

おすすめ盛合せ 大受歡迎的拼盤 *Platter of selected by Kitauchi*

八重山郷里盛

¥19,800 (税込¥21,780)

(3~4名様向け)

推薦的拼盤包含許多高品質的
“Yaeyama Kyori Beef”

(總克760g：適合3至4人)

Recommended platter with
plenty of “Yaeyama Kyori Beef”

(Total 760g : for 3~4persons)



きたうちプレミアム盛

¥29,800 (税込¥32,780)

(3~4名様向け)

推薦的拼盤包含許多最優質的石垣島
“KITAUCHI Premium Beef”

(總克800g：適合3至4人)

Recommended platter with plenty of
“KITAUCHI Premium Beef”

(Total 800g : for 3~4persons)



きたうちプレミアム特盛

¥38,000 (税込¥41,800)

(4~6名様向け)

推薦的拼盤包含許多最優質的
“KITAUCHI Premium Beef”。

(總克1,000g：適合4至6人)

Recommended platter contains many of
the highest quality “KITAUCHI Premium Beef”.

(Total 1,000g : for 4~6persons)



八重山生まれの仔牛ブランド「八重山郷里牛」を堪能できる盛合せ

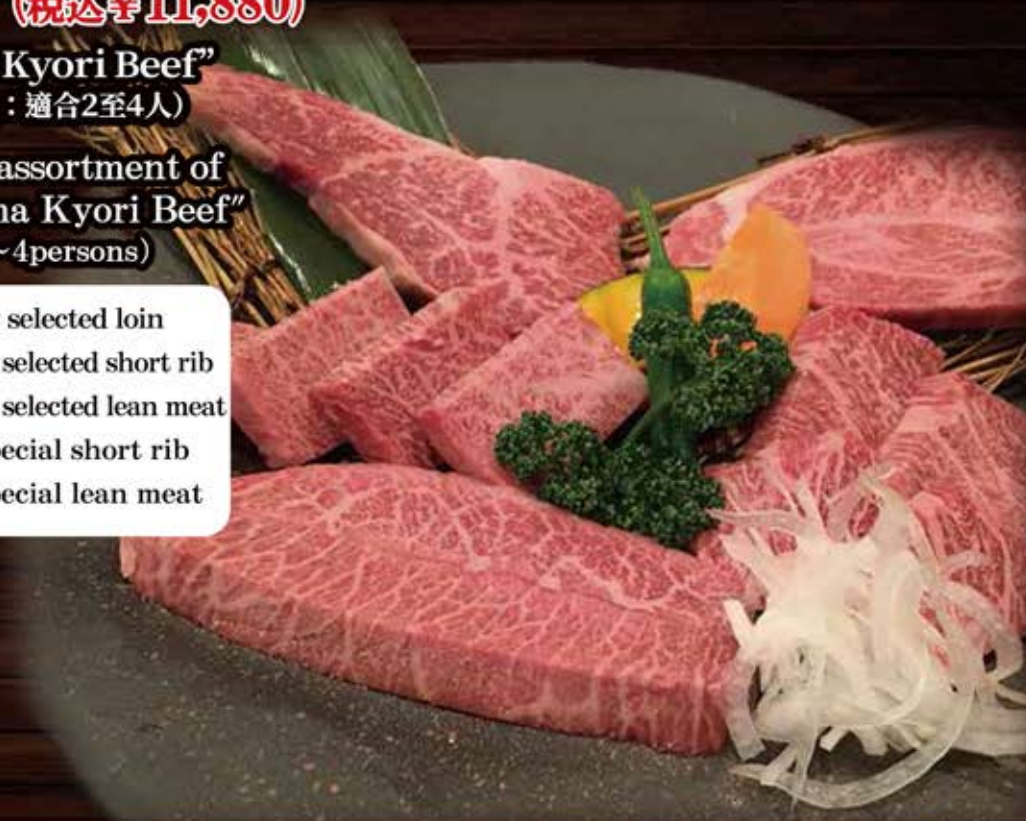
八重山郷里牛 おまかせ5種 特選盛

(2~4名様用) **¥10,800 (税込¥11,880)**

A 廚師特別挑選的“Yaeyama Kyori Beef”
5種特選肉類拼盤 (總克340g: 適合2至4人)

