

炭火焼肉

たくみ



石垣島

Ishigaki-Jima

日本最南端、極寒を知らない年中温暖な気候
ストレスを感じさせない雄大で広大な大地
燦々と照りつける日差しを受けて一年中青い草地
起伏ある土地に蓄えられた豊かな水
和牛の繁殖に適した条件が全て揃っている
こんな場所は日本全国探しても他にはない
それが石垣島

沖縄県石垣市

- 所属諸島／八重山列島
- 面積／222.54km²

石垣牛 極上

ISHIGAKIGYU



石垣島で育てられた黒毛和牛の仔牛は 8ヶ月程で全国へ出荷。
各地で「肥育」されて 神戸牛・松坂牛などのブランド牛へとなる
全国のブランド牛の原点 それが石垣牛

石垣島での消費が90%以上。
本州ではほとんど見ることができない。
沖縄を出ることがほぼない まさに「幻の牛」 それが石垣牛

多くの和牛ラバー達が
その幻の味を求めて 石垣島へ訪れている

そんな幻の牛である 「石垣牛」 一頭買いすることに成功。
このたび、麻布十番に初上陸。
生産者の想いと共に 脂の甘さを
その至高の味をご堪能あれ。

脂はだめってまだ思っていないませんか？



金胡麻・胡麻油

Sesame

金胡麻

胡麻は現在、国内自給率0.1%と、もはや幻の農産物。
自給を成功させたのは鳥取で農業を営む「丸瀬家」の方々。
胡麻の選別の最後の工程は、ピンセットで目視という手の込みよう。
農業だけに収まらず人生そのものを謳歌している
その前向きで実直なスタイルが生んだ
雄大な大山の麓で育った自然栽培の金胡麻。

当店では
水洗いしたままの生の状態である「洗い金胡麻」で入荷し、
【炒る】という過程を店内で行い
金胡麻の特徴であるナッツの様な豊かな香りとコクを演出している。
一粒万倍と言われる胡麻の生命力を感じてもらえたら…

胡麻油

自然栽培の胡麻を約70℃と極めて低温でじっくりゆっくりと
焙煎、圧搾することにより仕上がった
見たこともないようなさらっとした胡麻油。
通常の胡麻油とは、見た目はもちろんのこと、
香りも舌触りも全く異なる。
そのまま飲むこともできるこの胡麻油は
きっと今までの概念を覆すであろう。





