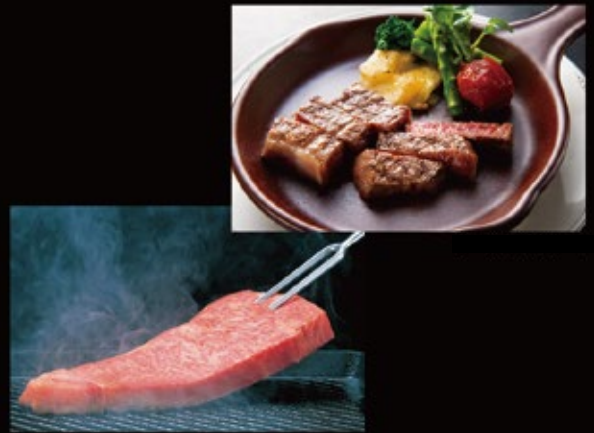




農林水産大臣登録第26号  
「米沢牛」が  
地理的表示(GI)保護制度に  
登録されました



米沢牛ステーキレストラン  
**GYU BI TEI**  
YONEZAWA BEEF  
Steak Restaurant



米沢牛  
ステーキレストラン

**牛 毘 亭**

GYU BI TEI

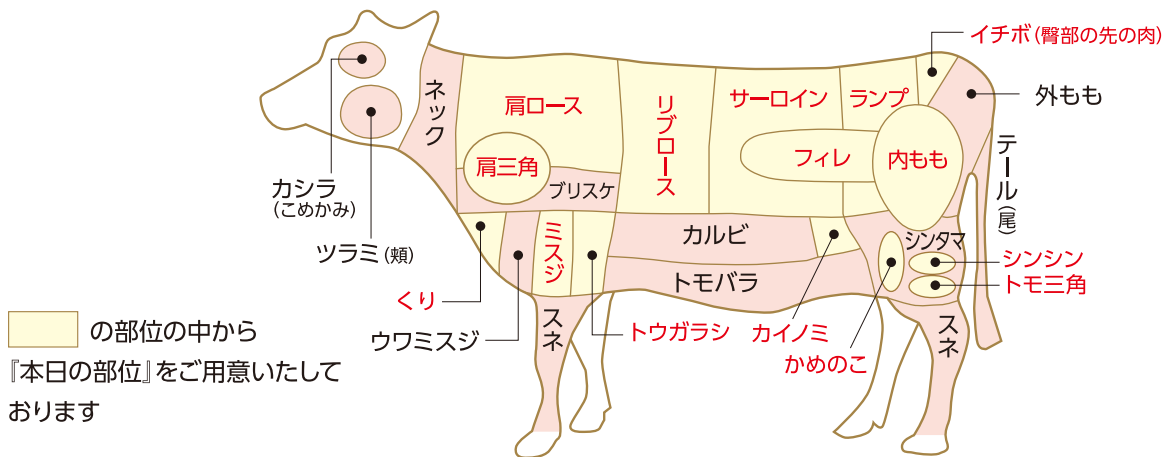
YONEZAWA BEEF  
Steak Restaurant



Yonezawa Beef Order cut steak

# 米沢牛オーダーカットステーキ

一頭買いだからできる贅沢なオーダーカットラインナップ



ご注文方法

## Choice Order!

米沢牛のお好きな部位を80グラムからご注文いただけます

オーダー方法  
**1**

このメニューからお好みの部位とご希望のグラム数を選んでスタッフへお伝えください。

オーダー方法  
**2**

店内、肉のショーケースをご覧頂き肉の専門スタッフとご相談いただきながらお好きな部位を吟味、お選びいただけます。

ご精算は1グラム単位になります。

ご注文を頂いてからカットいたしますので、実際の重さには誤差が生じますことをご了承ください。

Choice Order!

# 本日のステーキ肉

秘訣は

米沢牛の味わいの奥深さをお楽しみいただくには  
違った部位を少量ずつオーダーして  
食べ比べがおすすめ!

