

榊山牛総卸問屋

# 焼肉ふるさと

西条店

《毎週火曜日定休》

●ランチ / 11:30～15:00 (L.O.14:30) ●ディナー / 17:00～22:30 (L.O.22:00) TEL.082-421-0088

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  
「栴山牛」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遊離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。

栴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。

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ので、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、ヤサキ、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。

柿山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

1,290円(税込1,419円)



## ふるさと名物 肉トロ

1,390円(税込1,529円)

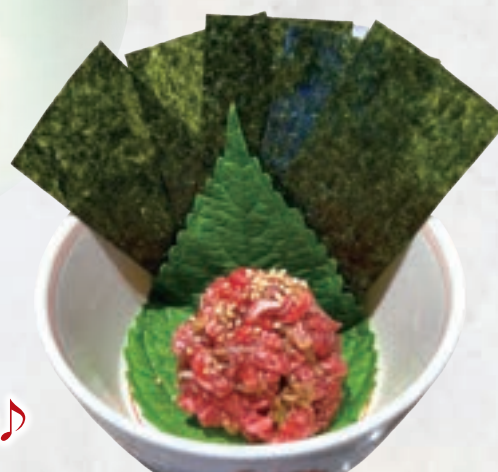


## 肉×寿司の 究極ご馳走メニュー♪

### 柿山牛炙り寿司

～希少部位4選～

2,300円(税込2,530円)



## いぶりがっこと 柿山牛のトロたく

1,190円(税込1,309円)



## 生もの ツラミ刺

790円(税込869円)



## 和牛タンてっさ

1,680円(税込1,848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

# 広島牛

## 盛りあわせ

ふるさとの厳選された広島牛を  
お得に盛り合わせました。



おすすめ

ふるさと任せ 赤身4種盛り

240g 3,990円(税込4,389円)



大人気

ふるさと任せ 希少部位4種盛り

240g 4,990円(税込5,489円)



ふるさとバラエティ盛り

520g 2~3人前 小 4,880円(税込5,368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。

大人数向け ふるさとバラエティ盛り

780g 4~5人前 大 7,880円(税込8,668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 いろいろ

手切りの  
絶妙な厚さ!!

## 厚切り特上タン

1,490円(税込1,639円)

## 上ネギタン塩

1,490円(税込1,639円)

圧倒的  
人気!  
ナンバ  
ーワン  
部位

コリコリ塩タン 990円(税込1,089円)

コリコリネギタン 1,090円(税込1,199円)

上赤身(上モモ) 1,180円(税込1,298円)

## カルビ

85g 980円(税込1,078円)

## ロース

85g 1,380円(税込1,518円)

## こうね

85g 990円(税込1,089円)

数量  
限定

## 和牛切り落としハラミ

1,390円(税込価格1,529円)

## ゲタ塩

85g 990円(税込1,089円)

メガネ

## メガネ

※牛の骨盤周りの部位  
85g 880円(税込968円)

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  
TEL.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  
TEL.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 7-25  
TEL.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)



**福山店**

福山市西桜町1-1-2  
TEL.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)

**特選**

**特選カルビ**

**2,100**円(税込2,310円)

**プレミアム  
希少部位**

リブ芯・ザブトンの希少部位を使用

**特選ロース(リブ芯)**

**2,100**円(税込2,310円)

**特選ハラミ**

**2,100**円(税込2,310円)

上  
キ  
ソ  
ク

# 希少部位を 食べ尽くす



## トモ三角

### モモ系

モモ系で一番サシが入り、甘みがある。炙り寿司などに使われる希少部位。

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★★★★

85g **1,290円**  
(税込1,419円)



## ザブトン

### ロース系

肩ロースの中で一番の霜降りの入った部分

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★★★★

85g **2,100円**  
(税込2,310円)



## ランプ

### モモ系赤身系

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

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★

85g **1,490円**  
(税込1,639円)



## シンシン

### 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。

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★★

85g **1,290円**  
(税込1,419円)



## くりみ

### ウデ系赤身系

肉質は柔らかくあっさりとした中にコクがある。赤身好きにはたまらない。

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★★

85g **1,290円**  
(税込1,419円)



## ヒレ焼き

### ヒレ系

全ての部位のなかで最も柔らかく脂も少ないため食べやすい。

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★

85g **2,600円**  
(税込2,860円)



## イチボ

### モモ系

柔らかく濃厚の旨さ。1頭から3kgしかとれない希少部位。

柔らかさ ★★★★★  
霜降り ★★★

85g **1,690円**  
(税込1,859円)

# 鮮度が命 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。



しま腸と呼ばれる稀少ホルモン  
**上ホルモン大腸**

**890**円(税込979円)



大特価!

ホルモンの定番

**ホルモン小腸**

**520**円(税込572円)



箕傘に似ていることから  
ミノとよばれるように。

**上ミノ第一胃**

**890**円(税込979円)



あっさり歯ごたえ

**蜂の巣第二胃**

**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**

**790**円(税込869円)



鮮度抜群!  
焼き過ぎずサッと食べるのがコツ!

