

「食を通じて鳥取の良さを知ってほしい」。その思いから、当店は鳥取県産の食材を中心に提供しております。自然豊かな土地で、生産者の愛情を受けてのびのび育った、ブランド牛『万葉牛』をはじめ、お酒も鳥取県産の地酒と県産ワインを、お料理に合わせて仕入れを行っております。

自慢のお料理をご堪能頂きながら、楽しいひとときをお過ごしください。

焼肉牛王

住所 〒680-0822 鳥取市今町1丁目180

電話番号 0857-32-8885

URL <https://yakiniku-gyuh.com/>

営業時間 11:30~14:00 17:00~22:00

定休日 不定休



\\ 美味しすぎてショック! //

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取縣 美食天國鳥取縣 食の 天国 鳥取県

スタッフ
一押し



万葉牛の希少部位を盛り合わせた大変お得で豪華な盛り合わせです。

万葉牛 希少部位

5種盛り合わせ

5,680円

万葉牛 希少部位

3種盛り合わせ

3,580円

※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

表示価格は全て税込価格です。

盛り合わせ

人気3種盛り合わせ 2,680円

万葉牛カルビ、鳥取和牛赤身、ハラミと人気の部位を3種盛り合わせました。

万葉牛特選カルビ& 特選ロース2種盛り合わせ

2,180円

和牛部位で一番人気の特選カルビ、特選ロースを同時に楽しみたい方におすすめ。

大山3種盛り合わせ

(大山ルビー豚・大山鶏もも・大山ウインナー)

2,250円

大山2種盛り合わせ

(大山ルビー豚・大山鶏もも)

1,680円

ファミリー盛り合わせ ※3~4人前

おすすめ万葉牛、ハラミ、大山ルビー豚バラ、大山鶏ももの4種を盛り合わせました。

3,580円



万葉牛厳選3種盛り合わせ 3,580円

店主が自信をもって厳選した万葉牛を3種類盛り合わせました！

困ったらとりあえずこれ!!

※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

表示価格は全て税込価格です。

鳥取和牛希少部位

鳥取和牛
下葉牛

万葉牛 ザブトン 1,800円

牛一頭から3~4kgしかとれない希少部位。
とにかく柔らかいのが特徴で口の中でとろけるな食感です。

万葉牛 ミスジ 1,800円

赤身と脂身のバランスが良く、やわらかく食感ですが脂身が多すぎず、くどくない味わいです。

万葉牛 カイノミ 1,700円

ヒレの近くにある部位。とても柔らかく、脂も程よく入っており牛肉本来の旨味を味わえます。

万葉牛 ランプ 1,600円

サーロインの隣にあり、肉質はキメが細かく柔らかい。うっすらとサシが入りますが、その脂にクセは無くとても上品な味わいです。赤身は肉本来の濃厚な味を楽しむことができ、脂っこさがあまり無い部位です。

万葉牛 イチボ 1,700円

もも肉でありながら柔らかく、脂肪とのバランスがいい。サーロインと特徴が似ており、赤身の旨味と霜降りのバランスがとれた部位です。

万葉牛 クリミ 1,700円

脂身が少ないため、味わいはしつこくなく、赤身の味が前面に出てきます。表面を加熱するくらいで焼きすぎず、お召し上がりください。

万葉牛 ウワミスジ 1,500円

ミスジよりも脂身が少なく、さっぱりとしたうま味が味わえます。やわらかい食感で脂っこいのが苦手な方におすすめ。

万葉牛 とうがらし 1,500円

肩の一部ですが、肉質はモモに近く味はとてもさっぱりしていて甘く、ギュッと噛むと味が染み出てくる赤身の王道ともいえる部位です。

鳥取和牛 ツラミ 980円

ほほ肉の部分で噛めば噛むほどにどんだん肉の味わいが増していきます。タンより好きという方もおられるほど一度食べたらやみつきになる味です。

牛タン

数量
限定

牛タン盛り合わせ

当店1番人気メニュー！牛タンの根元の柔らかい部分だけを使用し、ネギをふんだんに詰めた厚切り特上タンねぎ塩と自家製塩だれに和えた鳥取県産白ねぎを牛タンで包み込んだねぎ塩包みタン、定番の塩タンを盛り合わせた大変お得な商品です。

3,980円



牛タン盛り合わせ

牛タン食べ比べ3種盛り合わせ

厚切り特上タンねぎ塩、上タン塩、塩タン3種の盛り合わせです。

2,280円

厚切り特上タンねぎ塩

牛タンの根元の柔らかい部分だけを使用し、ネギをふんだんに詰めた逸品。 ハーフ

2,080円
1,080円



厚切り特上タンねぎ塩

数量
限定

ねぎ塩包みタン

自家製塩だれに和えた鳥取県産白ねぎを牛タンで包み込んだ逸品

1,480円

上タン塩

老若男女問わず大人気の定番の上タン塩です。

1,580円

塩タン

1,080円

ねぎ塩タン

ねぎ、にんにく、ごま油などで味付けしたタンです。

1,580円



ねぎ塩包みタン

鳥取和牛タン (数量限定)

超
希少

鳥取和牛 極上タン

3,200円

鳥取和牛タンはかなり希少ですが、その中でも極上タンは本当に激レア。食べられた方はラッキーです。

超
希少

鳥取和牛 塩タン

1,980円

鳥取和牛のタンは超希少でなかなか食べられるお店は少ないです。ぜひこの機会にいかがでしょうか。



鳥取和牛 極上タン



万葉牛 特選カルビ



万葉牛 特選ロース

カルビ・ロース・赤身

万葉牛極上カルビ	1,700円
万葉牛特選カルビ	1,500円
万葉牛カルビ	1,080円
万葉牛中落ちカルビ	1,080円
万葉牛サーロイン	2,480円
万葉牛極上ロース	1,700円
万葉牛特選ロース	1,500円
スタッフ一押し 牛王ロース	1,080円
<small>万葉牛サーロイン、または、リブロースを使用</small>	
スタッフ一押し 万葉牛極上赤身	1,800円
万葉牛赤身	1,450円

ハラミ



鳥取和牛ハラミ

数量
限定

鳥取和牛ハラミ 2,180円

大人気部位ですが、一頭から3kg程しか取れないかなり希少な部位の為、数量限定とさせていただきます。

スタッフ
一押し

特選ハラミ 1,400円

脂っこくないのにとっても柔らかいハラミです。是非ご賞味ください！

ハラミ

880円

ホルモン

ホルモン5種盛り合わせ 3,280円

ホルモンハーフ5種盛り合わせ 2,180円

通常の半分の量のホルモンを5種盛り合わせたいろいろな種類を少しずつ食べたい方にオススメです。

ホルモン3種盛り合わせ 2,280円

ホルモンの中から日替わりで3種類盛り合わせたお得な盛り合わせです。

ホルモンハーフ3種盛り合わせ 1,380円

鳥取和牛大腸 (タレ・塩だれ) 880円

鳥取和牛パイプ (タレ・塩だれ) 880円

鳥取和牛レバー (タレ・塩だれ) 880円

鳥取和牛ハツ (タレ・塩だれ) 750円

鳥取和牛センマイ 750円

鳥取和牛赤センマイ 750円

上ミノ (タレ・塩だれ) 980円

鳥取和牛ヨメナカセ (タレ・塩だれ) 750円

牛タンホルモン (タレ・塩だれ) 680円

豚・鶏・魚介

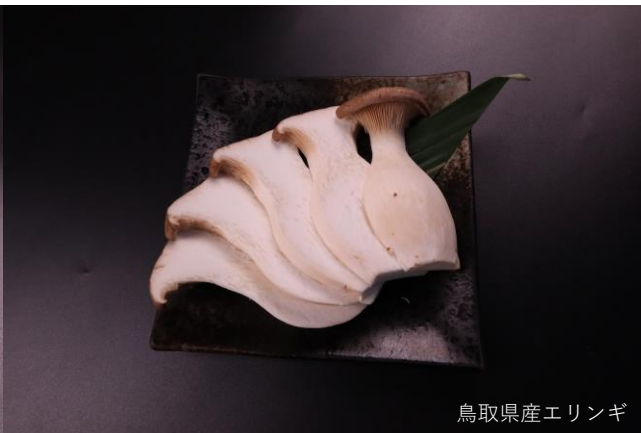


鳥取県産最高級ブランド豚「大山ルビー」

肉質がきめ細やかで柔らかく、脂がおいしい豚肉です。サシが入り、旨味成分のオレイン酸をたっぷり含んだ肉質は柔らかく脂の旨味が抜群です。

大山ルビー豚バラ (タレ・塩)	880円	有頭エビ (3尾)	680円
大山鶏もも (タレ・塩)	880円	イカ (タレ・塩だれ)	680円
鶏もも (タレ・塩)	580円	牡蠣 (2ヶ)	680円
鳥取県産せせり (タレ・塩)	680円	ほたてバター焼き (2ヶ)	680円
大山ウインナー	680円		