焼き方 レア ミディアムレア ミディアム ウエルダン



※写真はイメージです

## 米沢牛赤身肉

コク 旨味

● 印が本日のご提供部位です

\* 米沢牛のお好きな部位を  
80グラムからご注文いただけます

**A-1 内もも** 2,600<sup>(税別)</sup>円/100g (26円/1g)

脂肪が少なくヘルシーな赤身です。牛肉本来のコクをお楽しみいただけます。

**A-2 くり** 2,500<sup>(税別)</sup>円/100g (25円/1g)

肉質はややかためですが、旨味が強く、味が濃い部位です。

**A-3 かめのこ** 2,500<sup>(税別)</sup>円/100g (25円/1g)

「亀の甲羅」に似ている所から名付けられました。肉質はきめが細く赤身の味が凝縮しています。

**A-4 シンシン** 2,500<sup>(税別)</sup>円/100g (25円/1g)

後ろ脚の付け根で、モモ下部の内側にある球場の中心部。最もサシが少ない部位。

**A-5 カイノミ** 2,300<sup>(税別)</sup>円/100g (23円/1g)

バラ肉の旨みを持ち、それでいて繊維がとても柔らかい部位です。

**A-6 トウガラシ** 2,300<sup>(税別)</sup>円/100g (23円/1g)

唐がらしのような形をした部位で、さっぱりとした味わいです。

**A-7 ランプ** 3,000<sup>(税別)</sup>円/100g (30円/1g)

牛の腰から、尻、モモにかけての部位で筋繊維が細かく舌触りがよい味わいです。

**A-8 ファイレ** 4,600<sup>(税別)</sup>円/100g (46円/1g)

希少価値の高い部位で、赤身の中に絹のような霜降りが入り、柔らかい食感をお楽しみいただけます。



※写真はイメージです

## 米沢牛霜降肉

芳醇 コク 旨味

**S-1 トモ三角** 2,600<sup>(税別)</sup>円/100g (26円/1g)

シンシンの外側についた三角形のお肉。サクとした歯切れの良さで、肉本来の味わい。

**S-2 肩三角** 2,700<sup>(税別)</sup>円/100g (27円/1g)

霜降りが多く、柔らかく味が濃厚な部位です。

**S-3 ホンミスジ** 2,800<sup>(税別)</sup>円/100g (28円/1g)

細かく入った霜降りは極上で、キメの細かい肉質は芸術的です。

**S-4 イチボ** 3,100<sup>(税別)</sup>円/100g (31円/1g)

尻の骨周りの小部位を指します。ランプに比べサシが入り歯ごたえがあります。

**S-5 サーロイン** 4,000<sup>(税別)</sup>円/100g (40円/1g)

ステーキの王道。ジューシーで柔らかく、米沢牛の特徴でもある脂の甘さが楽しめます。

**S-6 リブローズ** 3,500<sup>(税別)</sup>円/100g (35円/1g)

霜降りが細く、旨味が凝縮してとても柔らかい部位です。

**S-7 肩ローズ** 3,200<sup>(税別)</sup>円/100g (32円/1g)

霜降りの柔らかい食感と濃厚な肉汁の旨みが楽しめます。

### ■セットメニュー

お好みのステーキに +1,000<sup>(税別)</sup>円

・お好みのステーキ  
・前菜・スープ・サラダ  
・ライス・コーヒー

### ■牛髭亭ステーキコース

お好みのステーキに +2,500<sup>(税別)</sup>円

\*本日の前菜盛合せ  
\*米沢牛寿司盛合せ  
\*本日のスープ  
\*お好みのステーキ  
\*サラダ  
\*ライス or パン  
\*デザート  
\*コーヒー

おすすめ

※写真はイメージです

※付け合わせの野菜は季節により変わります

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

GYU BI TEI

YONEZAWA BEEF  
Steak Restaurant



特選

サーロインステーキ

100g 5,000円 (税別)

150g 6,800円 (税別)

特選

ランプステーキ

100g 3,500円 (税別)

150g 4,500円 (税別)

特選

イチボステーキ

100g 3,800円 (税別)

150g 4,800円 (税別)

特選

フィレステーキ

100g 6,500円 (税別)

150g 8,500円 (税別)



特選

シャトーブリアン

150g 10,000円 (税別)

米沢牛  
特選ステーキ  
米沢牛のコク、旨味、脂の甘さを存分に味わっていただけます

◆ 牛毘亭ステーキコース

おすすめ

お好みのステーキに +2,500円 (税別)  
\*本日の前菜盛合せ \*お好みのステーキ \*デザート  
\*米沢牛寿司盛合せ \*サラダ \*コーヒー  
\*本日のスープ \*ライス or パン

◆ セットメニュー

・お好みのステーキ・前菜・スープ  
・サラダ・ライス・コーヒー

+1,000円 (税別)

※写真はイメージです ※付け合わせの野菜は季節により変わります ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております



# 米沢牛お食事

## 米沢牛赤身すき焼き鍋定食

(前菜・冷汁・ご飯・みそ汁・お新香付き) **みそだれ使用**

3,200円  
(税別)

## 米沢牛霜降りすき焼き鍋定食

(前菜・冷汁・ご飯・みそ汁・お新香付き) **みそだれ使用**

4,000円  
(税別)

## 赤身ステーキ重定食

(前菜・冷汁・みそ汁・お新香付き)

3,100円  
(税別)



(K) (I) (D) (S) (M) (E) (N) (U)



お牛様限定  
ナリコー

## 米沢牛100% 手ごね粗挽き和風ハンバーグ

(オレンジジュース、スープ、ライス、  
サラダ、アイスクリーム)

1,800円  
(税別)

みんな大好き!

