「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-gyuoh.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

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。

数量限定

万葉牛 希少部位 5種盛り合わせ

5,680円

数量限定

万葉牛 希少部位 3種盛り合わせ

3,580円

表示価格は全て税込価格です。

盛り合わせ

万葉牛特選3種盛り合わせ　3,580円

万葉牛の中でも特選部位のみを使用した盛り合わせです。
厳選された部位を何種類か食べたい方におすすめ。

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。

万葉牛厳選3種盛り合わせ

店主が自信をもって厳選した万葉牛を3種盛り合わせます。

困ったらとりあえずこれ‼　3,580円

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

表示価格は全て税込価格です。

鳥取和牛 希少部位

万葉牛 極上赤身　1,780円
脂っこいのが苦手な方におすすめ。焼きすぎると固くなるので焼きすぎ注意です。

万葉牛 ザブトン　1,780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　1,780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。

万葉牛チマキ　1,080円
手首のくるぶしからひじまでの部分で、五月の節句の時のチマキのような形からそう呼ばれます。筋がちょうど良いアクセントとなり、歯ごたえ、食感がたまらなくおいしい。ほどよい歯ごたえは、「塩タン」に似ているといわれることもある赤身好きの方に大人気の部位です。

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ど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。

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　1,450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。

万葉牛　ランプ　1,500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。

表示価格は全て税込価格です。

牛タン

数量限定
牛タン盛り合わせ　3,980円
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。

牛タン食べ比べ３種盛り合わせ　2,280円
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。

厚切り特上タンねぎ塩　2,080円
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　1,080円

数量限定
ねぎ塩包みタン　1,480円
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

上タン塩　1,580円
老若男女問わず大人気の定番の上タン塩です。

塩タン　1,080円

ねぎ塩タン　1,480円
ねぎ、にんにく、ごま油などで味付けしたタンです。

牛タン盛り合わせ

厚切り特上タンねぎ塩

ねぎ塩包みタン

表示価格は全て税込価格です。

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。

超希少 **鳥取和牛タン先＆鳥取和牛タンカルビ** 1,280円
一頭から１人前しか取れない超希少部位です。
是非ご賞味ください。

鳥取和牛 極上タン

表示価格は全て税込価格です。

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	1,650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

万葉牛サーロイン、または、リブロースを2枚スライスしてご提供いたします。

牛王ロース	1,080円
万葉牛極上赤身	1,700円
万葉牛赤身	1,450円

表示価格は全て税込価格です。

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、数量限定とさせて頂きます。

スタッフ一押し

特選ハラミ　1,400円

脂っこくないのにとても柔らかい最上級ハラミです。是非ご賞味ください！

ハラミ　980円

サガリ　800円

表示価格は全て税込価格です。

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 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。	2,180円
ホルモン3種盛り合わせ 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。	2,280円
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
鳥取和牛ミノサンド（タレ・塩だれ）	880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

表示価格は全て税込価格です。

豚・鶏・魚介

大山鶏もも

魚介各種

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
大山鶏もも（タレ・塩）	880円
鶏もも（タレ・塩）	580円
鳥取県産せせり（タレ・塩）	680円
大山ウインナー	680円
有頭エビ（3尾）	580円
日本海産イカ（タレ・塩だれ）	680円
牡蠣（2ケ）	680円
ほたてバター焼き（2ケ）	680円

表示価格は全て税込価格です。

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
ジャンボしいたけ「とっとり１１５」	450円	長いも	380円
エリンギ	380円	エリンギバター醤油	480円
玉ねぎ	380円	かぼちゃ	380円
白ねぎ	320円		

肉厚で香り高く、なめらかな触感をもつ、鳥取県産のブランドしいたけです。
至極のしいたけを是非ご堪能下さい。

表示価格は全て税込価格です。

生もの・肉の逸品

※少々お時間を頂く場合がございます。

万葉牛サーロイン炙りユッケ

鳥取和牛極上赤身生春巻き

万葉牛炙りユッケ

数量限定 鳥取和牛生センマイ 780円

桜ユッケ 1,480円

【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。

鳥取和牛極上赤身生春巻き 1580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 炙りトロユッケ 1,780円

万葉牛サーロイン炙りユッケ 1280円

万葉牛 ミスジ炙りユッケ 980円

表示価格は全て税込価格です。

肉寿司

肉寿司各種

万葉牛 にくら軍艦（2貫）	850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（2貫）	780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いくらのせ（2貫）	880円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司（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 ミスジ炙り肉寿司いくらのせ（2貫）	880円	ねぎ塩特上タン寿司（2貫）	780円
万葉牛 ミスジ炙り肉寿司うにのせ（2貫）	880円	牛タン寿司（2貫）	680円

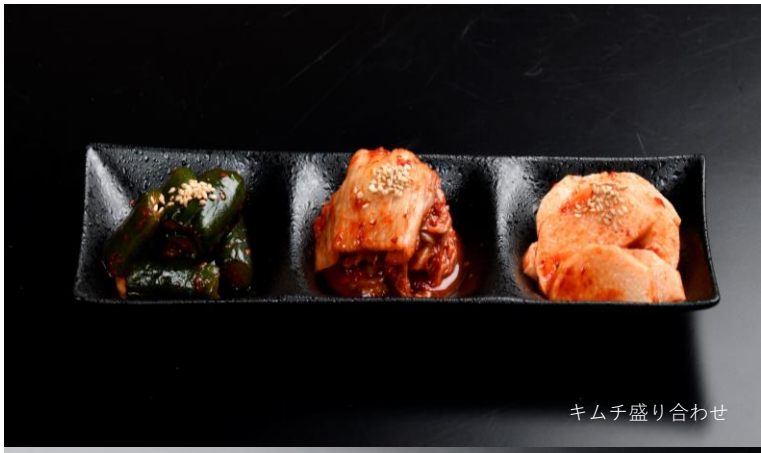
※少々お時間を頂く場合がございます。

表示価格は全て税込価格です。

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
山芋キムチ	480円	韓国のり	280円
スルメキムチ	480円	鳥取県産 イカの醤油漬け	480円
焼肉屋の冷奴 【楽粋ろくろ豆腐使用】	480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「楽粋」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

表示価格は全て税込価格です。

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
ビビンバ		780円
石焼ビビンバ		880円
石焼チーズビビンバ		950円
クッパ		680円
ユッケジャンクッパ		780円
数量限定 鳥取和牛テールクッパ		980円

たまごスープ	380円
わかめスープ	380円
わか玉スープ	380円
数量限定 鳥取和牛テールスープ	880円
ユッケジャンスープ	580円
冷麺	950円
旨辛冷麺	950円
チゲうどん	780円

当店のお米は鳥取県産『星空舞』を使用しております。

星空舞

表示価格は全て税込価格です。

サラダ

チョレギサラダ

大根サラダ	680円
チョレギサラダ	750円
サンチュ	480円
豆腐サラダ	780円

【楽粋ろくろ豆腐使用】

※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「楽粋」の「ろくろ豆腐」を使用しております。

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	450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

表示価格は全て税込価格です。