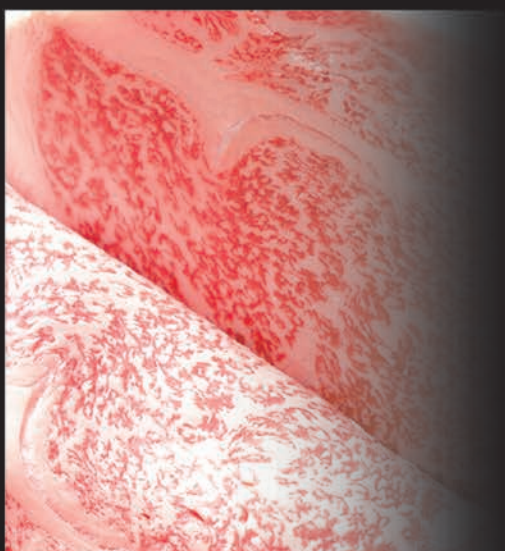


極上和牛のおもてなし  
和牛あみ焼会席  
シズラーへようこそ



シズラーは、1972年に新天地に一号店を出店し、以来、たくさんのお客様の記憶に残る

あみ焼レストランとして

愛されてまいりました。

復活を望むお声をこれほど頂いた店はありません。

そして、ついにそのお声にお応えできる時がまいりました。

新しいシズラーの幕開けです。

皆様をエントランスで失礼ながら座ってお迎えした牛は、

創業社長 ふくのり 越智福徳の生まれ変わりで

お客様の喜ばれるお顔を見たく、お店の番をしております。

新しいシズラーのミッション(使命)は

日本が誇る和牛の美味しさを皆様にお伝えすること。

厳選したこだわりの和牛を秘伝のタレでお楽しみ下さい。



# 極上会席 9,500円

和牛の厳選部位をふんだんに取り入れ、  
焼き方・食べ方・味、すべてにこだわったコースです。

季節の前菜 4 種

キムチ盛合せ

ナムル盛合せ

孫野菜入りサラダ 又は ゴマ油香るサラダ

和牛の炙り握り

わかめスープ 又は ポタージュスープ

和牛壺漬け一本カルビ

ちしやっ娘

希少部位 3 種盛り (塩)

希少部位 4 種盛り (タレ)

季節の焼き野菜

◎選べる御食事

下記の中から 1 つお選び下さい

冷麺・石焼きピビンバ・クッパ・ごはん

デザート 3 種盛り



# 特選会席 8,000円

和牛の色々な部位を盛合せ、  
しっかりと楽しみ頂けるコースです。

季節の前菜 3 種

キムチ盛合せ 又は ナムル盛合せ

孫野菜入りサラダ

和牛の炙り握り

わかめスープ

特選和牛 6 種盛り

季節の焼き野菜

ちしやっ娘

◎選べる御食事

下記の中から 1 つお選び下さい

冷麺・石焼きピビンバ・クッパ・ごはん

デザート 2 種盛り



## 美食会席 6,900円

和牛を楽しむお手頃なコースです。

季節の前菜 3 種

キムチ盛合せ

孫野菜入りサラダ

和牛の炙り握り

わかめスープ

和牛 5 種盛り

季節の焼き野菜

◎選べる御食事

下記の中から 1 つお選び下さい

石焼きピビンバ・クッパ・ごはん

デザート 2 種盛り



※5～10歳位のお子様向け

## キッズ会席 3,500円

お子様も大人と同じ気分で。

シズラーの和牛会席をお楽しみ下さい。

前菜プレート

和牛の盛合せ

ごはん又は冷麺

アイスクリーム

## キッズメニュー

|         |        |
|---------|--------|
| カレープレート | 1,300円 |
| クッパ     | 500円   |
| うどん     | 450円   |
| フライドポテト | 450円   |