Chef's specially selected assortment of
5 kinds "Yaeyama Kyori Beef"
(Total 340g ; for 2~4persons)

- 特選ロース 精心挑選牛里脊 Specially selected loin
- 特選カルビ 精心挑選牛肋骨肉 Specially selected short rib
- 特選モモ 精心挑選牛大腿肉 Specially selected lean meat
- 特上カルビ 優質牛肋骨肉 Extra-special short rib
- 特上モモ 優質牛上腿肉 Extra-special lean meat



きたうち牧場のこだわりが詰まったプレミアムビーフの盛合せ

プレミアムビーフ おまかせ5種 特選盛

(2~4名様向け) **¥12,800 (税込¥14,080)**

B 廚師特別挑選的“Kitauchi Premium Beef”
5種特選肉類拼盤 (總克340g: 適合2至4人)

Chef's specially selected assortment of
5 kinds "Kitauchi Premium Beef"
(Total 340g ; for 2~4persons)

- 特選ロース 精心挑選牛里脊 Specially selected loin
- 特選カルビ 精心挑選牛肋骨肉 Specially selected short rib
- 特選モモ 精心挑選牛上腿肉 Specially selected lean meat
- 特上カルビ 優質牛肋骨肉 Extra-special short rib
- 特上モモ 優質牛上腿肉 Extra-special lean meat



八重山郷里牛 特上盛 (2~4名様向け)

¥8,600 (税込¥9,460)

C 廚師精選的“Yaeyama Kyori Beef”
特等肉類拼盤 (總克470g:適合2至4人)
Chef's selected assortment
"Yaeyama Kyori Beef"
(Total 470g; for 2~4persons)

- 特上ステーキ 優質牛排 Extra-special steak
- 特上カルビ 優質牛肋骨肉 Extra-special short rib
- 特上モモ 優質牛上腿肉 Extra-special lean meat
- パラ(カルビ) 牛五花肉(肋骨肉) Short rib
- モモ 牛上腿肉 Lean meat (knuckle, round, butt etc..)



プレミアムビーフ 特上盛

(2~4名様向け) ¥9,600 (税込¥10,560)

D 廚師精選的“Kitauchi Premium Beef”
特等肉類拼盤 (總克470g:適合2至4人)
Chef's selected assortment
"Kitauchi Premium Beef"
(Total 470g; for 2~4persons)

- 特上ステーキ 優質牛排 Extra-special steak
- 特上カルビ 優質牛肋骨肉 Extra-special short rib
- 特上モモ 優質牛上腿肉 Extra-special lean meat
- パラ(カルビ) 牛五花肉(肋骨肉) Short rib
- モモ 牛上腿肉 Lean meat (knuckle, round, butt etc..)



お得なセットメニュー 優惠套餐菜單 Set Menu

お一人様向けの焼肉セット

お手頃価格のセットや特選部位を味わえるセットをお選びいただけます。

焼肉お一人様セット ¥3,200 (税込¥3,520)

E 焼肉一人套餐
Standard yakiniku set for one person



- | | | |
|------------|-----------|-------------------------|
| ● 塩タン | 咸牛舌 | Salted beef tongue |
| ● 特上カルビ | 上品牛肋骨肉 | Extra-special short rib |
| ● パラ (カルビ) | 牛五花肉(肋骨肉) | Short rib, Short plate |
| ● モモ | 牛上腿肉 | Lean meat |
| ● キムチ | 泡菜 | Kimuchi |
| ● サラダ | 沙拉 | Salad |
| ● ライス・スープ | 白飯・小湯 | Rice & Soup |