**センマイ第三胃**

**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)



歯ごたえと旨味が絶妙

**ギャラ第四胃**

**690**円(税込759円)



この食感がやみつきに!

**ガリ豚の気管**

**690**円(税込759円)



低カロリー

**ハツ心臓**

**690**円(税込759円)



鉄分・ミネラルが豊富

**レバー肝臓**

**790**円(税込869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。



## 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

表面を軽く焼くだけで食べれます。  
お肉の旨味と脂が混ざり合い、ポン酢で  
あっさりと召し上がりください。

1、**290**円  
(税込1,419円)

## お召し上がり方

- ①まずは牛脂で網に脂をひきます。
- ②お肉の焼き加減はレアで。1枚ずつ軽く炙る程度  
焼いてください。
- ③お肉でネギを巻いて、卵黄をといた割下につけて  
お召し上がりください。



## 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)



## 本みすじの焼きすき

**2,200**円(税込2,420円)

広島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。  
焼きあがったらお好みで生のネギを巻いてお召し上がりください。

# 海鮮焼き



## 海鮮盛合せ

**1,860**円(税込2,046円)



## ほたて焼き

**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。

いか焼き ..... **790**円(税込869円)

ツブ貝焼き .... **890**円(税込979円)

## えび焼き

**790**円(税込869円)

# その他焼き物



## 焼き野菜

**530**円(税込583円)

## 豚トロ

**690**円(税込759円)

## 若鶏

**630**円(税込693円)

## せせり

**630**円(税込693円)

## ウィンナー

**530**円(税込583円)

神山牛コウネとキノコのホイル焼き ..... **1,100**円(税込1,210円)

豚ロース ..... **690**円(税込759円)

キャベツ ..... **390**円(税込429円)

鶏なんこつ ..... **630**円(税込693円)

玉ねぎ ..... **390**円(税込429円)

# こだわりの野菜



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」に任せ、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。

## 農家からの直送野菜



**チョレギサラダ 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



**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。



**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、口のなかがさっぱり。



**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！



### 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



**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。

野菜を食べよう！！

## KIDSメニュー



**お子様クッパ 390円**(税込429円)



**コーンバター 290円**(税込319円)



**お子様うどん 390円**(税込429円)

# 逸品メニュー

「手作り」

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！

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)

榊山牛の生ハム  
～チーズ添え～

1,590円(税込1,749円)

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

あっさり始める焼肉屋のスピードメニュー

自家製 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)

サラダキムチ  
(イカフェ入り)

640円(税込704円)

豚足

520円(税込572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)

水キムチ

190円(税込209円)

豚耳

490円(税込539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)

韓国のり

200円(税込220円)

自家製

海鮮チヂミ 980円(税込1,078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)

べ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。

焼肉屋の  
人気サイドメニュー

# ごはん・麺類

焼肉を食べた後のみとして多数品揃え  
アツアツできたてを召し上られ



**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)

楠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)



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

**ラーメン**  
820円(税込902円)



温

**ピーピーラーメン**  
※激辛注意 820円(税込902円)



温

**ネギバカラーメン**  
960円(税込1,056円)

激辛注意

# スー プ・ 鍋物

濃厚  
スープを  
ベースとした  
♫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)



**コムタンスープ**

**1,600円**(税込1,760円)

榊山牛の骨を2日間炊いたスープです。



**ふるさと  
名物**

**テグタンスープ**

**1,100円**(税込1,210円)

**クッパ 680円**(税込748円)



**コムタンクッパ**

**1,400円**(税込1,540円)



**カルビスープ**

**860円**(税込946円)

## ♫のミニサイズ

しぐれ牛茶漬け(ミニ) **490円**(税込539円)

ピピンバ(ミニ) **590円**(税込649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)

テグタンクッパ(ミニ) **990円**(税込1,089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**

**1,260円**(税込1,386円)



**カルビクッパ**

**990円**(税込1,089円)



**もやしスープ**

**460円**(税込506円)



**玉子スープ**

**520円**(税込572円)



**わかめスープ**

**520円**(税込572円)



**野菜スープ**

**460円**(税込506円)

定番



とろける生プリン 450円(税込495円)

女性・お子様の喜ぶスイーツを  
本格的に開発しました!

お持ち帰り用も  
ご用意しております。

濃厚



たっぷりマンゴーの  
杏仁豆腐 450円(税込495円)



おらびもち 420円(税込462円)

# Premium Sweets 特集



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)



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)

※前日までの事前ご予約に限ります。 ※2名様分からご注文可能です。

飲み放題は100分でドリンクラストオーダーとなります。

1組様で大人（中学生以上）人数分のご注文となります。（小学生以下は飲み放題無料）

# 会席フルコース

※前日までの事前ご予約に限りです ※2名様分からご注文可能です  
飲み放題は100分でドリンクラストオーダーとなります  
1組様で大人(中学生以上) 人数分のご注文となります(小学生以下は飲み放題無料)



写真は4人前です

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

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 西条店

TEL.082-421-0088

〒739-0025 広島県東広島市西条中央3-5-1

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／毎週火曜日(火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>