塩

Salt

最古の調味料と言われ、世界共通の基本調味料であり人間にとって欠かすことのできない大事な塩。

ほんの些細なことに思えるが塩で料理が劇的に変わる。

当店では肉の部位や特徴に合わせて様々な塩を用意。石垣牛が生活している石垣島を中心とした沖縄の塩を厳選している。

ゆき しお
雪塩 宮古島

すっと切れる塩味のため、肉の旨味が口の中で残る。

こ はな
小花 与那国島

甘味が強く、赤身の甘みと同化して相乗効果を生み出す。

や が じ しま
屋我地島の塩 屋我地島

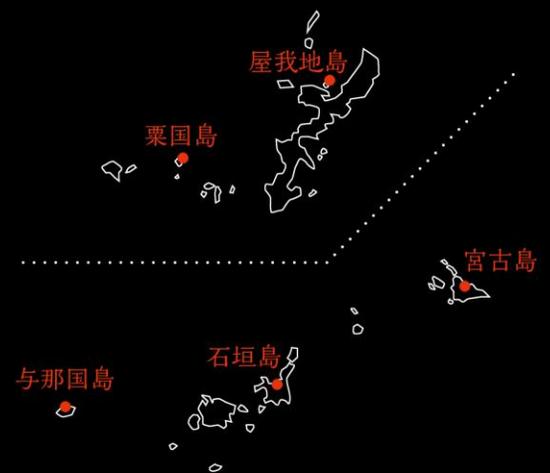
ほんのり香る塩の苦みが、内臓肉のジューシーさを引き立てる。

いし がき
石垣の塩 石垣島

塩味と酸味があり、コクを感じる塩で、酸味による同化作用により肉の旨味が増す。

あ ぐに
栗国の塩 栗国島

塩味が頭にあり、あとからくる甘みが肉の甘みを引き立てる。



石垣牛メニュー

Ishigaki Gyu



最高級部位

石垣牛タン	時価
サーロイン	時価
シャトーブリアン	時価
ヒレ	時価
リブローズ	4,180
リブローズかぶり	4,180

肩ローズ

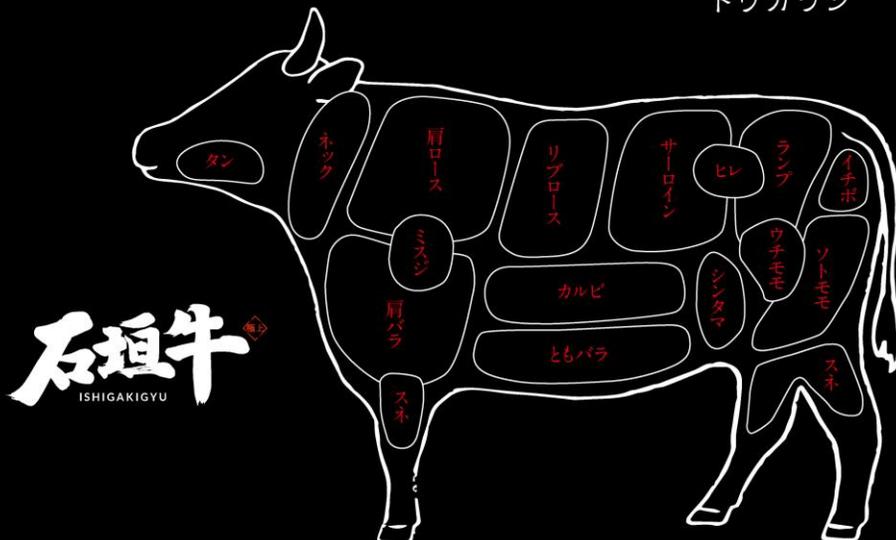
肩ローズ苳	3,300
肩ローズかぶり	2,860
肩ローズ巻き	3,080
ざぶとん	3,575

肩ローズの内側にある牛の肩甲骨の下の部位。
サシが美しく、脂の粒子が細かいゆえのとろけるような味わい。

うで

ミスジ	3,080
クリミ	2,860
コサンカク	2,080
ウワミスジ	2,200
マクラ	2,080
トウガラシ	1,980

1頭からわずかしかとれない希少な部位。
口の中でとろける芸術的な霜降りが特徴で
あっさりしながらも肉の濃厚な旨味をしっかりと感じられる。



石垣牛
ISHIGAKIGYU

盛り合わせ

最高級部位入り・プレミアム9種盛り合わせ	13,200
赤身肉中心に・お任せ5種盛り合わせ	5,500
スタンダード・お任せ3種盛り合わせ	3,300

バラ

上カルビ	2,080
特上カルビ	2,420
カイノミ	2,420
極上カルビ	2,640

バラ肉の上質な部位。旨みたっぷりで濃厚なのに、脂のしつこさがない石垣牛の特徴がわかる部位。

ウチモモ

ウチモモ	1,925
ウチモモかぶり	1,925

シントマ

トモサンカク	2,585
芯々	2,080
カメノコ	2,310
シントマかぶり	2,080

素晴らしい霜降りを持つ赤身の王様。溢れる旨味は濃厚かつ上品。

ランイチ

ランプ	2,200
ランボン	2,640
イチボ	2,970

1頭からわずかしかとることができない希少部位。サシが多く、噛むたびに、旨味と芳醇さを味わえる。

ソトモモ

ナカニク	1,870
シキンボウ	2,080
ハバキ	1,870

形が金の延べ棒に似ていることから「しきんぼう」。サシが少なく、赤身肉ならではの歯ごたえを味わえる。

希少内臓

極上ハラミ	2,640	横隔膜のことで、1頭から2キロほどしか取れない希少部位。濃厚な旨味と甘味を味わえる。	
サガリ	3,080	ハツ	1,540
マルチョウ	1,320	フウ	1,320
シマチョウ	1,320	ミノ	1,320
レバー	1,540	マメ	1,320



石垣島直送の
食材を中心とした

单品メニュー

A la carte
Menu

野菜焼き

玉ねぎ	330
人参	330
茄子	330
かぼちゃ	330
長ネギ	440
エリンギ	550
舞茸	550
椎茸	550

野菜焼き盛り合わせ 770

逸品

石垣島直送!!

天然ざるもずく 693

焼肉屋が作るホルモンたっぷりアヒージョ 770

アボカドの糠漬け 550

島ラッキョウのキムチ 550

ゴーヤのキムチ 550

キムチ盛り合わせ 880
(白菜、大根、胡瓜、ゴーヤ、島ラッキョウ)

チャンジャ 660

食事

焼肉に合うライス	小 220
	中 308
	大 440

たくみ流 テールスープ	1,100
	ハーフ 600

石垣島のソウルフード!!

石垣牛ホルモンたっぷり牛そば	880
----------------	-----

最強石垣牛の炙り牛丼 <small>とろーり卵黄のせ</small>	1,980
------------------------------------	-------

極上・石垣牛の握り寿司 (2貫より)	1,320
--------------------	-------

たくみ流 黒冷麺	770
----------	-----

サラダ

<small>国産金胡麻と超低温焙煎胡麻油使用</small>	<small>丸瀬家の最高胡麻ドレッシング</small>
彩り野菜のチョップドサラダ	1,100

サンチュ	440
------	-----

デザート

ドラゴンフルーツのシャーベット <small>その実とともに</small>	550
--	-----

マンゴーアイス <small>マンゴーのせ</small>	550
-------------------------------	-----

サーターアングーのバニラアイスかけ	550
-------------------	-----



石垣牛を純粹に楽しむコース 8,800

国産金胡麻と超低温焙煎胡麻油使用

1. 彩り野菜のチョップドサラダ

石垣島直送・生け捕りにした猪にて

2. 猪肉のたたき

3. 上たん塩 炭火焼き

4. 本日のおすすめ2種 炭火焼

石垣島直送・天然塩もずくを使って

5. ざるもずく

部位に合わせた塩とともに

6. 石垣牛希少部位4種盛り合わせ

パプリカを食べて育った鶏の卵黄とともに

7. サーロイン焼きしゃぶご飯

8. 季節のシャーベット

※仕入れ状況により内容変更有り