特上焼肉お一人様セット ¥4,200 (税込¥4,620)

F 上等焼肉一人套餐
Deluxe yakiniku set for one person



- | | | |
|-----------|--------|------------------------------|
| ● 厚切り塩タン | 厚切咸牛舌 | Thickly sliced salted tongue |
| ● 特上ステーキ | 上品牛排 | Extra-special steak |
| ● 特上カルビ | 上品牛肋骨肉 | Extra-special short rib |
| ● 特上モモ | 上品牛上腿肉 | Extra-special lean meat |
| ● キムチ | 泡菜 | Kimuchi |
| ● サラダ | 沙拉 | Salad |
| ● ライス・スープ | 白飯・小湯 | Rice & Soup |

特選焼肉お一人様セット ¥5,800 (税込¥6,380)

G 特選の焼肉一人套餐
Specially selected yakiniku set for one person



- | | | |
|-----------|--------|------------------------------|
| ● 厚切り塩タン | 厚切咸牛舌 | Thickly sliced salted tongue |
| ● 特選ステーキ | 特選牛排 | Specially selected steak |
| ● 特選カルビ | 特選牛肋骨肉 | Specially selected short rib |
| ● 特選モモ | 特選牛上腿肉 | Specially selected lean meat |
| ● キムチ | 泡菜 | Kimuchi |
| ● サラダ | 沙拉 | Salad |
| ● ライス・スープ | 白飯・小湯 | Rice & Soup |

ももセット ¥6,800 (税込¥7,480)

H 牛大腿肉の健康拼盤 Healthy assortment of lean meat
(總克400g: 適合2人) (Total 400g: for 2 persons)

- | | | |
|--------------|----------------|--|
| ● 特選モモ (1人前) | 精心挑選牛大腿肉 (1人份) | Specially selected lean meat (knuckle, round, butt etc...) (1 serving) |
| ● 特上モモ (1人前) | 優質牛上腿肉 (1人份) | Extra-special lean meat (knuckle, round, butt etc...) (1 serving) |
| ● もも肉 (2人前) | 牛上腿肉 (2人份) | Lean meat (2 servings) (knuckle, round, butt etc...) |



サービス肉盛 ¥2,000 (税込¥2,200)

I 廉價和利可圖的肉類拼盤 Good value meat platter
(總克400g: 適合2人) (Total 400g: for 2 persons)

- 包含牛肉・雞肉・猪肉的肉拼盤
Meat platter containing beef, chicken, pork
- | | | |
|-----------------|-------------|--------------------------------------|
| ● パラモモサイド (2人前) | 側腿牛肋脊 (2人份) | Short plate & Round side (2 serving) |
| ● とりもも肉 (1人前) | 雞大腿肉 (1人份) | Chicken thigh (1 serving) |
| ● 國產豚肉 (1人前) | 國產豬肉 (1人份) | Domestic Pork (1 servings) |



= Beef Sumile Project =

千葉県産『美笑牛(びしょうぎゅう)』お得なセットメニュー

美笑牛は、千葉県の生産者とお肉博士によるコラボによって誕生した黒毛和種の血統を持つ交雑種のお肉です。ハーブの飼料を与え、健康的に長期肥育することで身体に優しい安心・安全なお肉を出荷しています。

美笑牛ファミリーセット ●●●●●● ￥8,600 (税込￥9,460)

J 家庭套餐

Family set

(僅肉總克740g: 適合約4人) (Total of meat only, 740g : for 4 people)

- | | | |
|---------------|----------|---|
| ● 特上肉盛 5人前 | 優質牛肉拼盤5份 | Extra-special meat platter (5 servings) |
| ● 豚肉 1人前 | 國產豬肉 1人份 | Pork (1 servings) |
| ● とりもも肉 1人前 | 雞大腿肉 1人份 | Chicken thigh (1 serving) |
| ● ホルモン | 牛肉內臟 | Beef offal |
| ● ウインナー | 香腸 | Sausage |
| ● 鶏の唐揚げ | 炸雞 | Fried chicken |
| ● キャベツのサラダ | 白菜沙拉 | Cabbage salad |
| ● ライス・スープ4set | 白飯・小湯 4套 | Rice & Soup (4 set) |



