)



キ
ソ
ク

キソク

牛の横隔膜の背中側の部位。
適度な脂身と、柔らかい肉質で、肉の旨味が強い。

カルビ

程よい霜降りで、
上品なとろける食感がたまりません。



圧倒的人気メニューをお値打ちに！
神山牛の脂はさらりと口溶けします
カルビ 1,190円(税込1,309円)



牛一頭からほんの少ししか取れない
超希少部位！ご注文はお早めに！！
トロカルビ(三角バラ)
2,100円(税込2,310円)

プレミアム
希少部位



ザブトン
2,100円(税込2,310円)

ロース

お肉のキメが細かく、
脂がしっかりと乗ったお肉です。



リブ芯・ザブトンの希少部位を使用
特上ロース(リブ芯)
2,100円(税込2,310円)

プレミアム
希少部位



少し脂ひかえめのおすすめ部位
上モモ 1,290円(税込1,419円)



霜降りもはずせない！！
ロース 1,590円(税込1,749円)

新鮮ホルモン



ミックスホルモン 1,200円 (税込1,320円)

※ホルモンの部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合があります。

ホルモン

お酒との相性◎!!いろいろな食感のホルモンが充実!



しま腸と呼ばれる希少のホルモン。

上ホルモン(大腸)

990円 (税込1,089円)



ホルモンの定番中の定番。

ホルモン(小腸)

690円 (税込759円)



表面はカリッ、中はジューシー。

丸腸ホルモン(小腸)

890円 (税込979円)



蓑傘に似ていることからミノと呼ばれる様になりました。

上ミノ(第1胃)

990円 (税込1,089円)



歯ごたえと旨みが絶妙。

ギアラ(第4胃)

690円 (税込759円)



鉄分&ミネラルたっぷり。

レバー(肝臓)

990円 (税込1,089円)



あっさり歯ごたえのある内臓。

ハチノス(第2胃)

690円 (税込759円)



鮮度抜群、焼きすぎずにサツと食べるのがコツ。

センマイ(第3胃)

690円 (税込759円)



低カロリーで女性に人気。

ハツ(心臓)

740円 (税込814円)



この食感がやみつきに。

ガリ(気管)

690円 (税込759円)



低カロリー、お酒のアテに◎。

タケノコ(大動脈)

690円 (税込759円)

焼きしゃぶ

贅沢に大判肉をあっさりポン酢でいただく！



食べ方 を知ろう

焼きしゃぶには定番のポン酢で！霜降り肉の濃厚さとポン酢のさっぱり味が絶妙です。サラダの野菜を巻いて自分流の食べ方を探してみてください。

焼きしゃぶ

1,590円(税込1,749円)



本みすじの焼きすき

2,200円(税込2,420円)

榊山牛の本みすじはさっと炙ると驚くほど滑らかな食感です。



サーロイン焼きすき

2,400円(税込2,640円)

サーロイン焼きすき(ハーフ)

1,400円(税込1,540円)



海鮮盛り合わせ

1,860円(税込2,046円)

榊山牛コウネとキノコのホイル焼き

1,100円(税込1,210円)

いか焼き 790円(税込869円)

お刺身用の新鮮なヤリイカを使用しています。

えび焼き 790円(税込869円)

ほたて焼き 790円(税込869円)

ツブ貝焼き 890円(税込979円)

定番焼き物各種

豚トロ 690円(税込759円)

豚ロース 690円(税込759円))

鶏なんこつ 630円(税込693円)

せせり 630円(税込693円)

ウイナー 530円(税込583円)

焼き野菜 530円(税込583円)

キャベツ 390円(税込429円)

玉ねぎ 390円(税込429円)



神山牛ステーキ



神山牛フィレ

約150g **8,000**円(税込8,800円)

牛肉随一の柔らかさ。肉質はきめ細かく舌触りもまろやか。



神山牛ランプ

約150g **4,000**円(税込4,400円)

