

料理長おすすめ創作料理

Chef's recommendation creative food



写真はイメージです。The photo is an image.

松阪牛トロカルビ炙りユッケ トリュフ・キャビア添え

Flame-grilled Matsusaka beef
boneless short rib with truffles and caviar

ウイスキーやハイボールと相性抜群。

Great compatibility
with whiskey and highball.

¥3,850



写真はイメージです。The photo is an image.

松阪牛のタタキ

Seared Matsusaka beef slices

ポン酢でさっぱりと。

Refresh with ponzu sauce.

¥3,850



写真はイメージです。The photo is an image.

松阪牛リブロースの炙り寿司

Matsusaka beef rib roast

Flame-grilled sushi

松阪牛リブロースを1枚まるごと使用した炙り寿司。

Flame-grilled sushi made from whole
Matsusaka beef rib roast.

¥4,950



写真はイメージです。The photo is an image.

松阪牛特上ヒレと

フォアグラのロッシーニ風

Matsusaka beef choice tenderloin
and foie gras Rossini style

ワインに最適。

Great for wine.

¥6,600

松阪牛大トロ炙り寿司
Matsusaka beef fatty "otoro"
flame-grilled sushi



松阪牛のブルスケッタ
Matsusaka beef Bruschetta



Our specialties

当店自慢の料理



松阪牛の雲丹巻き
Matsusaka beef sea urchin roll



松阪牛の炙り

Flame-grilled Matsusaka beef

◇松阪牛のブルスケッタ 〈3 個〉 ￥4,400

Matsusaka beef Bruschetta (3pieces)

当店1番のおすすめメニューです。自慢の松阪牛をパンに乗せました。

This is our restaurant's top recommendation.

We put our excellent rib roast on bread.

Our staff prepares this dish right before.

◇松阪牛 炙り三種盛り(寿司、雲丹巻き、炙りユッケ) ￥3,850

An assortment of three kinds of grilled Matsusaka beef (flame-grilled sushi, sea urchin roll, and yukhoe)

松阪牛 炙りの盛り合わせ

An assortment of grilled Matsusaka beef

◇松阪牛 特上カルビ炙り刺し(雲丹醤油) ￥3,850

Choice flame-grilled Matsusaka beef ribs sashimi (sea urchin soy sauce)

特上カルビをサッと炙り特製の雲丹醤油で

Choice Matsusaka beef ribs lightly brazed with sea urchin soy sauce

◇松阪牛の雲丹巻き 〈2 貫〉 ￥3,850

Matsusaka beef sea urchin roll (2 pieces)

霜降り肉で雲丹を巻きました

Sea urchin rolled in marbled meat

◇松阪牛 大トロ炙り寿司 〈2 貫〉 ￥3,300

Matsusaka beef fatty “ototo” flame-grilled sushi (2 pieces)

とろける霜降り肉のお寿司

Sushi made with marbled meat that melts in your mouth

◇松阪牛 厳選赤身肉の炙りユッケ ￥2,750

Select flame-grilled Matsusaka beef lean meat served yukhoe

薄切りの赤身肉をユッケだれで

Thin-sliced lean meat with yukhoe sauce

松阪牛 厳選赤身肉の炙りユッケ
Select flame-grilled Matsusaka beef
lean meat served yukhoe



松阪牛 炙り三種盛り(寿司、雲丹巻き、炙りユッケ)
An assortment of three kinds of grilled Matsusaka beef
(flame-grilled sushi, sea urchin roll, and yukhoe)



写真はイメージです。The photo is an image.

