

Menu



**WELCOME
YAMAGATA 9"
LOVERS**

“カウンター限定”
ディナーセット
Dinner Set

5000

特製 シェフズサラダ
Specially made Chefs Salad of the Day

季節のスープ
Seasonal Soup

山形牛 100% ハンバーグ (デミグラスソース)
Yamagata Beef Salisbury Steak

山形豚 ひれかつ
Deep Fried YAMAGATA PORK Fillet Cutlet

ご飯・味噌汁
Rice and miso soup

季節のアイス2種
2 Kinds Ice Cream

“カウンター限定”

ディナーステーキセット

Dinner Steak Set

12000

特製 シェフズサラダ

Specially made Chefs Salad of the Day

季節のスープ

Seasonal Soup

山形牛サーロイン 150g

加藤牛肉店一押し 脂の上質な甘さを最大限に感じられるSIRLOIN

YAMAGATA BEEF Sirloin Steak

ご飯・味噌汁

Rice and miso soup

季節のアイス2種

2 Kinds Ice Cream

シブツウコース

Shibutuu Course

7000

加藤牛肉店特製 シェフズサラダ

Salad of the Day

プレザオラに変更できます

Change to the Beef Sirloin Raw Ham "Bresaola"

+1000

山形牛 100% ハンバーグ

Yamagata Beef Salisbury Steak

山形牛 赤身ステーキ2種 (100g)

Seared Yamagata Beef 2 kind of Lean Meat

ガーリック・ライス

自家製コンビーフ入り

Fried Garlic Rice with Hand Made Corned Beef

季節のアイス2種

2 Kinds Ice Cream

かと牛コース
Yamagata Beef Course

12500

特製 シェフズサラダ
Salad of the Day

山形牛 手ほぐしコンビーフ
Hand Made Corned Beef

季節のスープ
Soup of the Day

山形牛 100% ハンバーグ
Yamagata Beef Salisbury Steak

山形牛 赤身ステーキ2種食べ比べ (50g×2)
Seared Yamagata Beef 2 kind of Lean Meat

山形牛 オリジナル黒カレー
Yamagata Beef Black Curry

本日のデザート
Dessert of the Day

☆お土産付き
Souvenir

山形牛コース
Yamagata Beef Course

12000

山形牛サーロインの生ハム “ブレザオラ”
Beef Sirloin Raw Ham “Bresaola”

山形牛 特製手ほぐしコンビーフ
Hand Made Corned Beef

季節のスープ
Soup of the Day

山形牛 頬肉の赤ワイン煮込み
Beef Cheek Ragoût

山形牛 100% ハンバーグ
Yamagata Beef Salisbury Steak

山形牛 A5 サーロイン & 赤身ステーキ 100g
Seared Yamagata Beef Sirloin and Lean Meat
シャトーブリアンへの変更することも可能です
Change to the Chateaubriand
+1700

山形牛 たたき御飯
Seared Yamagata Beef with Rice

本日のデザート
Dessert of the Day

記念日コース
Anniversary Course

17000

山形牛サーロインの生ハム “ブレザオラ”
Beef Sirloin Raw Ham “Bresaola”

山形牛 特製手ほぐしコンビーフ
Hand Made Corned Beef

季節のスープ
Soup of the Day

山形牛 頬肉の赤ワイン煮込み
Beef Cheek Ragoût

山形牛 100% ハンバーグ
Yamagata Beef Salisbury Steak

山形牛 A5 サーロイン & 赤身ステーキ 100g
Seared Yamagata Beef Sirloin and Lean Meat

山形牛 たたき御飯
Seared Yamagata Beef with Rice

本日のデザート
Dessert of the Day

加藤牛肉店コース

Kato gyuunikuten Course

18000

山形牛サーロインの生ハム “ブレザオラ”

Beef Sirloin Raw Ham “Bresaola”