美笑牛 特上ファミリーセット ●●●●●● ￥10,500 (税込￥11,550)

K 上等家庭套餐

Deluxe family set

(僅肉總克840g: 適合約4人) (Total of meat only, 840g : for 4 people)

- | | | |
|---------------|----------|--|
| ● 特選肉盛 6人前 | 特選肉類拼盤6份 | Specially selected meat platter (6 servings) |
| ● 豚肉 1人前 | 國產豬肉 1人份 | Pork (1 servings) |
| ● とりもも肉 1人前 | 雞大腿肉 1人份 | Chicken thigh (1 serving) |
| ● ホルモン | 牛肉內臟 | Beef offal |
| ● ウインナー | 香腸 | Sausage |
| ● 鶏の唐揚げ | 炸雞 | Fried chicken |
| ● キャベツのサラダ | 白菜沙拉 | Cabbage salad |
| ● ライス・スープ4set | 白飯・小湯 4套 | Rice & Soup (4 set) |



美笑牛 おすすめ5種盛り合せ ●●●●●● ￥5,800 (税込￥6,380)

L 廚師精選的肉類拼盤“美笑牛”

(僅肉總克400g: 適合約2~4人)

Chef's specially selected assortment of 5 kinds "Bishou-Gyu"

(Total of meat only, 400g : for 2~4 people)

- 美笑牛希少部位の中から
その日のおすすめ部位を5種類盛り合せ!
各部位 80g (合計400g)



焼肉

烤肉菜單

Yakiniku Single Item

厚切り塩タン (U.S.) ** ¥2,180 (税込 ¥2,398)

1. 厚切咸牛舌 Thickly sliced salted tongue

上塩タン (U.S.) ¥1,880 (税込 ¥2,068)

2. 上品咸牛舌 Special Salted beef tongue

ねぎ塩タン (U.S.) ¥1,680 (税込 ¥1,848)

3. 香蔥咸牛舌 Salted beef tongue
with seasoned onions.

塩タン (U.S.) ¥1,180 (税込 ¥1,298)

4. 咸牛舌 Salted beef tongue (Standard)



バラ (カルビ) ¥900 (税込 ¥990)

5. 牛五花肉(肋脊) Boneless short rib,
Short plate

モモ ¥880 (税込 ¥968)

6. 牛上腿肉 Sirloin butt, Round

薄切りカルビ ¥780 (税込 ¥858)

7. 薄切牛五花肉 Thinly sliced short rib

バラモモサイド ¥540 (税込 ¥594)

8. 側腿肋脊 Short plate and Round side

カッパ塩焼き ¥540 (税込 ¥594)

9. KAPPA 淑鹽烤(嘎吱嘎吱的嚼味)
前腿和胸部之間的肌肉

ミノ (AUS) ¥1,000 (税込 ¥1,100)

10. 牛肚領(第一胃) 1st stomach

ツラミ ¥880 (税込 ¥968)

11. 牛臉頰肉 Beef Cheeks

テッチャン ¥880 (税込 ¥968)

12. 牛大腸(厚腸) Large intestine

焼レバー ¥780 (税込 ¥858)

13. 烤牛肝臟 Liver

ハツ ¥780 (税込 ¥858)

14. 牛心臟 Heart

アカセンマイ ¥780 (税込 ¥858)

15. 牛胃(皺胃・第四胃) 4th stomach

マルチョウ ¥780 (税込 ¥858)

16. 牛丸腸 Intestine

センマイ ¥680 (税込 ¥748)

17. 牛百葉(第三胃) 3th stomach

小腸 ¥530 (税込 ¥583)

18. 小腸(小鐵腸) Small intestine

ホルモンセット ¥780 (税込 ¥858)

19. 內臟套餐 Beef offal set



焼物 烧烤菜单

BBQ Single Item

とりもも ¥430 (税込¥473)
20. 雞腿肉 Chicken thigh

国産豚肉 ¥650 (税込¥715)
21. 日本出產的猪肉 Pork (grown in Japan)

南ぬ豚
プレミアムウイナー ¥580 (税込¥638)
22. 特種猪肉香肠 "PAINU" pork sausage

ウイナー ¥380 (税込¥418)
23. 香肠 Sausage

ホタテ ¥480 (税込¥528)
24. 扇貝 Scallops (3 Pieces)

イカ焼き ¥480 (税込¥528)
25. 烤鱿鱼 Pine cones Squid (Please grill)

海鮮焼盛合せ ¥1,120 (税込¥1,232)
26. 海鮮拼盤 Seafood assorted (3 kinds)

焼き野菜 ¥600 (税込¥660)
27. 烤蔬菜 Vegetables assorted

キャベツ ¥380 (税込¥418)
捲心菜 Cabbage

限定! おすすめ一品 有限的菜单 Recommended Item



石垣島産車エビ ¥1,280
大蝦蝦 (税込¥1,408)
Japanese tiger prawn
(Kuruma prawn)

海ぶどう ¥900 (税込¥990)
海葡萄 Sea grapes (Caulerpa lentillifera)

もずく酢 ¥480 (税込¥528)
醋拌海蕴 Vinegared "MOZUKU" seaweed

その他一品 其他菜单 Other Single Item



大根キムチ ¥380 (税込¥418)
白蘿蔔泡菜 Korean style spicy pickled white radish Kimichi



胡瓜キムチ ¥380 (税込¥418)
黃瓜泡菜 Korean style cucumber Kimuchi



白菜キムチ ¥460 (税込¥506)
白菜泡菜 Korean style spicy pickled chinese cabbage Kimuchi

キムチ盛合せ ¥680 (税込¥748)
泡菜拼盤 Kimchi platter

ナムル盛合せ ¥680 (税込¥748)
韓式涼拌菜拼盤 Korean seasoned vegetables "NAMUL"

もやしナムル ¥350 (税込¥385)
韓式涼拌豆芽 Korean bean sprout appetizer

サンチュ(チシャ菜) ¥380 (税込¥418)
紅皺葉萵苣(包生菜) Red-tip leaf lettuce

島かまぼこ ¥480 (税込¥528)
石垣島特產魚糕菜 Fried fish paste (special product of Ishigaki Island)

んにくホイル焼き ¥280 (税込¥308)
箔包烤大蒜 Foil-wrapped Garlic

おすすめ一品 推薦的菜餚菜單 Recommended Single Item



ローストユッケ・・・ ¥980 (税込 ¥1,078)

特製肉脰 Korean "Yukhoe"
通過刮擦輕度烤肉的表面並 (meat close to rau)
使用中心的生肉製成的"韓式肉脰"

自家製ローストビーフ ¥980 (税込 ¥1,078)

自製烤牛肉 Homemade roast beef

自家製コロッケ・・・ ¥550 (税込 ¥605)
自製炸丸子 Handmade croquette

冷やっこ・・・ ¥550 (税込 ¥605)
冷豆腐 Cold TOFU

厚揚げ・・・ ¥550 (税込 ¥605)
炸豆腐 Thick fried TOFU

ジーマミー
揚げ出し豆腐・・・ ¥580 (税込 ¥638)
高湯炸豆腐 Deep-fried TOFU

牛すじどて焼き・・・ ¥550 (税込 ¥605)
豆醬燉牛筋 Stewed beef sinew
in miso and mirin

鶏のから揚げ・・・ ¥550 (税込 ¥605)
炸雞 Fried chicken

枝豆・・・ ¥550 (税込 ¥605)
煮毛豆 "EDAMAME"
Steamed soybeans

フライドポテト・・・ ¥550 (税込 ¥605)
炸薯條 French fries

サラダ サラダ Salad

ベーコン&玉子のシーザーサラダ
培根和雞蛋凱撒沙拉 ¥480 (税込 ¥528)
Caesar salad with bacon & egg

もりもりキャベツ・・・ ¥400 (税込 ¥440)
大盆涼拌捲心菜沙拉 Heaping Coleslaw salad

海藻サラダ・・・ ¥400 (税込 ¥440)
海藻沙拉 Seaweed salad



タコと大根のサラダ ¥580 (税込 ¥638)
章魚和白蘿蔔沙拉 Octopus & white radish
salad

レタスとトマトのサラダ ¥580 (税込 ¥638)
萵苣和番茄沙拉 Lettuce & tomato salad

グリーンサラダ・・・ ¥400 (税込 ¥440)
蔬菜沙拉 Green salad

冷やしトマト・・・ ¥400 (税込 ¥440)
冷涼番茄沙拉 Chilled whole tomato salad

オニオンスライス・・・ ¥200 (税込 ¥220)
洋蔥切成薄片 Sliced onion

ごはん・麺 米飯和麵條 Rice & noodles

- ライス (小) ¥150 (税込 ¥165)
米飯 (小) Rice (small)
- ライス (中) ¥200 (税込 ¥220)
米飯 (中) Rice (medium)
- ライス (大) ¥300 (税込 ¥330)
米飯 (大) Rice (large)
- ライス・スープセット ¥300 (税込 ¥330)
米飯・湯套 Set of rice & soup
- ビビンバ ¥750 (税込 ¥825)
韓式拌飯 Bibimbap
- ビビンバ (小) ¥500 (税込 ¥550)
韓式拌飯 (小) Bibimbap (small)
- 石焼ビビンバ ¥900 (税込 ¥990)
石烤石鍋拌飯 Stone-roasted bibimbap
- 石焼ビビンバ (小) ¥650 (税込 ¥715)
石烤石鍋拌飯 (小) Stone-roasted bibimbap (small)



石垣島クロレラ冷麺 ¥800 (税込 ¥880)
石垣島の綠藻冷面 Kneaded chlorella cold noodle

石垣島クロレラ冷麺 (小) ¥530 (税込 ¥583)
石垣島の綠藻冷面 (小) Kneaded chlorella cold noodle (small)

冷麺 ¥800 (税込 ¥880)
韓式冷面 Korean cold noodles

冷麺 (小) ¥530 (税込 ¥583)
韓式冷面 (小) Cold noodles (small)

クッパ ¥550 (税込 ¥605)
韓式湯泡飯 Korean rice-soup "Gukbap"

クッパ (小) ¥380 (税込 ¥418)
韓式湯泡飯 (小) Korean rice-soup "Gukbap" (small)

アーサークッパ ¥550 (税込 ¥605)
海萵苣湯泡飯 Sea lettuce Gukbap

カルビクッパ ¥880 (税込 ¥968)
韓式排骨湯泡飯 (有點辣) Gukbap with rib meat

テールクッパ .. ¥1,200 (税込 ¥1,320)
牛尾湯泡飯 Oxtail Gukbap

スープ 湯品 Soup

わかめスープ ¥380 (税込 ¥418)
裙帶菜湯 Sea weed (Wakame) soup

たまごスープ ¥380 (税込 ¥418)
雞蛋湯 Egg soup

野菜スープ ¥380 (税込 ¥418)
蔬菜湯 Begetable soup

アーサースープ .. ¥380 (税込 ¥418)
海萵苣湯 Sea lettuce soup

わかめ&たまごスープ ¥450 (税込 ¥495)
裙帶菜和雞蛋湯 Wakame & egg soup

カルビスープ ¥780 (税込 ¥858)
韓國式牛肋排湯 (有點辣) Korean beef ribs soup

テールスープ ¥1,800 (税込 ¥1,980)
牛尾湯 Oxtail soup

テールスープ (小) .. ¥980 (税込 ¥1,078)
牛尾湯 (小) Oxtail soup (small)