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



部位ナンバー
Cut number

★13

松阪牛 イチボ
Matsusaka beef ichibo



部位ナンバー
Cut number

7

松阪牛 上カルビ
Matsusaka beef special ribs

Recommended
Matsusaka beef



matsusaka beef BBQ rei

お薦め松阪牛



部位ナンバー
Cut number

★5

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



部位ナンバー
Cut number

★17

松阪牛上ロース
Matsusaka beef special roast

お薦め松阪牛

Recommended Matsusaka beef

部位ナンバー
Cut number

- ◇松阪牛 カルビ Matsusaka beef ribs ￥2,750 ⑦
ほどよい甘みののったアバラ肉 Moderately sweet rib meat
- ◇松阪牛 上カルビ Matsusaka beef special ribs ￥3,850 ⑦
上質の霜降り肉。霜降り肉の旨みが楽しめる
Fine-quality marbled meat. Enjoy the delicious flavor of marbled meat.
- ◇松阪牛 ロース Matsusaka beef roast ￥3,300 ⑨
肩ロース肉焼肉の醍醐味 The best shoulder-roast yakiniku
- ◇松阪牛 上ロース Matsusaka beef special roast ￥4,730 ★
肩ロースの最上位肉 The highest grade meat of shoulder roast
- ◇松阪牛 上赤身 Matsusaka beef lean meat ￥3,850 ⑫
良質の赤身肉、サッとあぶってどうぞ
Superior-quality lean meat served lightly broiled
- ◇松阪牛 希少部位 〈1品〉 各 ￥4,730 ★
Matsusaka beef a scarce cut of meat 〈one item〉
※仕入れにより変わります Note: It depends on the stocking.
★13 イチボ ichibo ★14 友三角 tri-tip ★15 カイノミ bottom flap ★16 ミスジ misuji
- ◇松阪牛 本日の厳選三種盛り ￥5,500
Today's choice 3 variety Matsusaka beef plate
内容はスタッフまでお尋ねください
Please ask the staff about the contents
- ◇松阪牛 特上サーロイン Matsusaka beef choice sirloin ￥6,600 ③
肉の王様 The king of meats
- ◇松阪牛 特上サーロインの厚切り 150g ￥8,800 ③
Thick-sliced Matsusaka beef choice sirloin 200g ￥11,000
きめ細かいサシが入り、とろけるように柔らかい
A fine marbling of fat makes it so soft it almost melts in your mouth 250g ￥13,200
- ◇松阪牛 特上サーロイントリュフたれのすき焼き風 ￥8,800 ③
Sukiyaki-style choice Matsusaka beef sirloin in a truffle sauce
特上サーロインをトリュフたれとすき焼き風のたれにつけて
Choice sirloin dipped in truffle sauce and sukiyaki-style sauce
- ◇松阪牛 特上ヒレ ￥8,800 ④
Matsusaka beef choice tenderloin
とても柔らかく貴重 Tender and precious
※希少部位の為、数に限りがございます。Note: This is a scarce cut of meat, so quantities are limited.
- ◇松阪牛 極上シャトーブリアン ￥13,200 ★
The finest grade Matsusaka beef chateaubriand
ヒレ肉の真ん中の部分、最高級肉
The very center part of the tenderloin, the highest grade of meat
※希少部位の為、数に限りがございます。Note: This is a scarce cut of meat, so quantities are limited.
- ◇松阪牛 エンペラーブリアン (数量限定) ￥22,000 ★
Matsusaka beef emperorbrian
シャトーブリアン600gの中でも200gしか取れないさらに上質な部位
Among 600 grams of Chateaubriand, a higher quality part that can only take 200 grams.
※希少部位の為、数に限りがございます。Note: This is a scarce cut of meat, so quantities are limited.

“塩焼き”か“たれ焼き”をお選び下さい。 Choose grilled in salt or sauce

◎部位ナンバーの詳細は最後のページに記載しております。

A detailed explanation of how the cuts of meat are numbered is provided on the last page.

