



神山牛総卸問屋

焼肉ふるさと

流川店

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



神 山 牛

「お肉は切り方や、焼き方で
味はあまり変わりません。
肥育で全て決まります。」
代表取締役社長 海田安章



神山牛生産者

広島市

神山牛牛舎

熊野町



30年前の和牛は 今よりも美味しかった

神山牛となる牛は、和牛の起源である蔓牛の一つ、広島
古来血統をルーツに持つ広島血統牛の未經産雌のみに
限定しています。

現在の子牛市場の約90%は将来A5になるために品種
改良された霜降り血統が占めています。真っ白い脂だらけ
の牛ではなく、赤身質かつ柔らかく肉味の濃い、A5ブーム
に汚されていない古来種の血統のみを子牛市場で買付
け、最低32カ月以上の長期肥育で育て上げます。

A5の霜降りを求めず、赤身の美味しさを追求。飼料に
こだわり、健康的でローカロリーな牛を育てています。



「もう年だから、お肉を食べたら胃もたれする」のではなく、「融点の高い（溶けにくい）脂を食べたら胃もたれする」のです。



香り・旨味成分の宝庫

「グルタミン酸」「遊離アミノ酸」「ペプチド構成アミノ酸」という赤身に含まれる旨味成分が非常に高い含有率であることも特徴のひとつです。

榊山牛は、霜降りの美しさだけが評価される現行の格付け制度から脱します。味があり、香りがあり、お客様が食べて美味しい！と感動する和牛が我々のゴールです。

世界最高レベルの脂

お肉が沢山食べられなくなるのは年齢が原因ではなく、短期肥育（18～24カ月）の牛に特有の、溶けない脂身が原因です。

榊山牛の脂身の融点は16.4℃。国内外でも最高レベルの低さで、胃もたれしません。（日本を代表する銘柄牛である松阪牛や神戸牛でさえ融点は約17℃）

口に入れた途端に脂が液状化し、凝縮された旨みがスープに変わる感覚を味わえます。



サーロインの炙り平ユッケ

1,480円(税込1,628円)



木の芽と実山椒の塩肉トロ

1,390円(税込1,529円)



榊山牛炙り寿司

2貫 1,390円(税込1,529円)

3貫 2,080円(税込2,288円)



ふるさと名物 肉トロ

1,390円(税込1,529円)



生もの
ツラミ刺

790円(税込869円)



いぶりがっこと
榊山牛のトロたく

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

ハツ刺…………… 890円(税込979円)



生もの

センマイ刺…………… 740円(税込814円)



ごま塩檸檬

辛酢味噌



本日の柳山牛三種盛り

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。



タン三種盛り

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。



柳山牛ヒレ・サーロイン・ハラミ

4,600円(税込5,060円)

※こちらは流川店・銀座店のみの特別盛りです。

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。



コリコリネギタン

1,090円(税込1,199円)



上ネギタン塩

1,490円(税込1,639円)



コリコリ塩タン

990円(税込1,089円)



上タン

1,690円(税込1,859円)



榊山牛トロカルビ(三角バラ)

2,100円(税込2,310円)



榊山牛カルビ

1,290円(税込1,419円)



榊山牛 上ハラミ
2,100円(税込2,310円)



榊山牛 ハラミ
1,690円(税込1,859円)



榊山牛 ザブトン
2,100円(税込2,310円)



榊山牛 ヒレ焼き
2,900円(税込3,190円)



榊山牛 特上ロース(リブ芯)
2,100円(税込2,310円)



榊山牛 ロース
1,590円(税込1,749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)

