

# まつ さか うし 松阪牛とは

『松阪牛』と呼ばれるのは、松阪牛個体識別管理システムの対象地域（三重県の旧22市町村）で肥育された、未經産の黒毛和種の雌牛だけです。

全国から生後7ヶ月～8ヶ月ほどの優秀な血統の雌の子牛を、  
きれいな水と豊かな四季が巡る恵まれた風土のなかで、  
生後約3年まで（通常の和牛は2年）ビールを食欲増進の為にあたえ、  
焼酎でマッサージするなどの独自の餌と飼育法をもちいて手塩にかけて育てられます。

松阪牛は、このような長期肥育と優れた資質、  
恵まれた環境が、行き届いた肥育管理があつてこそ生まれる『肉の芸術品』です。

また、黒毛和牛のなかで最も肉が柔らかく霜降りがはいりやすい、  
未經産の黒毛和種の雌牛のみにこだわり続けています。

## What is Matsusaka beef?

To be called Matsusaka beef, meat must be from a Japanese Black cow that has never given birth and was fattened in the designated area of the Matsusaka Beef Management System (the original 22 cities, towns and villages of Mie prefecture). At age 7 to 8 months, female calves with superior pedigrees are brought in from all over Japan to the Matsusaka beef production area, with its clean water and excellent climate throughout the four seasons. Until they are about 3 years old (for a regular wagyu cow it is 2 years), they are carefully reared using proprietary feed and methods. For example, they are given beer to stimulate their appetites and massaged with shochu. As you can surmise, Matsusaka beef is an artwork of meat created through a long period of fattening of cows from an excellent bloodline in a superior environment using thorough methods. Also, among Japanese black cows, Matsusaka beef farmers insist on only those cows that have never given birth and have the most tender meat and that which most easily becomes marbled.

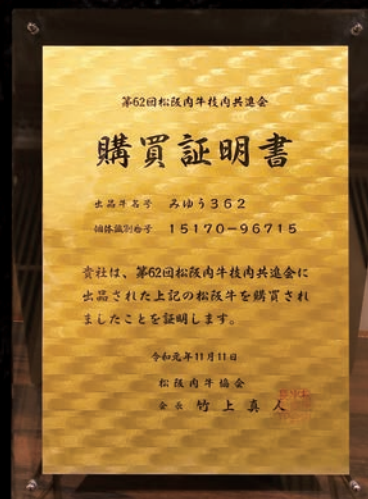


当店は品質に徹底的にこだわり上質な松阪牛を、  
これからもお客さまにご提供いたしてまいります。  
この機会に、洗練された最高級の松阪牛をご堪能ください。



We continue to serve customers carefully selected and  
top quality Matsusaka beef here at our establishment.  
Take this opportunity to sample this refined and superior grade Matsusaka beef.

今後も、松阪肉牛枝肉共進会にて  
受賞した松阪牛を仕入れてまいります。  
We will continue to procure only  
Matsusaka beef,  
awarded the prize in the Annual  
Matsusaka Cattle Show.





松阪牛専門  
焼肉  
matsusaka beef BBQ kei



# お薦めのコース

Recommended courses



写真はイメージです。  
The photo is an image.



## Enjoy the finest quality Matsusaka beef.

We promise you carefully selected A5 rank Matsusaka beef.

We're confident you'll find that the finemarbbling, tender fleshiness, elegant aroma and smooth texture of A5 rank Matsusaka beef make for the best taste in the world.

大切な人と、大切な時間を、  
最高の食でおもてなし致します。  
最高級の松阪牛をご堪能ください。



matsusaka beef BBQ kei





## 松阪牛コース一覧

Course list for Matsusaka Beef Specialty Yakiniku Restaurant Kei

コース料理は2名様からのご提供となります。  
Course meals are available from 2 guests.



### 松阪牛コース〈桜〉

Matsusaka beef course <Sakura>

お一人様 ￥11,000  
(¥11,000 per person)



### 松阪牛コース〈健〉

Matsusaka beef course <Ken>

お一人様 ￥14,300  
(¥14,300 per person)



### 松阪牛コース〈慶〉

Matsusaka beef course <Kei>

お一人様 ￥17,600  
(¥17,600 per person)



### 松阪牛コース〈極み〉

Matsusaka beef course <Kiwami>

お一人様 ￥24,200  
(¥24,200 per person)



### 料理長おまかせコース

Chef's choice course

お一人様 ￥33,000～  
(¥33,000～ per person)

事前予約のみとさせていただきます。

ご予算にあわせ、料理長おまかせコースをお作りいたします。

お気軽にご相談ください。

Advance reservations required

Reserve in advance and we'll cook up the chef's recommended course especially for you

If you have any questions, please contact our staff.



# 松阪牛コース〈桜〉

## Matsusaka beef course <Sakura>

肉の旨みを楽しめるコース。

A course for enjoying the delicious flavor of meat.



料理は2名様分です。A dish is for 2 people.  
写真はイメージです。The photo is an image.