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



和牛上ハラミ
Wagyu skirt steak



部位ナンバー
Cut number

1

厳選特上塩タン厚切り
Thick-sliced selected
salted tongue

Single item

单品



部位ナンバー
Cut number

1

上塩タン
Salted tongue



上ミノ Jomino



Selected Wagyu

部位ナンバー
Cut number

- | | |
|---|----------|
| ◇上塩タン
Salted tongue
塩タン(上)
Gyu salted tongue | ¥3,300 ① |
| ◇ネギ上塩タン
Green-onion-and-salt tongue
特製ネギ塩が肉の旨みを引き立てます
The green-onion-and-salt sauce brings out the delicious flavor of the meat | ¥3,300 ① |
| ◇厳選特上塩タン
Selected special salted tongue
塩タン(特上部位)
Gyu salted tongue (The choicest parts) | ¥4,400 ① |
| ◇厳選特上塩タンの厚切り
Thick-sliced Selected special salted tongue
厳選特上塩タンを厚切りで
Thick-sliced of selected special salted tongue | ¥6,600 ① |
| ◇自家製熟成塩タン
Home-made dry-aged tongue
30日間ドライエイジング製法で旨みを凝縮
Delicious condensed flavor brought out through 30 days of dry aging | ¥3,850 ① |
| ◇自家製熟成塩タン厚切り
Home-made dry-aged tongue sliced thickly
熟成タンを厚切りで
Dry-aged tongue sliced thickly | ¥4,950 ① |
| ◇和牛上ハラミ
Wagyu skirt steak
九州産の和牛
Kyushu-raised wagyu | ¥4,400 ② |
| ◇和牛上ハラミの厚切り
Wagyu special skirt steak meat sliced thickly
弾力があり、ほどよい脂(牛の横隔膜)
Supple with moderate fat (beef diaphragm) | ¥5,500 ② |

“塩焼き”か“たれ焼き”をお選び下さい。 Choose grilled in salt or sauce

◎部位ナンバーの詳細は最後のページに記載しております。

A detailed explanation of how the cuts of meat are numbered is provided on the last page.

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

厳選黒豚

Selected kurobuta pork

厳選した黒豚は、臭みがなく、柔らかくて独特の旨みがあります。

Carefully selected kurobuta pork has no smell,
is tender and has a characteristic umami.

◇厳選黒豚バラ

Selected kurobuta pork back ribs

¥1,650

◇厳選黒豚ロース

Selected Kurobuta pork roast

¥1,650



厳選黒豚バラ
Selected kurobuta pork back ribs



厳選黒豚ロース
Selected Kurobuta pork roast

写真はイメージです。The photo is an image.

厳選地鶏

Selected chicken

うまみ成分のアミノ酸が豊富、地鶏だが脂のノリもよく、歯ごたえと柔らかさのバランスが最高。

Full of the amino acids that are responsible for umami,
these chickens that have plenty of fat despite being free-range are characterized
by a texture with a good balance of firmness and tenderness.

◇厳選地鶏 Selected chicken

¥1,650

和牛ホルモン

Wagyu offal

国産和牛のホルモンだから、新鮮で臭みもなく食べ応え抜群！

This wagyu offal is made from domestic Japanese beef,
so it is fresh and filling with no pungence!

◇和牛しま腸ホルモン Wagyu large intestine

¥1,980

和牛の脂身の甘みをお楽しみ頂けます
Enjoy the sweetness of wagyu beef fatty meat

◇上ミノ Jomino

¥2,200

コリコリとした貝柱の様な食感
This thick fatty part of the first chamber of a cow's stomach has
a crunchy texture like the adductor muscle of a scallop

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



Fresh seafood

新鮮な海の幸をお楽しみください。

Enjoy the fresh bounty of the sea.

◇海老焼き	Broiled shrimp 天使の海老プリっとした身が特徴 Plump Angel Prawns	¥2,200
◇ホタテ焼き	Broiled scallops 殻付きホタテをバターで Scallops in the shell flavored with butter	¥2,200
◇イカ焼き	Broiled squid 身の柔らかいやリイカを塩焼きで Tender spear squid broiled with salt	¥2,200
◇海鮮焼き盛合せ	Broiled seafood assortment 海老、イカ、ホタテの3種盛り An assortment of three kinds of seafood :shrimp, squid and scallops	¥5,500
◇アワビ焼き	Broiled abalone 活アワビを調理致します Market price Made by cooking live abalone	時価 Market price
◇伊勢海老焼き	Broiled spiny lobster 活伊勢海老を調理致します Our spiny lobster is grilled fresh	時価 Market price



写真はイメージです。The photo is an image.

