

焼肉専門店
YAKINIKU-DINING
YAMATO



肉を極める。

（和牛への想い）

焼いたお肉を美味しく召し上ががっていただく。

その一点に心を碎いた料理が焼肉です。

食肉に特化した店舗展開している大和では、

日本全国の産地から厳選した黒毛和牛を使用しております。

現地に直接行き、農場の環境や飼育状態までを目で確かめ、牛づくりに情熱を持った生産者が丹精込めて飼育した牛の中から、牛肉に携わり続けたプロの目線で吟味し、仕入れております。肉の職人が妥協を許さず選んだ素材のみ、

包丁の入れ方や味付けにも工夫を凝らし、大和ならではの味を追求しています。

「旨い肉ここで」

創業100年を迎えた精肉卸直営店



精肉店外観

(株)大和フーズは、2013年千葉県館山市で創業しました。

創業以来、精肉卸直営店、黒毛和牛一頭買いを強みとし、食肉を通じ、

全ての皆様の笑顔を増やす事をミッションとし、

現在千葉県内において「焼肉DINING大和」5店舗、

「肉バルYAMATO」2店舗、「宅配焼肉弁当大和」1店舗、

「鉄板焼大和屋」1店舗、「肉匠大和」1店舗の運営をしております。

精肉卸としては、大正9年の創業、100年以上の歴史となります。

長年の経験を生かし、先代から受け継いだ肉の良さを引き出す技術、

目利きの強みを活かし、日本全国から肉質の良い黒毛和牛の雌牛を

仕入れ、お客様へご提供しております。

本当に旨い肉……

～黒毛和牛雌牛へのこだわり～

焼肉という肉を焼くシンプルな料理だからこそ、お肉の質にはとことんこだわり、使用する和牛は全国各地より生産者が手塩にかけて育てた黒毛和牛雌牛のみとなります。

時間をかけて育てた雌牛は雄牛に比べ、不飽和脂肪酸が多く含まれており、脂の融点が低く、蓄積されるアミノ酸が増加していくため、凝縮した旨味を感じられる「もたれない肉質」になります。

不飽和脂肪酸は体内で合成できず、健康に必要な栄養素です。牛1頭1頭の状態に合わせ最適な熟成を経て、1番美味しい時に自信を持ってお客様に提供します。

「黒毛和牛の雌牛を美味しく食べて欲しい。

生産者が丹精込めて作り上げた傑作を最高の状態で提供したい。

本当に旨い肉でお客様の大切な時間を楽しんでいただきたい。」

これが我々の想いです。

安全・安心への取り組み

当店では、仕入・加工・輸送を全て自社で管理しております。

熟練の職人により、徹底した衛生管理の元で加工し、

輸送中の品質劣化が発生しないよう、全て冷蔵便にて各店に配送して

おります。また、店舗での保管中は時間毎の温度チェック、

管理者による品質チェックを行い、お客様に安全なお肉を安心してお召し

上がりいただけるよう心掛けております。



東京食肉市場仕入



精肉問屋直営

だからできる

黒毛和牛 雌牛 希少部位

お求めやすい量と価格で大奉仕!

1皿 50g ALL 800円



ササバラ

もの付け根にある部位で、とても柔らかく絶妙なサシと赤身のバランス。カルビの中ではあっさり系な部位。



カイノミ

カルビの中でもヒレに一番近い部位。カルビなのにヒレの持つ赤身の柔らかさがある。脂、赤身の旨味のバランスの良さは牛肉の中でも最上位クラス。



三角バラ

肩バラ肉の一部で、お店によってはいわゆる特上カルビなどと呼ばれる部位。美しいサシのとろける甘みと、赤身のどっしりとした味わいが融合する。



カメノユ

シンタマをばらしていくと現れる部位。赤身好きに愛され続ける希少部位。



ランプ

腰からお尻にかけての大きな赤身の部位で、肉の風味があり柔らかいのが特徴。



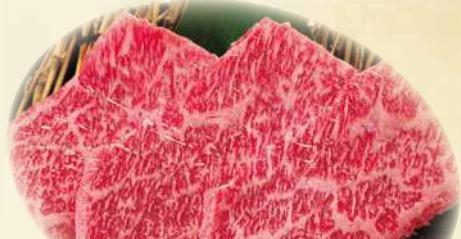
トウガラシ

赤身の中でも人気の腕の部位。とても細かい上品なサシが入っており、さっぱりとしているが噛むほどに味わい深い部位。



イチボ

お尻のまわりの部位だが、ランプに比べ霜降りが多い。味わいに独特の深みがあり個性的。



クリ

肩から前脚上部の部位で、肉質は、運動量が多い部位のため脂肪が少なくしっとりとした歯触り。タンパク質が豊富で、旨味が強い。



シンシン

後ろ脚の付け根の部位。肉質は柔らかく、弾力のあるなめらかな食感が特徴的。上品な味わいで通好み。



ザブトン

牛の肩ロース、あばら骨側の部位。肩ロースの中でも霜降り(サシ)が入っている部位のため、店によっては特上カルビとして出されます。



ミスジ

牛の肩甲骨の裏側の部位。1頭から2キログラムほどしか取れない超希少部位。ゼラチン質が多く、うま味が濃厚。肉の厚さで食感が変わる玄人向けな部位。



トモサンカク

後ろ脚付け根側に広がる三角形の部位。カイノミの延長上にあたる部位で比較的サシが入っているが、赤身の旨味も楽しめる。

希少部位3種盛り 塩



内容は
日替わり

1人前 780円
(※写真は2人前です)

希少部位4種盛り 塩



内容は
日替わり

1人前 1,040円
(※写真は3人前です)

希少部位5種盛り 塩



内容は
日替わり

1人前 1,300円
(※写真は4人前です)

当店
自慢

ナムル キムチ おつまみ



キムチ盛り合わせ

ナムル盛り合わせ

ナムル盛り合わせ	580円	枝豆	280円	白菜キムチ	480円
もやしナムル	380円	豚足	580円	キューリキムチ	480円
ほうれん草ナムル	380円	和牛スジ煮込み	580円	大根キムチ	480円
大根ナムル	380円	韓国のり(5枚)	180円	チャンジャ	580円
		韓国のり(10枚)	350円	ハチノス刺し	580円
				ミノ刺し	780円



大和サラダ(ハーフ) 380円
約2人前

大和サラダ 580円

約4人前 ドレッシングをお選びください
和風 ゴマ シーザー

チョレギサラダ 680円

新鮮 サラダ

ポテトサラダ 280円

塩キャベツ 280円

サンチュ(5枚) 220円

サンチュ(10枚) 400円



塩キャベツ

サンチュ

※写真は全てイメージです。お肉のサシ・形状には個体差があります。 ※本メニューの価格は税抜き表示となっております。

極上タン

タン塩..... 880円



ねぎタン塩 900円

上タン塩 980円

上ねぎタン塩 … 1,000円



厚切りタン塩 … 1,200円

※厚切り肉は中心部まで加熱してからお召し上がり下さい。

※ねぎ追加… 20円



精肉屋 カルビ

熟成カルビ…………… タレ 380円



大和カルビ.....

タレ 380円

和牛カルビ タレ・塩 780円

和牛中落ちカルビ… タレ・塩 880円



和牛上カルビ タレ・塩 980円



牛 絶品ロース



和牛ロース



和牛ロース……… タレ・塩 780円

和牛上ロース…… タレ・塩 980円

和牛特上ロース… タレ・塩 1,280円

焼肉の王様 ハラミ



熟成ハラミ タレ 580円



厚切りハラミ

厚切りハラミ タレ 780円

※厚切り肉は中心部まで加熱してからお召し上がり下さい。

熟成ハラミ

上ハラミ タレ・塩 980円



上ハラミ



東京芝浦市場
直送

ホルモン

味噌タレ・塩

和牛ホルモン 580円

和牛ギャラ 580円

和牛レバー 780円

上ミノ 880円

ハチノス 480円

豚ガツ 480円

ホルモン3種盛り(120g) ... 1,280円

※内容は日替わりになります。



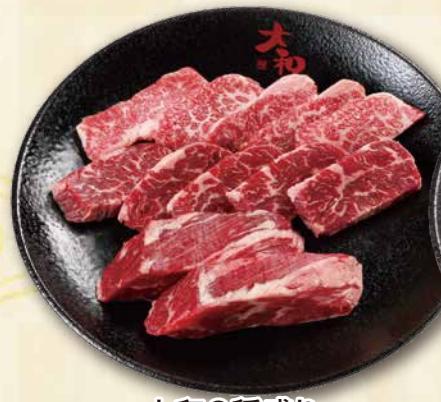
お得盛り合わせ



大和3種盛り(260g) タレ

熟成カルビ・和牛カルビ・厚切りハラミ

1,980円



大和3種盛り



ファミリー盛り

内容は日替わりです

希少部位3種盛り 塩

1人前780円



ファミリー盛り(400g) タレ

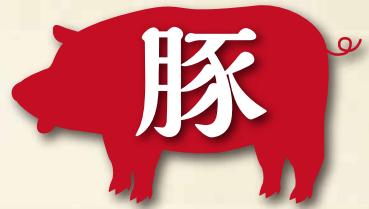
熟成カルビ・熟成ハラミ・豚カルビ

鶏モモ・ウィンナー・焼き野菜 2,680円

希少部位4種盛り 塩 1人前1,040円

希少部位5種盛り 塩 1人前1,300円

※写真は全てイメージです。お肉のサシ・形状には個体差があります。 ※本メニューの価格は税抜き表示となっております。



豚カルビ タレ・塩 380円



厚切りベーコン

オスメ 厚切りベーコン 380円

ワインナー 380円



ワインナー

オスメ トントロ タレ・塩 480円



ピリ辛チョリソー 580円



鶏モモ

オスメ 鶏モモ タレ・塩 380円



ヤゲン軟骨

ヤゲン軟骨 塩 480円



鶏カルビ(セセリ)

オスメ 鶏カルビ(セセリ) タレ 580円



野菜焼き・ホイル焼き

玉ねぎ 260円



長ねぎ 260円

ピーマン 260円

しいたけ 260円

エリンギ 360円

オスメ 野菜盛り合わせ 580円

にんにくホイル焼き 380円



コーンバターホイル焼き ... 380円

コーンバターホイル焼き

にんにくホイル焼き

千葉県産
コシヒカリ使用 ごはん

石焼チーズビビンバ



ライス 小

180円



石焼チーズビビンバ
わかめスープ(小)付き

780円



ライス 中

250円

石焼明太ビビンバ

880円

ビビンバ

ライス 大

340円

玉子クッパ(ハーフ)

380円

ライス 特大

380円

玉子クッパ

580円

ライスセット A

380円

ライス・わかめスープ(小)・ナムル

カルビクッパ(ハーフ)

480円

石焼ビビンバ

ライスセット B

580円

ビビンバハーフ・わかめスープ(小)・ナムル

カルビクッパ

680円

ビビンバ(ハーフ)

380円

わかめスープ(小)付き

ソルロンクッパ(ハーフ)

480円

ビビンバ

わかめスープ(小)付き

680円

ソルロンクッパ

680円

石焼明太ビビンバ

逸品 麺・スープ



冷 麵(ハーフ) 480円

オススメ 冷 麵 680円

わかめスープ 380円

玉子スープ 380円

カルビスープ 380円

オススメ ソルロンスープ 380円

*和牛の骨を8時間コトコト煮込んだスープ

※写真は全てイメージです。お肉のサシ・形状には個体差があります。 ※本メニューの価格は税抜き表示となっております。

〆に デザート



アイス大福 280円

濃 厚なチーズクリームと
こしあんのバランスが絶妙



アイス大福

黒蜜きな粉アイス 300円



白玉黒蜜きな粉アイス

バニラアイス 260円



白玉フルーツポンチ

チョコアイス 260円

白玉黒蜜きな粉アイス ... 380円

抹茶アイス 260円

白玉フルーツポンチ 380円

杏仁豆腐 280円

杏仁豆腐 280円

杏仁豆腐 280円

杏仁豆腐 280円

キッズメニュー



鶏玉うどん

380円

小麦粉	卵	乳	鶏肉
○	○	×	○



お子様クッパ

480円

小麦粉	卵	乳	鶏肉
×	○	×	×



お子様焼肉セット 680円

小麦粉	卵	乳	鶏肉
×	×	×	×

キッズメニュー
ご注文頂いたお客様に
ガチャメダルプレゼント!!