赤身が多く、キメが細かい。赤身としてはヒレの次に柔らかい。



神山牛サーロイン

約150g **6,000**円(税込6,600円)

牛肉の王様。芸術的な霜降りの美しさで、たっぷりの脂と柔らかい食感。



神山牛カメノコ

約150g **3,000**円(税込3,300円)

しんたまの中で最も赤身が多い部位。軽く炙ったタタキ風がおすすめ。



神山牛ザブトン

約150g **5,000**円(税込5,500円)

肩ロースの中で一番霜降りの入った部分です。



神山牛クリミ

約150g **4,000**円(税込4,400円)

肉質は柔らかくあっさりした中にコクがある。赤身好きにはたまらない。

こだわりの野菜



農家からの直送野菜
我々焼肉店は「肉のプロ」ですが、野菜にも徹底的にこだわります。野菜は「野菜のプロ」にお任せして、鮮度の良い野菜を農家から直送しています。毎日新鮮な野菜が届けられ、安心してご提供できる品質を維持しています。

野菜充実のセットメニュー

①サンチュ ②エゴマの葉 ③野菜スティック



シーザーサラダ 820円(税込902円)

サラダの王道！
特製シーザードレッシングと絶妙に絡み合う！



サンチュセット 720円(税込792円)

しゃきしゃきのサンチュは、焼いたお肉と一緒に
まるめて食べるのがおすすめ。

野菜たっぷりシャキシャキ春巻き♪
プリプリエビの冷製生春巻き
～ヤンニョムソース仕立て～

1,290円(税込1,419円)

女性に人気のふるさとオリジナル生春巻きは
韓国流ピリ辛タレ

野菜を食べよう!!



元祖ネギバカ

620円(税込682円)

ネギの風味と旨味が合わさり、
口のなかさがさっぱり。



ピーマンスティック

450円(税込495円)



野菜スティック 640円(税込704円)

根菜充実！生でもそのまま食べられる
鮮度抜群野菜を自家製ディップでどうぞ。

チョレギ

620円(税込682円)

定番野菜をやみつきになる
韓国風に味付け



完全無添加

自家製

下漬け→本漬け→熟成の全てを手作り

無添加
自家製キムチ盛

790円(税込869円)

お肉を食べる前に受け継がれし
手作り前菜をおつまみに！

「手作り」
逸品メニュー

榊山牛生ハムの
燻製ブルスケッタ

1,900円(税込2,090円)

自家製
榊山牛の生ハム
～チーズ添え～

1,590円(税込1,749円)

サラダキムチ(イカフェ入り)

640円(税込704円)

水キムチ

190円(税込209円)

豚足

520円(税込572円)

自家製 あっさり始める焼肉屋のスピードメニュー
ナムル盛り合わせ

620円(税込682円)

もやしナムル 290円(税込319円)

豚耳

490円(税込539円)

〈キムチ各種〉

チャンジャ 520円(税込572円)

キュウリ 420円(税込462円)

白菜 420円(税込462円)

大根 420円(税込462円)

油にんにく(青森産)

740円(税込814円)

焼にんにく(青森産)

640円(税込704円)

焼肉屋の
人気サイドメニュー

自家製 海鮮チヂミ 980円(税込1,078円)

韓国のり 200円(税込220円)

お酒が進むおつまみ細巻♪

チャンジャ巻(キンパ) 590円(税込649円)

めのご飯よりもおつまみにピッタリの
ピリ辛チャンジャを一口巻き寿司でどうぞ。



一ごはん・麺類

焼肉を食べた後のメとして多数品揃え
アツアツできたてを召し上げ



ガーリックチャーハン

920円(税込1,012円)



しぐれ牛茶漬け

720円(税込792円)



肉トロピビンバ

1,190円(税込1,309円)

神山牛のレアステーキを豪快に乗せたピビンバ

石焼肉トロピビンバ

1,390円(税込1,529円)

ピビンバ 750円(税込825円)

ライス

小 230円(税込253円) 中 280円(税込308円)

大 340円(税込374円)



石焼ピビンバ

990円(税込1,089円)

ふるさと名物

冷 韓国冷麺(黒麺・白麺)

960円(税込1,056円)

コシのある自家製麺に
すっきりとしたスープが食後によく合う

韓国冷麺(ミニ)

790円(税込869円)



温 カルビラーメン

990円(税込1,089円)



温 ネギバカラメン

960円(税込1,056円)



温 ラーメン

820円(税込902円)

お子様メニュー

お子様うどん 390円(税込429円)

お子様クッパ 390円(税込429円)

コーンバター 290円(税込319円)

スープ・鍋物

濃厚スープをベースとしたメ系料理



牡蠣チゲ

1,500円(税込1,650円)

ぐつぐつと煮える牡蠣のピリ辛チゲ鍋



キノコチゲ

1,300円(税込1,430円)



ふるさと名物

テグタンスープ

1,100円(税込1,210円)

メのミニサイズ

しぐれ牛茶漬け(ミニ) 490円(税込539円)

ピビンバ(ミニ) 590円(税込649円)

クツパ(ミニ) 490円(税込539円)

カルビクツパ(ミニ) 790円(税込869円)

テグタンクツパ(ミニ) 990円(税込1,089円)

コムタンクツパ(ミニ) 1,100円(税込1,210円)



スンドゥブチゲ

1,200円(税込1,320円)



神山牛の骨を2日間炊いたスープです。

コムタンスープ

1,600円(税込1,760円)



カルビスープ

860円(税込946円)



もやしスープ

460円(税込506円)



玉子スープ

520円(税込572円)



わかめ玉子スープ

580円(税込638円)



わかめスープ

520円(税込572円)



野菜スープ

460円(税込506円)



コムタンクツパ

1,400円(税込1,540円)



テグタンクツパ

1,260円(税込1,386円)



カルビクツパ

990円(税込1,089円)



クツパ

680円(税込748円)

ー
ス
ー
プ
ー

ー
ク
ツ
パ
ー

定番



とろける生プリン 450円(税込495円)



わらびもち 420円(税込462円)

女性・お子様の喜ぶスイーツを本格的に開発しました!

Premium Sweets



ふるさと特製アイスクリーム
バニラ 420円(税込462円)



イチゴ 420円(税込462円)



ピスタチオ 460円(税込506円)



柚子シャーベット
500円(税込550円)



白桃シャーベット
500円(税込550円)



メロンシャーベット
600円(税込660円)



マンゴーシャーベット
500円(税込550円)



レモンシャーベット
500円(税込550円)