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

自家製牛タンハムのポテトサラダ
Homemade beef-tongue ham potato salad



トマトサラダ Tomato salad

Kimchi & salad

キムチ&サラダ



matsusaka beef BBQ kei

慶サラダ Kei salad



🍴 キムチ

Kimchi

- | | |
|--|--------|
| ◇白菜キムチ hinese cabbage kimchi
自家製キムチ Home-made kimchi | ¥770 |
| ◇カクテキ Kkakdugi
大根のキムチ Kimchi made of daikon | ¥770 |
| ◇オイキムチ Oi kimchi
きゅうりのキムチ Kimchi made of cucumbers | ¥770 |
| ◇クリームチーズキムチ Cream cheese kimchi
クリームチーズのキムチ Kimchi made of cream cheese | ¥880 |
| ◇キムチの盛り合わせ Assortment of kimchi
キムチの4種盛り合わせ An assortment of four kinds of kimchi | ¥1,980 |



キムチの盛り合わせ
Assortment of kimchi

ナムルの盛り合わせ
An assortment of namul

写真はイメージです。The photo is an image.

🥗 サラダ

Salad

- | | |
|---|--------|
| ◇慶サラダ Kei salad
旬のお野菜を黒酢ドレッシングで
Seasonal vegetables served with a black-vinegar dressing | ¥1,540 |
| ◇韓国風サラダ Korean salad
ピリ辛のあっさりサラダ A light spicy-hot salad | ¥1,540 |
| ◇自家製牛タンハムのポテトサラダ
Homemade beef-tongue ham potato salad
自家製ポテトサラダにタンハムの食感を
A homemade potato salad with the texture of tongue ham added | ¥1,100 |
| ◇トマトサラダ Tomato salad
新鮮なトマトをレモンドレッシングでさっぱりと
A refreshing dish of fresh tomatoes and lemon dressing | ¥1,100 |
| ◇和風大根サラダ Japanese radish salad
さっぱりとした大根のサラダ Refreshing radish salad | ¥1,540 |
| ◇ナムルの盛り合わせ An assortment of namul
野菜の和え物、季節により内容は異なります
Chopped vegetables with seasoning. Vegetables vary by season | ¥1,650 |
| ◇旬野菜のバーニャカウダ
Seasonal vegetables bagna càuda
旬の野菜をアンチョビソースで Seasonal vegetables with anchovy sauce | ¥3,300 |

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

松阪牛ハンバーグ
Matsusaka beef
Hamburg steak



スンドゥブチゲ
Sundubu jjigae

À la carte

一品料理



海鮮チゲ
Seafood jjigae



黒豚バラとキムチの炒め
Pan-fried kurobuta pork
back ribs and kimchi

海鮮チヂミ
Seafood buchimgae





一品

À la carte dishes

- | | |
|--|--------|
| ◇松阪牛ハンバーグ Matsusaka beef Hamburg steak | ¥3,300 |
| 松阪牛肉100% 100% Matsusaka beef | |
| ◇松阪牛カルビチム Matsusaka beef rib jjim | ¥2,750 |
| 牛肉と野菜を煮込んだ韓国家庭料理
Korean home cooking featuring boiled beef and vegetables | |
| ◇ヤリイカのピリ辛炒め Spicy spear squid stir-fry | ¥3,300 |
| ヤリイカを特選のピリ辛ダレで Spear squid in a special spicy sauce | |
| ◇黒豚バラとキムチの炒め Pan-fried kurobuta pork back ribs and kimchi | ¥3,300 |
| 豆腐を添えて、まろやかさが絶妙なキムバラ炒め！
Kimchi and pork rib stir-fry with tofu for an exquisite mellow flavor! | |
| ◇海鮮チヂミ Seafood buchimgae | ¥1,980 |
| 海鮮入りの豪華なチヂミ An extravagant savory Korean pancake with seafood in it | |
| ◇チヂミ Buchimgae | ¥1,320 |
| 韓国風お好み焼き Korean-style savory pancake | |
| ◇チャプチェ Japchae | ¥1,980 |
| 韓国風はるさめの炒め物 Pan-fried Korean-style cellophane noodles | |
| ◇焼き野菜の盛り合わせ Assortment of grilled vegetables | ¥1,320 |
| 野菜単品各種 550円 Single vegetable dishes for 550 yen each | |
| ◇チシャ Lettuce | ¥880 |
| 巻き野菜 Vegetables for rolls | |
| ◇チャンジャクリームチーズ | ¥1,320 |
| Salted cod entrails in spicy sauce and cream cheese
チャンジャとクリームチーズを合せました、おつまみにどうぞ
An assortment of salted cod entrails in spicy sauce with cream cheese. Great as a snack | |
| ◇チャンジャ Jeotgal | ¥770 |
| 韓国の珍味 Salted cod entrails in spicy sauce | |
| ◇韓国のり Korean seaweed | ¥330 |
| 塩とごま油で味付けされた海苔 Nori seaweed seasoned with salt and sesame oil | |