当店自慢のハンバーグ 漢堡牛排 Hamburger steak

100g ¥600 (税込 ¥660)

200g ¥1,200 (税込 ¥1,320)

300g ¥1,800 (税込 ¥1,980)

400g ¥2,400 (税込 ¥2,640)

(サラダ付き・配沙拉・with salad)

這是”KITAUCHI 優質牛肉”100%使用。
完全原創的食譜、你只能在這裡品嚐它！

100% “KITAUCHI Premium beef”.
In a completely original recipe,
you can't taste only here.



デザート

甜品菜單

Dessert

ブルーシール
アイスクリーム



バニラアイス ¥350 (税込 ¥385)
香草冰淇淋 Vanilla ice cream

紅芋アイス ¥350 (税込 ¥385)
紅薯的冰淇淋 Purple Yam ice cream

シークアーサー シャーベット
酸桔仔的果子露 Sherbet of flat lemon
(citrus depressa) ¥350 (税込 ¥385)

島アイスキャンディ



ばいぬしま氷菓 タマトゥリー商店

石垣島の塩ミルク ¥350 (税込 ¥385)
鹽牛奶 Salt milk

波照間島の黒糖ミルク ¥350 (税込 ¥385)
黒糖牛奶 Brown sugar milk

石垣島の濃厚完熟パイナップル ¥350 (税込 ¥385)
濃厚成熟的菠蘿 Thick & ripe pineapple

きたうちプレミアムビーフ

- サーロイン (200g) ... ¥16,000 (税込 ¥17,600)
 沙朗 Sirloin
- リブローズ (200g) ... ¥12,000 (税込 ¥13,200)
 肋眼肉 Spencer roll
- ミスジ ¥4,500 (税込 ¥4,950)
 肩胛後側の肉 Top blade muscle
- イチボ ¥4,500 (税込 ¥4,950)
 牛屁股肉 Top sirloin cap (Coulotte)
- ランプ ¥4,500 (税込 ¥4,950)
 臀肉 Sirloin butt
- ザブトン ¥4,500 (税込 ¥4,950)
 肩膀里脊内側肉 Chuck flap
- カルビ ¥4,500 (税込 ¥4,950)
 牛五花肉 Short ribs

八重山郷里牛

- サーロイン (200g) ... ¥12,000 (税込 ¥13,200)
 沙朗 Sirloin
- リブローズ (200g) ¥9,000 (税込 ¥9,900)
 肋眼肉 Spencer roll
- ミスジ ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 肩胛後側の肉 Top blade muscle
- イチボ ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 牛屁股肉 Top sirloin cap (Coulotte)
- ランプ ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 臀肉 Sirloin butt
- ザブトン ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 肩膀里脊内側肉 Chuck flap
- カルビ ¥3,000 (税込 ¥3,300)
 牛五花肉 Short ribs



当店で使用している葉野菜は『石垣島やさい工場』の無農薬野菜

「石垣島やさい工場」は、黒嶋克史氏(黒島組代表取締役)が石垣市の石垣島植物工場整備事業を受け、2019年 2月工場完成・3月より出荷を開始しており、LED 植物育成ライトと水耕栽培システムを導入し、断熱パネルハウス内で温度・CO2濃度・水量調整を自動化させることで、季節や台風などに左右されない価格と供給の安定を実現しています。

石垣島やさい工場のお野菜は
無農薬で 安心・安全なお野菜です。

当店では、サンチュ(チンヤ菜)と
5種類のサラダ(ベーコン&卵のシーザーサラダ・もりもりキャベツ
海藻サラダ・タコと大根のサラダ・グリーンサラダ)

のメニューで石垣島やさい工場にて
栽培された野菜を使用しております。

無農薬で育った苦みの少ない美味しい野菜を
是非お召し上がりください。