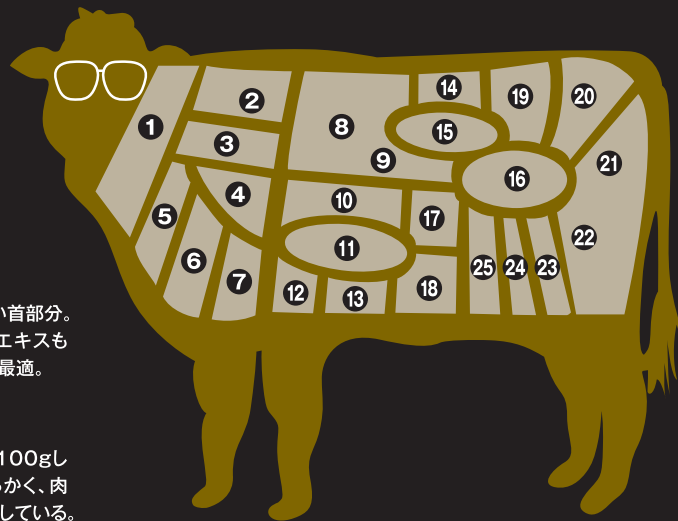
アレルギー食材等ございましたら、お気軽にスタッフにお伝え下さい。



表示価格に別途午後5時以降はサービス料 10%を頂戴致します。

# 部位別 お肉大図鑑

なにげなく見たり聞いたりしていた「肉」の部位。  
おなじみの部位から聞いたことのないような珍しい部位までご紹介します。



① ネック…脂肪分の少ない首部分。キメは粗いが味は濃厚でエキスも豊富。挽肉や煮込み料理に最適。

② カタシン…一頭から数100gしか取れない希少部位。柔らかく、肉本来の旨味があり、あっさりしている。

③ ザブトン…肩ロースのあばら骨側の肉。霜降り状で柔らかく、きめが細かい。脂の味を楽しみたい部位。

④ 三角バラ…サシが強く入るため、柔らかく味がよい。大トロとも呼ばれ、霜降りの美しさが特徴。

⑤ カタ三角…肉質は柔らかく風味が豊か。美しい霜降りが入り、適にはたまらない。脂質は少なめで味濃厚。

⑥ ミスジ…肩甲骨の裏側にある肉。肉の厚さによって焼き方や味付けの方法が変わるため玄人向けの部位。

⑦ ウワミスジ…ミスジの中でも肩甲骨に近い。霜降りはミスジに劣るが脂肪が少なく柔らかい赤身が美味。

⑧ リブロース…ステーキでも定番の部位。サーロインへと続く肉は、脂も上品で赤身の旨味が絶妙。

⑨ マキロース…リブロースの芯に巻いた形状の肉。やわらかく肉厚で脂が強く、こってりとした味わい。

⑩ カルビ…赤身と脂肪が層になっていて、サシの入りがよく、旨味もあるので人気の高い部位。

⑪ ウチハラミ…アバラの内側・ハラミ(横隔膜)についている。濃厚な味でハラミとよく似た食感。

⑫ 中落ちカルビ(ゲタ)…アバラの間の部位。脂と肉の旨味が相まって濃厚な味。お酒のお供にぴったり。

⑬ 上カルビ…赤身と脂が薄い層になった、バラ肉の中でも最もおいしい部位。こってりとした旨味が凝縮。

⑭ サーロイン…きめが細かく肉質は最高。主にステーキに使われる最上級部位。ぜひ赤ワインと一緒に。

⑮ ヒレ…牛の部位の中で最も運動しない部位のため、肉質がとても柔らかく脂質が少ないのが特徴。

⑯ ウチモモ…後ろ足の付け根の内側にあり牛肉のなかで最も脂肪が少ない部位。ピフカツやたたき向き。

⑰ カイノミ…1頭の牛から左右一対のブロックしか取れない希少部位。濃厚で肉本来の味が味わえる。

⑱ ササミ…笹の葉に似ていることからササミと呼ばれる。引き締まった繊維質な赤身と霜降りの多さが特徴。

⑲ ランプ…腰からお尻にかけての大きな赤身。サシが入りにくいだがきめは細かく赤身肉としては貴重部位。

⑳ イチボ…人間でいうお尻のえくぼ。霜降りの甘さと赤身の甘さを引出すため、さっと炙るように焼いて。

㉑ ナカニク…モモの外側の部位。筋肉がある硬めの肉で焼き肉として使われる。脂肪が少なくヘルシー。

㉒ シキンボ…肉の色が桜色で美しいが堅い部位。赤身に繊維が多く弾力があるため煮込み料理におすすめ。

㉓ カメノコウ…大変柔らかくさっぱりとした味わいの赤身の肉。噛むごとにさっぱりとした肉の味が染み出る。

㉔ 芯々…内モモと外モモの間に位置する部位。きめが細かく、赤身の中でも抜群の柔らかさを持つ。

㉕ トモ三角…しっかりとサシが入るが赤身の旨味の方が強い理想的な肉。濃厚でクセのない味が特徴。

# 和牛

## 赤身・ロース

|         |        |
|---------|--------|
| 赤身肉     | 2,200円 |
| 上赤身肉    | 3,000円 |
| 上ロース    | 3,000円 |
| 特選サーロイン | 4,800円 |

## カルビ

|       |        |
|-------|--------|
| カルビ   | 2,200円 |
| 上カルビ  | 3,000円 |
| 特選カルビ | 3,300円 |

## タン

|                     |        |
|---------------------|--------|
| タンカルビ               | 1,450円 |
| コリコリタン              | 2,000円 |
| 上タン                 | 3,300円 |
| 特選タン                | 6,400円 |
| 黒毛和牛厚切りタン<br>[数量限定] | 8,500円 |

## ホルモン

|         |        |
|---------|--------|
| ホルモン盛合せ | 2,200円 |
| シマチョウ   | 1,600円 |
| ミノ      | 1,600円 |