Jjigae

- | | |
|---|--------|
| ◇スンドゥブチゲ Sundubu jjigae | ¥1,650 |
| 豆腐のチゲ、アサリの出汁が決めて Tofu Korean stew with clam broth | |
| ◇キムチチゲ Kimchi jjigae | ¥1,650 |
| 豚肉とキムチの濃厚スープ A rich soup of pork and kimchi | |
| ◇ホルモンチゲ Offal jjigae | ¥1,650 |
| ホルモンの旨味が楽しめます Enjoy the delicious flavor of offal | |
| ◇海鮮チゲ Seafood jjigae | ¥3,300 |
| 魚介類たっぷりスープ A soup chock-full of seafood | |

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

松阪牛ユッケジャンクッパ
Matsusaka beef
Yukgaejang gukbap



トリュフと松阪牛ぎぶとんの炊き込みご飯
Truffles and under-chuck flap Matsusaka beef
cooked with rice



Rice & noodles

御飯&麺



うなぎビビンバ
Eel bibimbap



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



御飯

Rice

- | | |
|--|----------------------------|
| ◇トリュフと松阪牛ざぶとんの炊き込みご飯
Truffles and under-chuck flap Matsusaka beef cooked with rice
トリュフと柔らかく甘みのある、松阪牛ざぶとんを贅沢に炊き込みご飯で
Truffles and tender sweet under-chuck flap Matsusaka beef
meat cooked with rice into a luxurious dish | ¥5,500 |
| ◇石焼ビビンバ Stone-grilled bibimbap
バリバリおこげの韓国ご飯 Korean-style crispy rice | ¥1,650 |
| ◇松阪牛石焼ユッケビビンバ
Matsusaka beef stone-grilled yukhoe bibimbap
松阪牛のユッケを乗せたビビンバ
Bibimbap with Matsusaka beef yukhoe | ¥3,300 |
| ◇うなぎビビンバ Eel bibimbap
石焼でうなぎを Stone-cooked eel over rice | ¥4,400 |
| ◇フォアグラとトリュフの石焼きビビンバ
Stone-grilled bibimbap with foie gras and truffles
当店名物、フォアグラとトリュフの石焼ビビンバ
Our famous stone-grilled bibimbap made with foie gras and truffles | ¥5,500 |
| ◇松阪牛クッパ Matsusaka beef gukbap
松阪牛のトロトロ牛筋と野菜たっぷり
Matsusaka beef tendon brimming with melted fat
and served with plenty of vegetables | ¥1,650 |
| ◇松阪牛ユッケジャンクッパ
Matsusaka beef Yukgaejang gukbap
辛口、ナムル、キムチ等具材たっぷり
Spicy with plenty of namul, kimchi and other ingredients | ¥2,200 |
| ◇テールクッパ Beef tail gukbap
トロトロのテール肉と濃厚スープ Tail meat in melted fat with rich soup | ¥2,530 |
| ◇サムゲタン Samgyetang
鶏1羽にもち米などを煮込んだ薬膳料理
A medicinal dish made with a whole chicken,
glutinous rice and more | ¥5,500 |
| ◇ご飯 Rice
選び抜いた最高のお米をご用意しております。
We serve the very best rice available. | 大 ¥550
中 ¥440
小 ¥330 |

麺

Noodles

- | | |
|--|---|
| ◇冷麺 Cold Korean noodles ¥1,650
冷たい麺とスープ、焼肉の後でも食べやすい
Cold noodles and soup. A good dish to follow yakiniku. |  |
| ◇温麺 Warm noodles ¥1,650
松阪牛スープのピリ辛麺
Spicy noodles in Matsusaka beef soup | |
| ◇ビビン麺 Bibim-guksu ¥1,650
韓国風のピリ辛混ぜ麺
Korean-style spicy noodles | |



冷麺 Cold Korean noodles

写真はイメージです。The photo is an image.