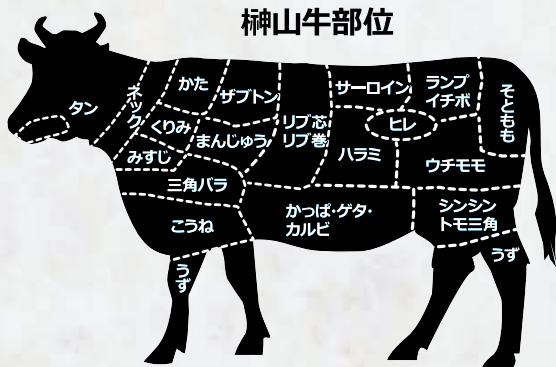
肉質は柔らかくあっさりした中にコクがある。赤身好きにはたまらない。

榊山牛 希少部位



霜降り
↑
三角バラ
ザブトン
イチボ
リブ芯
本ミスジ
ゲタ塩
こうね
くりみ
ランプ
うず
↓
赤身

榊山牛部位



榊山牛イチボ

1,690円(税込1,859円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★

【モモ系】
柔らかく濃厚な旨さ、1頭から約3kgしかとれない希少部位。



榊山牛本ミスジ

1,590円(税込1,749円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★

【ウデ系】
肩から腕にかけての部位の中で最もサシが入り、独特の食感と脂の口どけを楽しめます。



榊山牛クリミ

1,490円(税込1,639円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★

【ウデ系・赤身系】
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。



榊山牛三角バラ

2,100円(税込2,310円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★★

【バラ系】
特上カルビ材料で、霜降りの美味しさ、甘みのあるとろける油が特徴。



榊山牛ランプ

1,490円(税込1,639円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★

【モモ系】
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。



榊山牛ゲタ塩

990円(税込1,089円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★★

【バラ系】
アバラの間の肉、骨からでる旨みをたっぷり含んでいる



榊山牛シンシン

1,490円(税込1,639円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★

【モモ系・赤身系】
天丸の芯の部分。赤身とあっさりしたサシが入り、滑らかな食感。



榊山牛リブ芯

2,100円(税込2,310円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★★

【ロース系】
特上ロース材料で肉質、脂、甘み、どれをとっても美味しくナンバワン。



榊山牛こうね

1,290円(税込1,419円)

柔らかさ★★★
霜降り★★★★

【バラ系】
牛の前足の脇から胸辺りの肉。
牛が座るときに地面につく部分で、脂肪が固くなる。
コリコリした脂が特徴。



榊山牛リブ巻

1,890円(税込2,079円)

柔らかさ★★★★★
霜降り★★★★★

【ロース系】
リブ芯に巻きつけた部位。
リブ芯よりサシは強い。



榊山牛 焼きしゃぶ

1,590円(税込1,749円)



榊山牛 こうね

1,290円(税込1,419円)



榊山牛 サーロイン焼きすき

2,400円(税込2,640円)
(ハーフ) 1,400円(税込1,540円)



榊山牛 本みすじの焼きすき

2,200円(税込2,420円)
(ハーフ) 1,200円(税込1,320円)



ホルモン(小腸)

690円(税込759円)



丸腸ホルモン(小腸)

890円(税込979円)



センマイ(第三胃)

690円(税込759円)



ハツ(心臓)

740円(税込814円)



タケノコ(大動脈)

690円(税込759円)



上ミノ(第一胃)

990円(税込1,089円)



上シマチョウ

1,200円(税込1,320円)



上ギアラ

1,200円(税込1,320円)



上レバー

1,800円(税込1,980円)



ミックスホルモン

1,200円(税込1,320円)



海鮮盛合せ

1,860円(税込2,046円)

榊山牛コウネとキノコのオイル焼き 1,100円(税込1,210円)

焼き野菜

530円(税込583円)

豚ロース

690円(税込759円)

キャベツ

390円(税込429円)

いか焼き

790円(税込869円)

玉ねぎ

390円(税込429円)

えび焼き

790円(税込869円)

ウインナー

530円(税込583円)

ほたて焼き

790円(税込869円)

せせり

630円(税込693円)

ツブ貝焼き

890円(税込979円)

鶏なんこつ

630円(税込693円)



写真は焼肉会席(極上物)4人前です。

飲み放題
つき

ふるさと焼肉会席 (極上物)

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
- ・ツラミ刺し
- ・ハツ刺し
- ・柳山牛生ハムの燻製ブルスケッタ
- ・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



写真は焼肉会席(スタンダード)4人前です。

飲み放題
つき

ふるさと焼肉会席 (スタンダード)

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
- ・ネギバカ
- ・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)



無添加自家製キムチ盛

790円(税込869円)

白菜キムチ 420円(税込462円)

大根キムチ 420円(税込462円)

キュウリキムチ 420円(税込462円)

水キムチ 190円(税込209円)

ナムル盛り合わせ

620円(税込682円)