焼肉ふるさと伝授

おいしいお肉の焼き方

STEP 1

網が熱くなってから
焼き始める

網がしっかりと熱くなっていることを確認してから焼き始めます。
そのためスタッフがあらかじめ点火いたします。

STEP 2

食べる分だけ少しずつ
焼いていく

一気に焼いてしまうと、一番おいしいタイミングを逃してしまいます。
一人1~2枚ずつ、食べる分だけ焼いていきます。

STEP 3

塩焼きのお肉から
焼いていく

タレ焼きと塩焼きのお肉がある場合、塩焼きから先に焼いていきます。
塩焼きのお肉はタレにつけずにお召し上がりください。

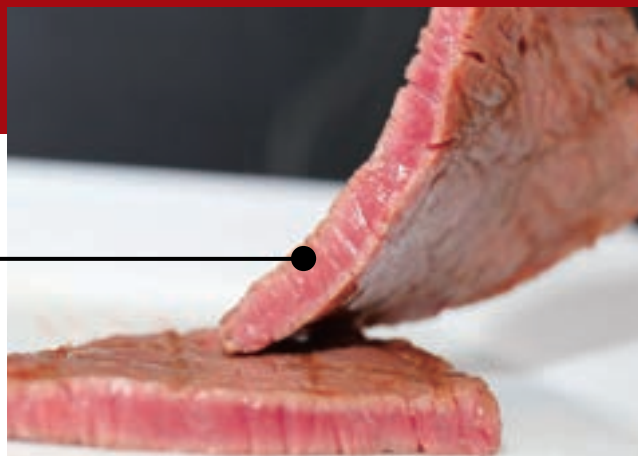


部位別のおいしい焼き方



ランプ、イチボ、クリミ、ロース、
カルビ、ザブトン、リブ芯、本みすじ

両面ともに軽く焼き色が付く程度でOK。
中は少しレアくらいがお勧め。焼きすぎは硬くなる
ので注意。※この断面を作ってください



上ネギタン塩

表面にしっかりと焼き色がつく程度、
中のネギ味噌を蒸し焼きにするように
してお召し上がりください。

コリコリ塩タン

しっかりと温めた網の上で焼いて召し上
がりください。

コリコリねぎタン

付属の「ネギ味噌」を包んで召し上がり
ください。

上タン

上タンはタン元を使用しているので、
弱火から中火でじっくり焼くと旨みが出
てきます。

キソク(はらみ)

上キソク(はらみ)、並キソク(はらみ)共に
中まで火をいれて、しっかり焼いて召し上
がりください。

ゲタ塩

一切れがサイコロ状になっていますで、
6面全て焼いてお召し上がりください。

こうね

一切れが薄切りになっていますので、
軽く炙る程度で、お好みでキャベツにくる
んでお召し上がりください。

ホルモン系

大腸、小腸は皮側を先に焼くのがお勧
め。レバーは中まで火を通して下さい。
※保健所からの指導。

センマイ、ハツ、蜂の巣

これらは刺身で提供するほど新鮮なお
肉です。焼きすぎにはご注意ください。

美味しい焼き方については、お近くのスタッフまでお気軽にお声掛けください。

フルコース

飲み放題
つき

ふるさと 焼肉会席

11,819円
(税込13,000円)

- ・水キムチ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ・焼肉前菜
- ・チシャとエゴマの菜の盛合わせ
- ・特上塩焼き・特上タレ焼き
- ・海鮮焼き
- ・選べるメもの・選べるデザート
- ・飲み放題



写真は4人前です

※前日までの事前ご予約に限りります

※2名様分からご注文可能です



写真は4人前です

飲み放題
つき

ふるさと 焼肉会席

8,000円
(税込8,800円)

- ・水キムチ・キムチ盛合わせ・ナムル盛合わせ
- ・チシャ・塩焼き・タレ焼き・海鮮焼き
- ・選べるメもの・選べるデザート
- ・飲み放題

・飲み放題は120分で終了となります。(飲み放題のみラストオーダーは100分)・1組様で人数分のご注文となります。(小学生以下の方は無料)

 神山牛総卸問屋
焼肉ふるさと

段原本店



広島市南区段原
2-20-4

☎ 082-236-3350

■営業時間■

17:00～22:30
(L.O.22:00)

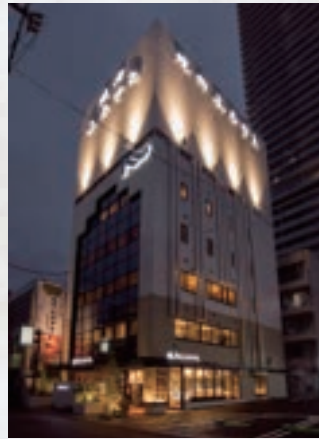
※土日祝日のみランチ営業
(11:30～15:00)

■定休日■

木曜日
(木曜日が祝日の場合、水曜日)



広島駅前店



広島市南区猿猴橋町
6-18

☎ 082-568-2922

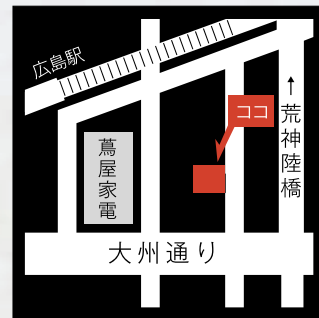
■営業時間■

昼 11:30～15:00
(L.O.14:30)