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



クレームブリュレ
Creme Brulee



フルーツの盛り合わせ
Fruit assortment

Soup & dessert

スープ&デザート



テールスープ
Beef tail soup

🍲 スープ

Soup

- ◇松阪牛スープ Matsusaka beef soup ￥1,100
松阪牛のスジ肉で出汁をとり、風味豊かなスープにトリュフを添えて
A flavorful soup with truffles, broth from Matsusaka beef tendon
- ◇テールスープ Beef tail soup ￥1,980
トロトロなテールのお肉と濃厚なスープ
A rich soup of fatty tail meat
- ◇ユッケジャンスープ Yukgaejang soup ￥2,200
辛口、ナムル、キムチ等具材たっぷりスープ
A spicy soup with plenty of namul, kimchi and other ingredients
- ◇サムゲタンスープ Samgyetang soup ￥1,650
免疫力アップの薬膳スープ
Immunity boost medicinal soup
- ◇玉子スープ Egg soup ￥880
ふわふわ玉子のさっぱりスープ A light soup of fluffy eggs
- ◇ワカメスープ Wakame soup ￥880
ワカメのあっさりしたスープ Light wakame sea weed soup
- ◇野菜スープ Vegetable soup ￥880
野菜たっぷりのさっぱりしたスープ Refreshing soup with plenty of vegetables



写真はイメージです。The photo is an image.

🍰 デザート

Desserts

- ◇アイスクリーム or シャーベット Ice cream or Sherbet ￥660
詳しくは STAFF へ Ask the staff for details.
- ◇杏仁豆腐 Annin tofu ￥660
トロツとした食感、薬膳効果もある健康デザート
This is a healthy dessert with medicinal effects and a thick texture
- ◇クレームブリュレ Creme Brulee ￥660
焦がしたパリパリが美味しいプリン
A pudding with a delicious burnt crispy top
- ◇パナコッタ Panna Cotta ￥660
つるりとした食感のイタリアのデザート
An Italian dessert with a slippery texture
- ◇フルーツの盛り合わせ Fruit assortment ￥2,750
旬のフルーツを盛り合わせで(季節により内容は異なります)
An assortment of seasonal fruit (contents vary by season)

