



シブツウコース

¥8,085

山形豚 ロースハムサラダ

+¥1,100でハムを山形牛の生ハム
“ブレザオラ”へ変更できます。

山形牛100%ハンバーグ
デミグラスソース

山形牛シンタマ部位ステーキ
2種食べ比べ(計100g)

“K T K G”
(コンビーフ卵かけご飯)

本日のデザート

山形牛コース

¥14,300

山形牛 A5サーロインの生ハム
“ブレザオラ”
サラダ仕立て

加藤牛肉店 特製
山形牛 手ほぐしコンビーフ

季節のスープ

山形牛 ビーフシチュー

山形牛100%ハンバーグ
デミグラスソース

山形牛サーロイン&シンタマ部位
ステーキ2種食べ比べ (計100g)

山形牛 たたきご飯

本日のデザート



※コース料金には全て消費税、サービス料5%を含んでおります。

贅沢コース

¥17,600

山形牛 A5サーロインの生ハム
“ブレザオラ”
サラダ仕立て

加藤牛肉店 特製
山形牛 手ほぐしコンビーフ

季節のスープ

山形牛 タルタル仕立て
(ユッケ風)

山形牛100%ハンバーグ
デミグラスソース

山形牛 ステーキ
サーロイン & シャトーブリアン
2種食べ比べ (計100g)

山形牛 たたきご飯

本日のデザート

ジモンコース (加藤牛肉店コース)

¥20,900

山形牛 A5サーロインの生ハム
“ブレザオラ”
サラダ仕立て

加藤牛肉店 特製
山形牛 手ほぐしコンビーフ

季節のスープ

山形牛 タルタル仕立て
(ユッケ風)

山形牛100%ハンバーグ
デミグラスソース

山形牛 ステーキ
サーロイン & シャトーブリアン &
シンタマ部位 3種食べ比べ (計150g)

山形牛 たたきご飯 又は 特製黒カレー

本日のデザート

※コース料金には全て消費税、サービス料5%を含んでおります。

アラカルト

サラダ (一人前)

グリーンサラダ 800

野菜のみを使ったシンプルなサラダ。

山形豚 ロースハムサラダ 1,200

山形豚ロースのハムを使用したサラダ。

山形牛 A5サーロインの
生ハム“ブレザオラ” サラダ仕立て 2,000

とろける食感が楽しめる当店の代名詞的メニュー

ポテトサラダ 800

トリュフの香りのポテサラです。

おすすめ

山形牛 特製手ほぐしコンビーフ 1,900

塩漬けにし、スパイスと合わせ8時間煮込み
アツアツの状態の手ほぐしして仕上げる
加藤牛肉店の代表的な逸品。

赤身肉のガーリックロースト 2,500

備長炭で表面を軽く焼き上げレアに仕上げた
赤身肉を、薄くスライスカットにして。

山形牛 A5 ユッケ 2,800

精肉店直営だからこそ提供できる逸品です。

山形牛 赤身の握り (6貫) 2,500

備長炭で表面を軽く焼き上げタタキにして握り
にしました。

本日の逸品 ASK

内容はスタッフへお聞きください。
ご用意のない日もございます。

スープ

季節野菜のスープ 1,200

山形豚

自家製ウインナー5種盛り 1,900

ホワイト、スモーク、デブレッツィーナ
和風、キャベツベーコンの5種盛り

MIXフライ 1,600

山形牛メンチ&コロッケ、山形豚ヒレかつ

極上ロースかつ 2,400

リブロースを150g使用。

極上ヒレかつ 2,400

ヒレの中心の一番柔らかい部位を150g使用。

山形牛

山形牛 ビーフシチュー 3,800

山形牛を赤ワインで柔らかく煮込みました。

山形牛100%ハンバーグ 2,200

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。(100g)

ご飯もの

KTKG 1,300
(コンビーフ卵かけご飯)