焼野菜



当店の野菜は時期や仕入れにもよりますが、基本鳥取県産を使用しております。

焼き野菜盛り合わせ

680円

キャベツ

320円

鳥取県産 エリンギ

420円

鳥取県産 長いも

380円

【八頭町の北村きのこ園のエリンギ使用】

エリンギバター醤油

480円

玉ねぎ

380円

【八頭町の北村きのこ園のエリンギ使用】

鳥取県産 肉厚しいたけ

480円

かぼちゃ

320円

鳥取県産 白ねぎ

320円

生もの

※仕入れ状況により、ご提供できないときがございます。
※少々お時間を頂く場合がございます。



鳥取和牛タン刺し

数量限定 鳥取和牛ハラミ刺し 2,180円

数量限定 鳥取和牛ツラミユッケ 1,280円

数量限定 鳥取和牛極上タン刺し 2,980円

数量限定 鳥取和牛タンユッケ 1,780円

数量限定 鳥取和牛生センマイ 880円

桜ユッケ 1,480円



鳥取和牛タンユッケ

【生もののお取り扱いについて】

仕入先の協力から仕込み、消毒、まな板、包丁、手洗いなど万全を期しておりますが、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがありますので、小学生以下のお子様、ご年配の方、体調の悪い方、抵抗力が弱い方につきましては提供を控えさせていただいております。お客様におかれましても食中毒のリスクを十分ご理解の上お召し上がりいただきますようお願いいたします。



鳥取和牛ハラミ刺し

肉の逸品



万葉牛サーロイン炙りユッケ



万葉牛うにくら井



万葉牛うにく

万葉牛 極上赤身生春巻き 1,580円

大山ルビー豚と長芋の生春巻き 1,180円

万葉牛 炙りユッケ 1,580円

万葉牛を軽く炙ってユッケにしました。是非一度ご賞味ください。

万葉牛 ローストビーフユッケ 1,580円

万葉牛 サーロイン炙りユッケ 1,280円

万葉牛 ローストビーフカルパッチョ 1,580円

万葉牛 ミスジ炙りユッケ 1,080円

万葉牛 うにく 880円

万葉牛 うにくら井 1,780円

万葉牛 ひとくちスプーンユッケ 880円

万葉牛ユッケにうにく、いくらの2種類を乗せた一口サイズのユッケです。

※少々お時間を頂く場合がございます。

肉寿司

※少々お時間を頂く場合がございます。



万葉牛 にくら軍艦 (2貫)	880円	万葉牛 ザブトン炙り肉寿司 (2貫)	780円
万葉牛 うにくら軍艦 (2貫)	880円	万葉牛 ザブトン炙り肉寿司いくらのせ (2貫)	880円
鳥取和牛 赤身炙り肉寿司 (2貫)	780円	万葉牛 ザブトン炙り肉寿司うにのせ (2貫)	880円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司 (2貫)	780円	万葉牛 ローストビーフ寿司 (2貫)	780円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司いくらのせ (2貫)	880円	牛タン寿司 (2貫)	680円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司うにのせ (2貫)	880円		

一品

キムチ盛り合わせ	780円	ナムル盛り合わせ	680円
白菜キムチ	480円	もやしナムル	380円
オイキムチ	480円	塩だれキャベツ	380円
カクテキ	480円	塩だれきゅうり	380円
鳥取県産 長芋キムチ	480円	韓国のり	280円
焼肉屋の冷奴 【楽粹ろくろ豆腐使用】	480円	サンチュ	480円
牛タンつくね	480円	砂丘らっきょうの甘酢漬け	

450円

※当店の豆腐は水と森の豊かな街である鳥取県智頭町の恩恵を受け、自然の素材を生かす「楽粹」の「ろくろ豆腐」を使用しております。



キムチ盛り合わせ



ナムル盛り合わせ



塩だれキャベツ

飯・スープ



石焼ビビンバ

たまごスープ

ごはん大	～鳥取県産星空舞使用～	380円
ごはん中	～鳥取県産星空舞使用～	330円
ごはん小	～鳥取県産星空舞使用～	280円
お肉に合うごはん		480円
ビビンバ		780円
石焼ビビンバ		880円
石焼チーズビビンバ		980円
牛タンそばろの石焼ガーリックライス		880円
万葉牛 石焼ユッケビビンバ		1,780円

たまごスープ	380円
わかめスープ	380円
もやしスープ	380円
わか玉スープ	380円
ユッケジャンスープ	480円
クッパ	680円
ユッケジャンクッパ	780円
冷麺	950円
鳥取名物！牛骨ラーメン	950円



当店のお米は鳥取県産『星空舞』を使用しております。

サラダ

大根サラダ 680円

グリーンサラダ 680円

チョレギサラダ 750円

万葉牛ローストビーフサラダ 1,580円

豆腐サラダ 780円

【楽粹ろくろ豆腐使用】

※当店の豆腐は水と森の豊かな街である鳥取県智頭町の恩恵を受け、自然の素材を生かす「楽粹」の「ろくろ豆腐」を使用しております。



大根サラダ



万葉牛ローストビーフサラダ



豆腐サラダ

表示価格は全て税込価格です。

デザート

バニラアイス 350円

ほうじ茶アイス 350円

ゆずシャーベット 350円

懐かしのりんごシャーベット 480円

練乳イチゴアイス 480円

京抹茶ブリュレアイス 480円



懐かしのりんごシャーベット



練乳イチゴアイス



京抹茶ブリュレアイス