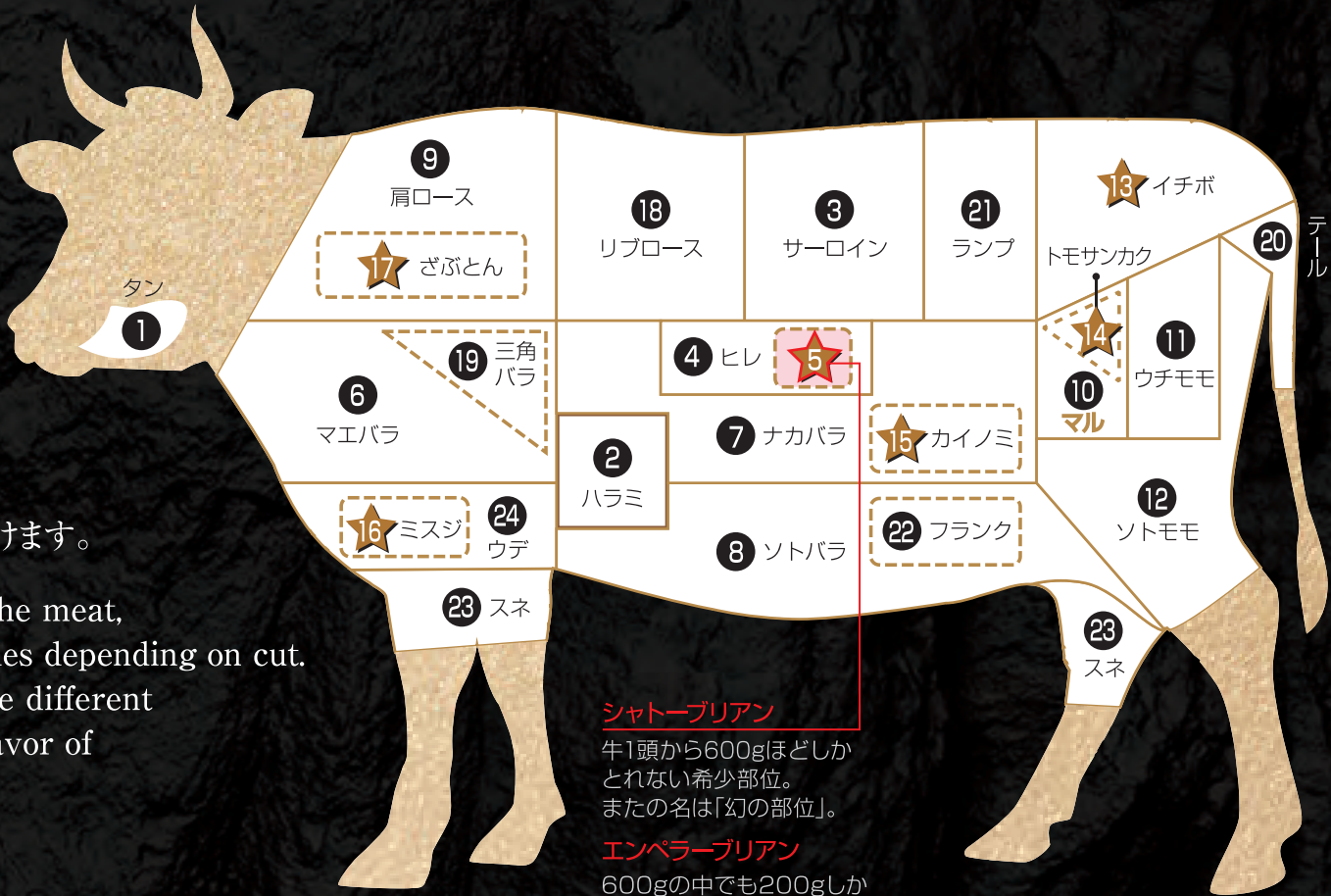
※別途、サービス料13%がかかります。
Note: 13% service charge will be added.

部位の紹介

Introducing cuts

牛肉は部位により、
柔らかい歯ごたえがある等
食感や旨みも異なります。
部位の特徴を知ること
さらに松阪牛が美味しくいただけます。

The umami and texture of the meat,
such as how tender it is, varies depending on cut.
Familiarize yourself with the different
types of cuts to enjoy the flavor of
Matsusaka beef even more.



★のマークは希少部位です。 Cuts marked with a ★ are premium cuts.