## 壺漬け

|           |        |
|-----------|--------|
| 壺漬けミックス   | 2,200円 |
| 壺漬け一本カルビ  | 2,700円 |
| 壺漬け一本赤身肉  | 2,700円 |
| コウネ       | 2,000円 |
| あらびきウインナー | 880円   |

|      |        |
|------|--------|
| レバー  | 1,600円 |
| ハラミ  | 2,900円 |
| 上ハラミ | 3,500円 |



希少部位6種盛合せ(2人前)

# 和牛盛り

部位による味の違いをご堪能下さい。  
お肉の種類は、仕入の状況によって異なります。

希少部位6種盛合せ 1人前 4,900円

2〜3名様でお楽しみいただけるお任せ盛り。

|         |          |
|---------|----------|
| 和牛盛合せ   | 8,500円   |
| 上和牛盛合せ  | 10,800円  |
| 特選和牛盛合せ | 13,000円〜 |

人数・ご予算に応じてご用意致します。スタッフにお気軽にお声掛け下さい。

表示価格に別途午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します。

## サラダ

|                 |      |
|-----------------|------|
| シズラーサラダ(2~3人分)  | 990円 |
| ハーフ(1~2人分)      | 750円 |
| ごま油香るサラダ(2~3人分) | 870円 |
| ハーフ(1~2人分)      | 650円 |
| 季節野菜のシーザーサラダ    | 990円 |
| スティックキュウリ       | 450円 |

## キムチ・ナムル

|             |      |
|-------------|------|
| キムチ盛合せ      | 950円 |
| 白菜キムチ       | 600円 |
| カクテキ(大根)    | 500円 |
| オイキムチ(きゅうり) | 500円 |
| ナムル盛合せ      | 850円 |
| もやしナムル      | 500円 |
| ほうれん草ナムル    | 500円 |
| 大根ナムル       | 500円 |



## 焼き野菜

|           |      |
|-----------|------|
| 季節の焼き野菜盛り | 700円 |
| たまねぎ      | 500円 |
| 白ネギ       | 500円 |
| キャベツ      | 500円 |

その他、季節の焼き野菜を取り揃えております。  
スタッフにお気軽にお声掛け下さい。

## 肉のおとも

|        |      |
|--------|------|
| ちしゃっ娘  | 680円 |
| ネギの盛合せ | 580円 |



## 一品料理

|               |        |
|---------------|--------|
| 和牛煮込み         | 650円   |
| 和牛炙り握り(2貫)    | 1,100円 |
| 本日の前菜3種盛り     | 660円   |
| 本日の前菜4種盛り     | 850円   |
| 青森産ニンニクのオイル揚げ | 750円   |
| チャンジャ         | 650円   |
| 韓国のり          | 350円   |

# 御食事



|            |        |
|------------|--------|
| 石焼きピビンバ    | 1,350円 |
| ハーフ石焼きピビンバ | 990円   |
| ピビンバ       | 950円   |
| ハーフピビンバ    | 700円   |
| 庄原産白米ごはん   | 420円   |
| クッパ        | 850円   |
| ハーフクッパ     | 650円   |
| テールクッパ     | 1,300円 |
| カルビクッパ     | 1,150円 |
| 赤いカルビクッパ   | 1,150円 |
| すき焼き丼      | 1,300円 |



## スープ

ポタージュスープ 550円

わかめスープ 550円



テールスープ 850円

野菜玉子スープ 650円

カルビ玉子スープ 750円

赤いカルビ玉子スープ 750円



## 麺類

|       |        |
|-------|--------|
| 冷 麺   | 1,250円 |
| ミニ冷 麺 | 950円   |
| 温 麺   | 1,300円 |
| 辛い麺   | 1,350円 |



## デザート

|         |        |
|---------|--------|
| アイスクリーム | 480円   |
| ブリュレ    | 480円   |
| 季節のフルーツ | 680円   |
| デザート盛合せ | 1,450円 |

## コーヒー・紅茶

一緒にコーヒーや紅茶はいかがですか。

|   |   |   |   |      |
|---|---|---|---|------|
| コ | ー | ヒ | ー | 500円 |
| 紅 |   | 茶 |   | 500円 |



お誕生日、記念日、イベント等にいかがですか。  
シズラーでしか楽しめないオリジナルメニュー！

シズラー  
オリジナル

## ビーフケーキ

3,000円～(ご予約にて)

詳しくはスタッフにお気軽にお声掛け下さい。

アレルギー食材等ございましたら、お気軽にスタッフにお伝え下さい。

表示価格に別途午後5時以降はサービス料 10%を頂戴致します。

コースはすべてお一人様の価格です。

和牛あみ焼会席  
**シズラー**

- TEL 082-242-4129
- 営業時間 月～土曜11:00～15:00(ラストオーダー14:00)/17:00～22:30(ラストオーダー 21:30)  
日・祝 11:00～15:00(ラストオーダー14:00)/17:00～22:00(ラストオーダー 21:00)
- 定休日 木曜・毎月第2水曜