山形牛 特製手ほぐしコンビーフ

Hand Made Corned Beef

季節のスープ

Soup of the Day

山形牛 タルタル仕立て

Yamagata Beef Tartare

山形牛 100% ハンバーグ

Yamagata Beef Salisbury Steak

山形牛 A5 シャトーブリアン & サーロイン & 赤身ステーキ 150g

Seared Yamagata Beef Sirloin and Lean Meat and Chateaubriand

Please Choose one Dish

山形牛 たたき御飯

Seared Yamagata Beef with Rice

or

山形牛 特製黒カレー

Yamagata Beef Black Curry

本日のデザート

Dessert of the Day

Appetizer

Recommend

山形牛 特製手ほぐしコンビーフ 1700

塩漬けにし、スパイスと合わせ8時間じっくり煮込み
アツアツの状態を手ほぐしで仕上げた加藤牛肉店の代表的な逸品
HAND MADE CORNED BEEF

山形牛A5 サーロインの生ハム “ブレザオラ” 1700

とろける食感が楽しめるかときゅーの代名詞メニュー
BEEF SIRLOIN RAW HAM “BRESAOLA”

赤身肉のガーリックロースト 1500

備長炭で表面を軽く焼き上げレアに仕上げた赤身肉 炭とガーリックの香りと共に
ROASTED LEAN BEEF WITH GARLIC

自家製 山形豚ハム4種の盛り合わせ 2500

ASSORTED HOME MADE YAMAGATA PORK HAM

ポテトサラダ 500

POTATOES SALAD

ピクルス 500

PICKLES

グリーンサラダ 900

GREEN SALAD

前菜の盛り合わせ 1800

ピクルス、ポテトサラダ、豚ハム2種、パテ・ド・カンパーニュ、バゲット

ASSORTED APPETIZERS

Pickles, Potatoes Salad, 2 Kinds Pork Ham, Pate de Champagne and Bred

焼き野菜の盛り合わせ 1100
SEARED VEGETABLES FROM THE MARKET

季節野菜のスープ 1100
SEASONAL VEGETABLE SOUP

カマンベールチーズの鉄板焼き 900
甘酸っぱいベリーソース添え
PAN SEARED CAMEMBERT CHEESE
with Sweet and Sour Berry Sauce

チーズ3種盛り合わせ 2200
ASSORTED 3 KINDS CHEESE

Meat Dishes

Yamagata Pork

山形豚 揚げ物3種盛り合わせ 1800
メンチカツ、コロッケ、ハムカツ
ASSORTED HOME MADE YAMAGATA PORK FRIED FOOD
Ground Meat Cutlet, Croquette, Ham Cutlets

山形豚 とんかつ 上ロース 1900
DEEP FRIED YAMAGATA PORK LOIN CUTLET

山形豚 とんかつ 上ヒレ 1900
DEEP FRIED YAMAGATA PORK FILLET CUTLET

山形豚 自家製ウインナー5種盛り 1800
ホワイト、スモーク、デブレッツィーナ、和風、キャベツベーコン
ASSORTED 5 KINDS HOME MADE YAMAGATA PORK SAUSAGE
White, Smoke, Spicy, Japanese Style and Cabbage Bacon