海鮮チヂミ **980円**(税込1,078円)



生キムチ(生イカ入り) チャンジャ巻き(キンパ)

640円(税込704円)

590円(税込649円)



榊山牛の生ハム ～チーズ添え～

1,590円(税込1,749円)

韓国のり 200円(税込220円)

もやしナムル 290円(税込319円)

油にんにく(青森産) 740円(税込814円)

豚耳 490円(税込539円)



榊山牛生ハムの 燻製ブルスケッタ

1,900円(税込2,090円)



シーザーサラダ

820円(税込902円)



チョレギ **620円**(税込682円)



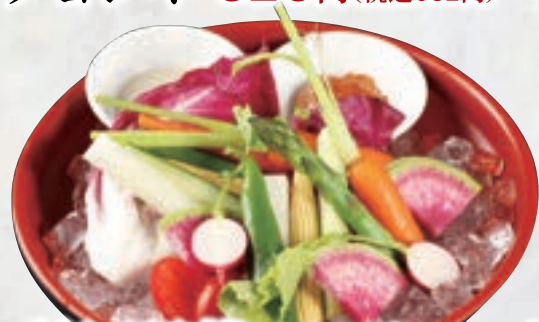
サンチュセット

720円(税込792円)



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)



彩り野菜のステイック

1,390円(税込1,529円)



元祖ネギバカ

620円(税込682円)



ピーマンステイック

450円(税込495円)

ごはんもの

石焼ピビンバ

990円(税込1,089円)

麺類

韓国冷麺(黒麺・白麺)

960円(税込1,056円)

牡蠣チゲ

1,500円(税込1,650円)

玉子スープ

520円(税込572円)

わかめスープ

520円(税込572円)

わかめ玉子スープ

580円(税込638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)

韓国冷麺(ミニ) 790円(税込869円)

石焼肉トロピビンバ

1,390円(税込1,529円)

肉トロピビンバ

1,190円(税込1,309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)

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)

ラーメン

820円(税込902円)

ネギバカラーメン

960円(税込1,056円)

カルビラーメン

990円(税込1,089円)

スープ・クッパ

名物テグタンスープ

1,100円(税込1,210円)

コムタンスープ(テールスープ)

横山牛の骨を2日間炊いたスープです。 1,600円(税込1,760円)

カルビスープ

860円(税込946円)

スンドゥブチゲ

1,200円(税込1,320円)

クッパ

680円(税込748円)

コムタンクッパ(テールクッパ)

1,400円(税込1,540円)

テグタンクッパ

1,260円(税込1,386円)

クッパ(ミニ)

490円(税込539円)

カルビクッパ(ミニ) 790円(税込869円)

コムタンクッパ(ミニ) 1,100円(税込1,210円)

テグタンクッパ(ミニ) 990円(税込1,089円)



とろける生プリン

450円(税込495円)



たっぷりマンゴーの
杏仁豆腐

450円(税込495円)



抹茶のティラミス

600円(税込660円)



わらびもち

420円(税込462円)



柚子シャーベット

500円(税込550円)



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)



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)

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

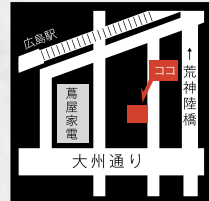
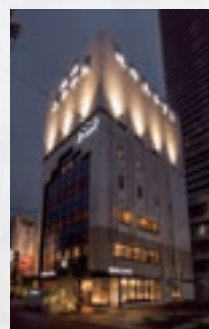
■営業時間

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)



福 山 店



福山市西桜町1-1-2

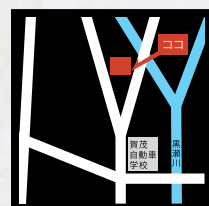
☎ 084-999-0707

■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 木曜日

(木曜日が祝日の場合、水曜日)

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)

銀座焼肉 肉匠ふるさと



東京都中央区銀座8丁目8-11 博品館ビル5階

☎ 084-999-0707

■営業時間 昼11:00～15:00
夜17:00～22:30

■定休日 不定休

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て

「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 流川店

TEL.082-544-1177

FAX.082-544-1166

〒730-0028 広島県広島市中区流川町7-25

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)



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-beef.com>