Number	部位名 / Name of Cut	一頭から得られる肉の量 Amount of meat obtained from a single cow	特徴 / Characteristics
1	タン Tongue	約 1 キロ Approx. 1 kg	特上部位の部分は霜降りが特にのっています。 Prime cuts are particularly marbled with fat.
2	ハラミ Skirt steak	約 1 キロ Approx. 1 kg	霜降りがのった柔らかい部位。 A soft cut with considerable marbling.
3	サーロイン Sirloin	約 10 キロ Approx. 10 kg	「サー」の称号を与えられた部位で芸術的な霜降りを堪能ください。 Savor the exquisite marbling in cuts of meat labeled sirloin.
4	ヒレ Tenderloin	約 3 キロ Approx. 3 kg	肉の中で最も柔らかく、上品な味が楽しめる部位。脂肪が少なくあっさりしています。 Enjoy the elegant flavor of this, the most tender cut of meat. Lower fat content gives it a lighter taste.
★5	シャトーブリアン Chateaubriand	約 0.6 キロ Approx. 0.6 kg	ヒレ肉の中でも特に肉質の良い真ん中部分。牛一頭から約 600g 程度しかとれません。 This is a particularly high-quality cut from the very center of the tenderloin. Only about 600 g can be obtained from a single cow.
6	マエバラ Fore ribs	約 60 キロ Approx. 60 kg	カルビ部分で大人気の部位。脂と赤身の絶妙なバランスが大変美味です。 One of the most popular cuts of rib. The superb balance between fat and lean create a flavor that is to die for.
7	ナカバラ Center ribs		
8	ソトバラ Short ribs		
9	肩ロース Shoulder roast	約 18 キロ Approx. 18 kg	リブロースと連結している部位で肉質、脂質ともに素晴らしく流れるような霜降りが特徴です。 This cut is situated next to the rib roast, and has a marbling that magnificently intertwines lean and fat throughout the cut.
10	マル Knuckle	約 10 キロ Approx. 10 kg	モモ肉中ではトップレベルの旨味の詰まった部位。 This cut packs the richest umami of any cut from the round.
11	ウチモモ Top round	約 10 キロ Approx. 10kg	ほぼ赤身のため、脂が苦手の方にお薦めです。 Since it is mostly lean, it is great for those who prefer less fat.
12	ソトモモ Bottom round	約 10 キロ Approx. 10kg	やや歯ごたえがあり、肉本来の味を十分に楽しむことができます。 It has a nice texture and allows you to thoroughly savor the flavor of the meat itself.
★13	イチボ Ichibo	約 2 キロ Approx. 2kg	モモ肉で一番霜降りが多い部位。モモ肉独特の風味をお楽しみいただけます。 This is the most richly marbled cut of round. Enjoy the unique taste of meat cut from the round.
★14	トモサンカク Tri-tip	約 1 キロ Approx. 1kg	モモ肉独特の風味が食欲をそそります。 The unique flavor of this round cut will stimulate your appetite.
★15	カイノミ Bottom flap	約 1 キロ Approx. 1kg	中バラの一部で非常に柔らかく、味がしっかりしていて、あっさりした上品な味わい。 Cut from the center rib, it is tender with an elegant flavor that is robust yet light.
★16	ミスジ Misuji	約 1 キロ Approx. 1kg	「幻」と呼ばれるほどの希少な部位でウデ肉の一部。美・香・味どれをとっても濃厚な味わい。 This cut from the foreleg is so rare that it is sometimes referred to as a "phantom" in Japanese. The sight, fragrance and flavor all express a rustic charm.
★17	ざぶとん Under-chuck flap	約 1 キロ Approx. 1kg	肩ロースの一部で霜降りが芸術的に綺麗です。 A cut of shoulder with marbling that is almost a piece of art.
18	リブロース Rib roast	約 10 キロ Approx. 10kg	牛の中心部分のため味・美・香りがとても素晴らしい。ここの霜降りの量が多いほど高等級になります。 This cut comes from the center of the cow, giving it superb flavor, appearance and fragrance. The higher the degree of marbling the higher the grade of meat.
19	三角バラ Chuck rib	約 1 キロ Approx. 1kg	肩ロースと中バラが連結している前バラの一部で、極上のカルビとなります。 A cut of chuck that connects to the shoulder roast and center rib. It makes for mouthwatering ribs.
20	テール Tail	約 1.5 キロ Approx. 1.5kg	テールスープに使われている部分。コラーゲンたっぷりで美肌効果があります。 A cut used in tail soup. It is rich in collagen, which is good for your skin.
21	ランプ Rump	約 54 キロ Approx. 54kg	脂肪はほんの僅かしか無く、柔らかい食感であっさりと楽しめます。 With almost no fat at all, it has a tender texture and light flavor.
22	フランク Base of round	約 1 キロ Approx. 1kg	外バラの一部です。焼肉好きには欠かせない部位。 A cut from the short ribs. This cut is indispensable if you like yakiniku.
23	スネ Shank	約 10 キロ Approx. 10kg	入り組んだスジを長時間煮込むと驚くような柔らかさに仕上がります。 Simmering this convoluted sinew for an extended time makes it unbelievably tender.
24	ウデ Breast and foreleg	約 10 キロ Approx. 10kg	ほぼ赤身であっさりとした味わいです Almost all lean, this meat has a light flavor.