Yamagata Beef Steak

山形牛3種 150g 7000

赤身2種、サーロインそれぞれ50g

3 KINDS YAMAGATRA BEEF / 2 Kinds Lean Meat and Sirloin

1種類をシャトーブリアンへの変更することも可能です
Change to the Chateaubriand

+1700

赤身肉 /Lean Meat

トモサンカク 100g 4500

シタマの一部 一番脂が乗っていて脂の甘味を楽しめる

TRI-TIP / TOMOSANKAKU

シンシン 100g 4500

シタマの中心部分 脂と赤身のバランスが良い希少部位

KNUCKLE MAIN MUSCLE / SHIN-SHIN

カメノコ 100g 4500

シタマの一部 肉質がきめ細かく脂が少ないため凝縮した赤身の旨味がある

BALL-TIP / KAMENOKO

霜降り肉 /Marbled Meat

サーロイン100g 6500

加藤牛肉店一押し 脂の上質な甘さを最大限に感じられる

SIRLOIN

シャトーブリアン100g 8000

フィレの中心部分 牛肉の中で最も柔らかく旨味を堪能できる

CHATEAUBRIAND

山形牛100%ハンバーグ 150g 2500

赤身、サーロイン、シャトーブリアンの切り落としをハンバーグにした贅沢な逸品

YAMAGATRA BEEF SALISBURY STEAK

with Seared Vegetables

山形牛コンビーフ入りオムレツ 1100

特製コンビーフを使用したふんわりオムレツ トリュフの香り共に

CORNED BEEF OMELETTE

with Truffle Oil

Rice

ガーリックライス	900
自家製コンビーフ入り FRIED RICE WITH GARLIC	
山形牛たたき御飯	1200
SEARED YAMAGATA BEEF WITH RICE	
御飯	300
RICE	

Dessert

自家製アイス2種盛り合わせ	600
2 KINDS HOME MADE ICE CREAM	
本日のデザート	800
DESSERT OF THE DAY	
デザート盛り合わせ	1200
ASSORTED DESSERT PLATE	

Take Out

※当日のご案内は難しいためスタッフまでお訪ねください
Please Ask

ハムカツサンド	1500
HAM CUTLET SANDWICH	
ヒレカツサンド	2100
PORK FILLET CUTLET SANDWICH	
山形牛 特製手ほぐしコンビーフ	2200
HAND MADE CORNED BEEF	

KENZO ESTATE

ケンゾー・エステート リンドウ 2016

Kenzo Estate Rindo Napa Highlands
Napa Valley, California, USA

375ml 13000

750ml 23000

ブラックベリーやストロベリーの果実香にブラックペッパーやバニラビーンズの香り豊かな果実味に加え、ココアやトリュフといった味わいが広がる

ケンゾー・エステート アスカ 2016

Kenzo Estate Asuka

26000

スイカズラ、シナモン、ナツメグ、スミレの香り
味わいはブラックベリーのコンポートやヴァニラ、カシス等を感じ
瑞々しいタンニンも広がります

ケンゾー・エステート 藍 2016

Kenzo Estate Ai

45000

ホワイトペッパーや仄かに杉の香り、野いちごやダークチョコレートを感じる。味わいは力強く洗練されたタンニンがピロードのように滑らかで丸みのある口当たりです。

上記以外にもソムリエの厳選ワインも御座います。
お気軽にスタッフまでお問い合わせ下さい



加藤 牛 肉 店





-----Water-----

ペリエ 炭酸水 330ml 700
SPARKLING WATER

サンペレグリーノ ガス有り ボトル 750ml 1200
SAN PELLEGRINO Sparkling

-----Soft Drinks-----

黒烏龍茶 650
OOLONG TEA

ジャスミン茶 600
JASMINE TEA

ジンジャーエール 600
GINGER ALE

コカコーラ 600
COCA-COLA

グレープフルーツジュース 濃縮還元 果汁 100% 600
GRAPEFRUIT JUICE

オレンジジュース 濃縮還元 果汁 100% 600
ORANGE JUICE

コーヒー 600
coffee

アイスコーヒー 600
Iced coffee



とろり白桃 国産 100% ストレートジュース 800
Peach juice

濃厚マンゴージュース 800
Mango juice

生レモンスカッシュ 800
Lemon squash

生レモネード 700
Lemonedo

濃厚カルピス 600
CALPIS

プラス料金にて
各種ジュース割り（白桃・マンゴー・オレンジ）できます

上記以外にもノンアルコールカクテル等、御座います。
お気軽にスタッフまでお問い合わせ下さい



加藤 牛 肉 店