# 米沢牛 寿司

## 米沢牛 もも肉ローストビーフ寿司

3貫 1,300円  
(税別)

## 米沢牛 大とろポワレ寿司

3貫 1,500円  
(税別)

## 米沢牛寿司盛り合せ

(もも肉ローストビーフ寿司・  
大とろポワレ寿司)

各3貫 2,600円  
(税別)



おすすめ  
食べ比べ

一品料理

à la carte

# 冷製

地域に伝わる郷土料理と  
牛毘亭ならではの味わいの  
ラインナップです。



米沢牛ポワレ  
カルパッチョ仕立て  
1,500円  
(税別)



イチボのポワレと  
もも肉の湯引きの盛合せ  
1,500円  
(税別)

米沢牛もも肉ローストビーフ冷製  
旬野菜・コンビーフ添え  
1,800円  
(税別)

(S) (O) (U) (L) (F) (O) (O) (D)



旬野菜  
色どり冷製  
バーニャカウダー  
800円  
(税別)



切り落とし肉の  
しぐれ煮  
旬野菜添え  
800円  
(税別)



秘伝豆腐  
山形のだし添え  
500円  
(税別)



米沢牛郷土料理  
冷汁(ひやしる)  
400円  
(税別)



フルーツマトと  
モッツアレラチーズのカプレーゼ  
800円  
(税別)

※写真はイメージです ※付け合わせの野菜は季節により変わります

一品料理  
à la carte

温製



米沢牛赤身肉の  
すみれ漬

1,680円  
(税別)

伝統の味

米沢牛 × 地酒吟醸酒粕 × 米沢の味噌

米沢牛もも肉を  
米沢の味噌と地酒吟醸酒粕に  
漬け込みました

酒粕の香りとお味噌の味わいは米沢牛とも相性が良く、  
焼き上げた時のツヤと照りがその美味しさを伝えます。  
漬け込むことで米沢牛の旨みがさらに増していきます。

米沢牛ネギ間焼き (2本)

1,300円  
(税別)

米沢牛赤身焼き (2本)

1,500円  
(税別)

米沢牛入りソーセージ  
サラダ添え

950円  
(税別)



デザート

本日のアイスクリーム

400円  
(税別)

本日のシャーベット

400円  
(税別)

本日のデザート盛合せ

700円  
(税別)



平日

11:00~15:00 (ラストオーダー14:30)

17:00~21:00 (ラストオーダー20:00)

土日・祝日

11:00~21:00 (ラストオーダー20:00)



夜のご会食や

ご宴会のご予約を承ります

〒992-0117 米沢市大字川井1039番地の1

〈道の駅米沢内〉

TEL.0238-40-8888(直通)





# 牛毘亭の米沢牛を生食で!!

2018年10月1日よりスタート  
ディナータイムのみでのご提供となります



## SASHIMI

# 米沢牛刺身



米沢牛もも肉の刺身  
1,800円(税別)



米沢牛もも肉のユッケ  
1,680円(税別)

米沢牛もも肉の  
タタキ  
1,850円(税別)

米沢牛もも肉の  
カルパッチョ  
1,980円(税別)

米沢牛もも肉の  
タルタルステーキ  
2,300円(税別)

## SUSHI

# 米沢牛寿司

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております

米沢牛もも肉の  
握り寿司  
3貫 1,500円(税別)

米沢牛もも肉の  
タタキ握り寿司  
3貫 1,650円(税別)

米沢牛握り寿司盛り合せ  
(もも握り・ももタタキ・大トロボワレ寿司)  
各2貫 2,980円(税別)



生食用牛肉は、食中毒の原因となることがありますのでお子様、高齢者、妊娠中の方、体調の悪い方など、抵抗力の弱い方々は食べるのをお控えください。

項目	内容
取扱店名	牛毘亭
取扱品名	米沢牛
取扱数量	100kg
取扱日	2018年10月1日
取扱場所	米沢市大字川井1039番地の1
取扱者	佐藤 大輔
取扱者印	(印)

〈加工〉

項目	内容
取扱店名	牛毘亭
取扱品名	米沢牛
取扱数量	100kg
取扱日	2018年10月1日
取扱場所	米沢市大字川井1039番地の1
取扱者	佐藤 大輔
取扱者印	(印)

〈調理〉

### 生食のご提供について

食肉の処理から調理までを牛毘亭店内で行っております。  
当店は生食のご提供を置賜保健所より許可されています

人気NO.1

## 米沢牛 特選 ステーキ

特選サーロインステーキ  
(100g) 5,000円(税別) (150g) 6,800円(税別)

特選シャトーブリアン  
(150g) 10,000円(税別) 他多数

希少部位



平日 11:00~15:00(ラストオーダー14:30)  
17:00~21:00(ラストオーダー20:00)

土日・祝日 11:00~21:00(ラストオーダー20:00)

〒992-0117 米沢市大字川井1039番地の1(道の駅米沢内)  
TEL.0238-40-8888(直通)

夜のご会食やご宴会のご予約を承ります

※写真はイメージです  
※付け合わせの野菜は季節により変わります ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております