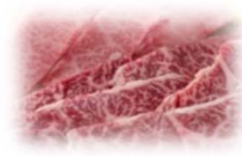




YAKINIKU



焼 肉

** WASHUGYU **

和 州 牛
Yamaya Original American Wagyu Beef
Lindsay Ranch, Oregon

* ASSORTED *

盛合せ

3 Kinds (Short Rib, Tongue, Beef skirt) 三種盛合せ (タン、カルビ、ハラミ)	20
5 Kinds (3 Kind + Top Sirloin Cap, Flat Iron) 五種盛合せ (三種+イチボ、ミスジ)	35
7 Kinds (5 Kind + Chuck Flap Tail, Flank Steak) 七種盛合せ (五種+ザブトン、トモバラ)	50
Washugyu Premium Set 和州牛の特選盛り	95

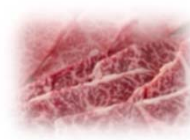
* SINGLE ITEM *

単 品

Short Rib カルビ	<i>superior 22 / premium 32</i> 上/特選
Tongue <i>thin/thick</i> タン 薄切り/厚切り	<i>superior 18 / premium 28</i> 上/特選
Beef Skirt ハラミ	<i>superior 20 / premium 26</i> 上/特選
Top Sirloin Cap イチボ	20
Flat Iron *served with small riceballs ミスジ	20
Chuck Flap Tail ザブトン	22
Flank Steak トモバラ	18
Rib Finger 中落ちカルビ	15
Ribeye リブローズ	45



YAKINIKU



焼肉

** JAPANESE WAGYU **

宮崎牛
Miyazaki, Japan

Please Ask Server	<i>MP</i>
単品 (店員にお尋ねください)	
Wagyu Set <i>Chef's Select</i>	<i>150</i>
宮崎牛盛合せ	

** OTHERS **

その他

Mugifuji Pork Belly <i>Canadian Pork</i>	<i>12</i>
カナダ産ポーク 麦富士 厚切りバラ肉	
Pork Jowl	<i>8</i>
豚トロ	
Free Range Chicken	<i>8</i>
地鶏 もも肉	
Kurobuta Sausage	<i>9</i>
黒豚ソーセージ	
Assorted Vegetables	<i>10</i>
焼き野菜盛合せ	
Intestines / 3 Kinds Intestines	<i>8 / 16</i>
ホルモン/3種盛合せ	

YAMAYA ORIGINAL AMERICAN WAGYU



WAGYU BREED CLAIM
LINDSAY RANCH. OREGON
100% VEGETABLE DIET
ALL NATURAL
NO ARTIFICIAL GROWTH HORMONS
NO ANTIBIOTICS

* A LA CARTE *

一品料理

Sardine Pico de Gallo イワシのピコデガヨ	7
Mentai Omelette 明太だし巻き玉子	10
Scallop & Clam Garlic Butter Served with Quinoa Brown Rice ホタテと貝のガーリックバター ライスパテ添え	14
Salmon Nanban (marinated in vinegar sauce) サーモンの南蛮漬け	6
Karaage (Japanese style fried chicken) 鶏の唐揚げ (明太子ソース)	7.5

* SALAD *

サラダ

Yamaya Original Salad やまやサラダ	8
Yam & Jako (dried young sardines) 山芋とじゃこのサラダ	9
Tomato & Onion トマトと玉ねぎのサラダ	6

* SIDES *

サイド (おつまみ)

Edamame 枝豆	4.5
Shiodare (salt based sauce) Cabbage 塩だれパリパリきゃべつ	4.5
Assorted Kimchi キムチ盛合せ	6
Assorted Namul ナムル盛合せ	6
Metaiko Caviar 特製熟成明太子	raw 7 / grilled 8 生/焼き

* RAW MEAT *

生肉

Washugyu Top Sirloin Cap Tartar 和州牛ユッケ (希少部位イチボ使用)	15
Washugyu Sushi (2 pc) 和州牛の肉寿司 (2貫)	9
Senmai Sashimi せんまい刺し	8

* SOUP *

スープ

Egg Drop Soup 卵スープ	6
Seaweed Mushroom Soup わかめときのこのスープ	6
Yukgaejang Soup ユッケジャンスープ	9

* ENTREE *

スープ

Bibimbap ビビンバ <i>Add Mentai Caviar to Bibimbap</i> ビビンバに明太子を追加できます	<i>beef 15 / vegetable 15 / seafood 20</i> 牛肉/野菜/海鮮 + 2
Mentaiko Caviar Yam Rice 明太子トロロご飯	10
Mentaiko Onigiri 明太子おにぎり	6
Cold Noodle 冷麺	12



N A B E

Japanese Style Hot Pot

鍋 物



* MOTSU NABE *

もつ鍋

Beef Intestine, Chicken or Half & Half

Soy Sauce	<i>for two</i>	45
醤油 (二人前)		
Salt	<i>for two</i>	45
塩 (二人前)		
Spicy Miso	<i>for two</i>	45
辛味噌 (二人前)		
Tomato	<i>for two</i>	45
トマト (二人前)		

* SHABUSHABU *

しゃぶしゃぶ

Washugyu Ribeye	<i>for two</i>	100
和州牛リブコース		
Mugifuji Pork	<i>for two</i>	70
麦富士ポーク		

* SUKIYAKI *

すき焼き

Washugyu Ribeye	<i>for two</i>	100
和州牛リブコース		

* TOPPINGS *

トッピング

Washugyu Ribeye		40
和州牛リブコース		
Mugifuji Pork		25
麦富士ポーク		
Chicken	8	Intestine 8
鶏肉		もつ
Cabbage	3	Leek 3
キャベツ		ニラ
Burdock	3	Nappa 6
ごぼう		白菜
Mizuna	5.5	Tofu 4
水菜		とうふ
Takana	3	
高菜		

* ROUND OFF *

〆

Noodle thick/thin	4	Udon 4
麵 太麵/細麵		うどん
Porridge	4	Cheese Risotto 4
雑炊		チーズリゾット