山形牛 たたきご飯 1,700

ガーリックライス 1,200
(コンビーフ入り)

ご飯&味噌汁 300

デザート

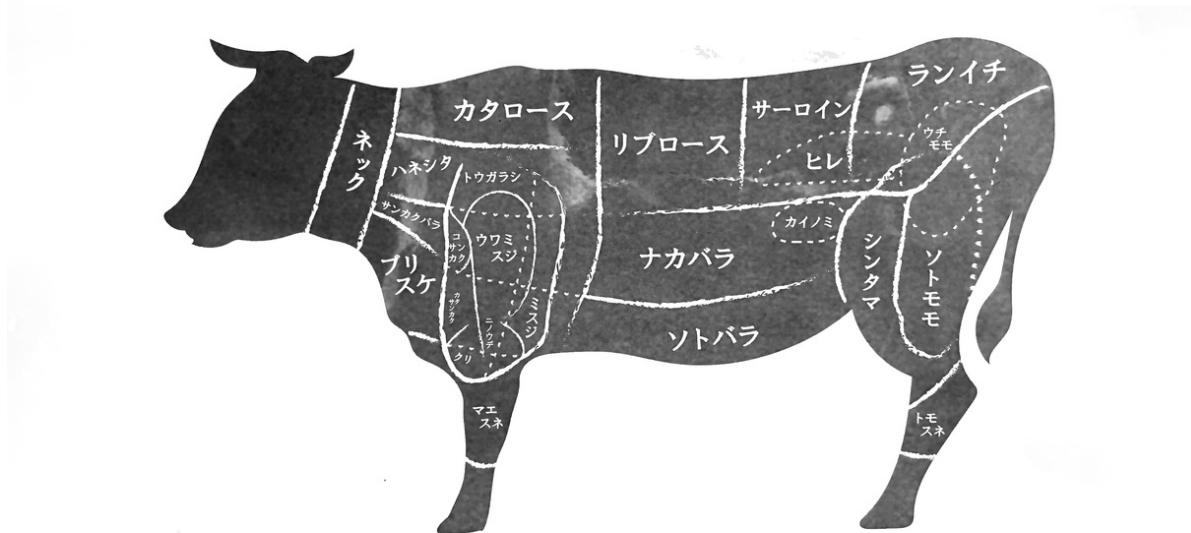
本日のアイス 500

デザート盛り合わせ 1,600

※上記税込料金に別途サービス料5%を頂戴しております。

山形牛ステーキ

おまかせ3種	極上 (300g)	22,000	
	サーロイン&シャトーブリアン&シンタマ部位1種。		
	上 (150g)	9,000	
		サーロインとシンタマ部位2種の盛り合わせ。	
		盛り (150g)	7,000
		シンタマ部位3種の盛り合わせ。	
シャトーブリアン	(100g)	10,000	
ヒレの中心部分。牛肉の中で最も柔らかく旨味を堪能できる部位。			
サーロイン	(100g)	8,000	
加藤牛肉店イチオシ！脂の上質な甘さを最大限に感じられる。			
トモサンカク	(100g)	6,000	
シンタマの一部。一番脂が乗っていて脂の甘味を楽しめる。			
シンシン	(100g)	5,500	
シンタマの中心部分。脂と赤身のバランスが良い希少部位。			
カメノコ	(100g)	5,000	
シンタマの一部。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。			



※上記税込料金に別途サービス料5%を頂戴しております。

夜のとんかつ定食(20:00 L.O.)

¥2,500(税込)

別途でサービス料5%追加で頂戴しております。

ご飯、味噌汁、キャベツのおかわりは1回目のみ無料

～ 以下からお選びください ～

極上 リブローズカツ定食

リブローズ約150グラム使用

極上 ヒレカツ定食

ヒレの中心の一番柔らかい部位を

約150グラム使用

並ローズと並ヒレ 盛り合わせ定食

並ローズ1枚+並ヒレ2枚(計150グラム程)