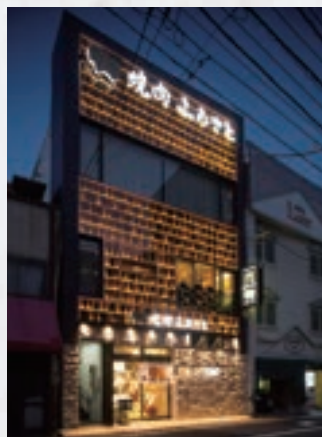
夜 17:00～22:30
(L.O.22:00)

■定休日■

月曜日
(月曜日が祝日の場合、火曜日)



流川店



広島市中区流川町
7-25

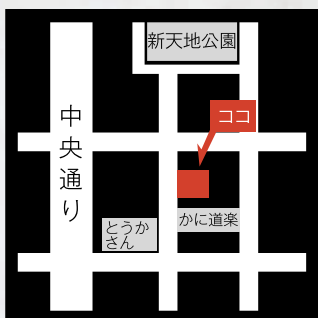
☎ 082-544-1177

■営業時間■

17:00～翌1:30
(L.O.1:00)

■定休日■

日曜日
(月曜日が祝日の場合、
日曜営業)



西条店



東広島市西条中央3-5-1

☎ 082-421-0088

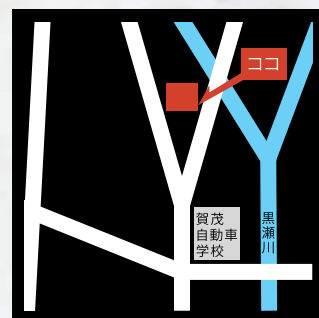
■営業時間■

昼 11:30～15:00
(L.O.14:30)

夜 17:00～22:30
(L.O.22:00)

■定休日■

火曜日
(火曜日が祝日の場合、水曜日)



生きたまま完熟させた、

最高級広島牛。

柳山牛は、

「最も美味しい広島牛を

お客さまに食べてもらいたい」

というコンセプトのもとに作られた、

広島牛の最高級ブランド。

天然の湧き水や広島県産の稲わらなど

指定穀物を主食とし、

通常より百日以上長い、

32ヶ月（974日）の長期肥育を行います。

時間・コスト・手間をかけ、

生きたまま肉を熟成させることにより、

噛むほどに口内で広がる豊潤な和牛香、

一般的な国産和牛より

約1.5倍多い旨味成分含有率を実現。

脂身の融点の低さも世界最高レベルの16.4℃なので、

口に入れた瞬間にサラリと溶けスーッと化し、

これまでの肉に対するイメージを一新します。

柳山牛を肥育する畜産家・馬上氏は、

「限られた期間、

せめてここにいる間は贅沢をさせてあげたい」

と、一頭ずつの特性に合わせた

「オーダーメイド肥育」を行っています。

ストレスのない環境でこそ生み出せる

最高峰の肉をご堪能ください。



焼肉ふるさと 福山店

TEL.084-999-0707

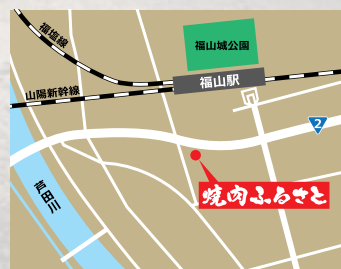
〒720-0818 広島県福山市西桜町1-1-2

営業時間／

昼 11:30～15:00(ランチラスト14:30)

夜 17:00～22:30(ラストオーダー22:00)

定休日／毎週木曜日(木曜日が祝日の場合は水曜日)



柳山牛

柳山牛銘柄推進協議会

〒731-4215 広島県安芸郡熊野町城之郷6丁目10-33

<https://sakakiyama.info>