### 前菜 Appetizer

松阪牛 炙り握り寿司 Matsusaka beef Flame-grilled sushi

松阪牛 炙りユッケ Matsusaka beef Flame-grilled yukhoe

### サラダ Salad

厳選塩タン Selected beef salted tongue

松阪牛厳選部位 塩 Matsuzaka beef carefully selected parts grilled with salt

松阪牛スープ Matsusaka beef soup

焼き野菜の盛り合わせ Assorted grilled vegetables

松阪牛 カルビ Matsusaka beef ribs

松阪牛 ロース Matsusaka beef roast

松阪牛 希少部位 Matsusaka beef a scarce cut of meat

松阪牛ローストビーフの手巻きご飯 Matsusaka roast beef hand-rolled rice

### デザート Desserts

お一人様 **¥11,000**(¥11,000 per person)

コース料理は2名様からのご提供となります。〈Course meals are available from 2 guests〉

※別途、サービス料13%がかかります。Note: 13% service charge will be added.



# 松阪牛コース〈健〉

## Matsusaka beef course <Ken>

当店おすすめのバラエティ豊かなコースです。

We recommended rich variety course.



### 前菜 Appetizer

松阪牛 トロカルビ炙り握り寿司 Matsusaka beef boneless short rib Flame-grilled sushi

松阪牛 特上カルビの炙り刺 (雲丹醤油) Choice flame-grilled Matsusaka beef ribs sashimi (sea urchin soy sauce)

生ハムのカルパッチョ Carpaccio with raw ham

### サラダ Salad

キムチの盛り合わせ Assorted kimchi

自家製熟成塩タン Home-made dry-aged tongue with salt

松阪牛厳選部位 上塩 Matsusaka beef carefully selected parts grilled with salt

松阪牛スープ Matsusaka beef soup

松阪牛 上カルビ Matsusaka beef special ribs

松阪牛 上ロース Matsusaka beef special roast

松阪牛 希少部位 Matsusaka beef a scarce cut of meat

フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ Stone-grilled bibimbap with foie gras and truffles

### デザート Desserts

お一人様 ￥14,300 (¥14,300 per person)

コース料理は2名様からのご提供となります。〈Course meals are available from 2 guests〉

※別途、サービス料13%がかかります。Note: 13% service charge will be added.



# 松阪牛コース〈慶〉

## Matsusaka beef course <Kei>

特上肉、希少肉、創作メニューが楽しめるコース。

A course for enjoying choice meats, scarce meats and original dishes.



### 前菜 Appetizer

松阪牛 上カルビ炙り握り寿司 Matsusaka beef special ribs Flame-grilled sushi

松阪牛 上カルビ炙りユッケ Matsusaka beef special ribs Flame-grilled yukhoe

松阪牛のブルスケッタ Matsusaka beef bruschetta

### サラダ Salad

キムチの盛り合わせ Assorted kimchi

厳選特上塩タン Selected special beef salted tongue

松阪牛 特上ヒレ Matsuzaka beef choice tenderloin

松阪牛スープ(トリュフ入り) Matsusaka beef soup (with truffle)

松阪牛 希少部位 ビーフカツ Scarce parts Matsusaka beef cutlet

### 口直し Clean one's palate

松阪牛 特上ロース Matsusaka beef choice roast

松阪牛 希少部位 Matsusaka beef a scarce cut of meat

松阪牛 霜降り肉 Matsusaka beef well-marbled meat

松阪牛 だし茶漬け Matsusaka beef rice with soup stock

### デザート Desserts

お一人様 ￥17,600 (¥17,600 per person)

コース料理は2名様からのご提供となります。(Course meals are available from 2 guests)

※別途、サービス料13%がかかります。Note: 13% service charge will be added.



# 🍴 松阪牛コース〈極み〉

## Matsusaka beef course <Kiwami>

特上肉、希少肉に高級食材を使った極上コース。

The ultimate course, prepared using choice meat, scarce meats and other high-grade ingredients.



料理は2名様分です。A dish is for 2 people.  
写真はイメージです。The photo is an image.

### 前菜 Appetizer

松阪牛 特上カルビ炙り握り寿司 Matsusaka beef choice ribs Flame-grilled sushi

松阪牛 雲丹巻き Matsusaka beef sea urchin roll

松阪牛 トリュフユッケ Matsusaka beef truffles yukhoe

### サラダ Salad

厳選特上塩タンの厚切り Thick-sliced selected special beef salted tongue

松阪牛 シャトーブリアン The finest grade Matsusaka beef chateaubriand

松阪牛 スープ (トリュフ入り) Matsusaka beef soup (with truffle)

松阪牛 希少部位 ビーフカツ (トリュフ添え) Scarce parts Matsusaka beef cutlet(garnished with truffle)

### 口直し Clean one's palate

松阪牛 サーロインのトリュフタレすき焼き風 Sukiyaki-style Matsusaka beef sirloin in a truffle sauce

松阪牛 希少部位 Matsusaka beef a scarce cut of meat

松阪牛 霜降り肉 Matsusaka beef well-marbled meat

松阪牛 炊き込みご飯 (トリュフと雲丹入り) Matsusaka beef cooked with rice(with truffle and sea urchin)

### デザート Desserts

お一人様 **¥24,200** (¥24,200 per person)

コース料理は2名様からのご提供となります。(Course meals are available from 2 guests)

※別途、サービス料13%がかかります。Note:13% service charge will be added.