



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

MENU



米沢牛ステーキレストラン
GYU BI TEI

YONEZAWA BEEF
Steak Restaurant

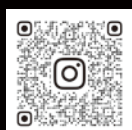


米沢牛
ステーキレストラン

牛毘亭

GYU BI TEI

YONEZAWA BEEF
Steak Restaurant



Instagram

PREMIUM STEAK

米沢牛ステーキ
×
牛刺身

部位は
フィレとサーロインで
ご提供となります

米沢牛ステーキ2種盛り & 牛刺身プレミアムコース

7,300円(税込)

- 本日の前菜
- 本日のスープ
(日替りの為、前菜・スープのアレルギー内容はスタッフにおたずねください)
- 米沢牛刺身盛合せ(牛刺・タタキ・ユッケ) 小麦 卵
- ステーキ2種盛合せ(フィレとサーロイン各60g 計120g) 小麦
- サラダ 小麦
- ライス
- ドリンク
- デザート 小麦 卵 乳

食べ比べ

シェフの
イチオシ

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
-----	----	---------	-------	-------

【焼き加減にご注意ください】

鉄板が熱いためご提供後も料理に火が通りやすくなっております

ライスは普通盛・小盛をお選びいただけます

◆ 単品ライス 220円(税込) ◆ 大盛 + 110円(税込)

ドリンクはこちらからお選びください

コーヒー・アイスコーヒー・烏龍茶
オレンジジュース・グレープフルーツジュース



※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、ご高齢者、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控えてください。
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。

米沢牛
寿司おすすめ
食べ比べ

米沢牛もも肉ローストビーフ寿司 3貫 1,650円(税込) 小麦

米沢牛大とろポワレ寿司 3貫 1,800円(税込)

米沢牛寿司盛り合せ 各2貫 2,300円(税込) 小麦
(もも肉ローストビーフ寿司・大とろポワレ寿司)

写真はイメージです

YONEZAWA GYU STEAK
米沢牛ステーキ米沢牛ステーキ
3種盛りセット

各 60g 計 180g 6,200円(税込)

●前菜 ●サラダ ●スープ ●ライス

日替りの為、前菜・スープのアレルギー内容はスタッフにおたずねください

ステーキの部位は
イチボ+ランプ+
おまかせ1種米沢牛ステーキ
2種盛りセット

各 60g 計 120g 4,800円(税込)

●前菜 ●サラダ ●スープ ●ライス

日替りの為、前菜・スープのアレルギー内容はスタッフにおたずねください

ステーキの部位は
日替りでの
ご提供となります

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

【焼き加減にご注意ください】

鉄板が熱いためご提供後も料理に火が通りやすくなっております

溢れ出す旨みたっぷりの肉汁!

米沢牛100%手ごね粗挽きハンバーグ



2,200円(税込) 小麦 卵 乳

●前菜 ●サラダ ●スープ ●ライス

和風ソース または デミグラスソース
をお選びいただけます。

※写真は和風ソースのイメージです。

日替りの為、前菜・スープのアレルギー内容はスタッフにおたずねください

赤身ステーキで
米沢牛本来の
味わいを!

赤身ステーキ重定食

3,190円(税込) 小麦

●小鉢 ●冷汁 ●みそ汁 ●お新香

ライスは普通盛・小盛をお選びいただけます

◆単品ライス 220円(税込) ◆大盛+110円(税込)

お食事をご注文のお客様限定

◆ドリンク 220円(税込)

コーヒー・アイスコーヒー・
烏龍茶・オレンジジュース・
グレープフルーツジュース

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております ※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 ※特定原材料アレルギー表示義務(8品目)のみ表示。



米沢牛 オーダーカットステーキ

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

※写真はイメージです。



※写真はイメージです

コク 旨味

米沢牛赤身肉

おすすめ

焼き方

レア

ミディアムレア

ミディアム

ウェルダン

【焼き加減にご注意ください】

鉄板が熱いためご提供後も料理に火が通りやすくなっております

● 印が本日のご提供部位です *80グラムからご注文いただけます

内もも

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。

100g	2,860 円 (税込)
150g	4,290 円 (税込)
200g	5,720 円 (税込)
(10g/ 286円税込)	

カミノミ

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。

100g	2,530 円 (税込)
150g	3,795 円 (税込)
200g	5,060 円 (税込)
(10g/ 253円税込)	

く り

肉質はややかためですが、旨味が強く、味が濃い部位です。

100g	2,750 円 (税込)
150g	4,125 円 (税込)
200g	5,500 円 (税込)
(10g/ 275円税込)	

トウガラシ

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。

100g	2,530 円 (税込)
150g	3,795 円 (税込)
200g	5,060 円 (税込)
(10g/ 253円税込)	

かめのこ

「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。

100g	2,750 円 (税込)
150g	4,125 円 (税込)
200g	5,500 円 (税込)
(10g/ 275円税込)	

ランプ

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。

100g	3,300 円 (税込)
150g	4,950 円 (税込)
200g	6,600 円 (税込)
(10g/ 330円税込)	

シンシン

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。

100g	2,750 円 (税込)
150g	4,125 円 (税込)
200g	5,500 円 (税込)
(10g/ 275円税込)	

フィレ

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。

100g	5,060 円 (税込)
150g	7,590 円 (税込)
200g	10,120 円 (税込)
(10g/ 506円税込)	

■ セットメニュー お好みのステーキに +900円(税込)

・お好みのステーキ・前菜・スープ・サラダ・ライス
日替りの為、前菜・スープのアレルギ内容スタッフにおたずねください

ライスは普通盛・小盛をお選びいただけます

◆ 単品ライス 220円 (税込)

◆ 大盛 +110円 (税込)

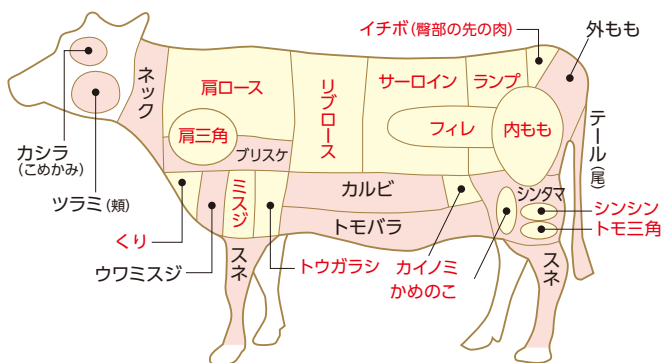
お食事をご注文のお客様限定

◆ ドリンク 220円(税込)

コーヒー・アイスコーヒー・
烏龍茶・オレンジジュース・
グレープフルーツジュース



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



の部位の中から
『本日の部位』をご用意いたして
おります

オーダーの秘訣は…
違う部位を少量ずつオーダーして
食べ比べるのがおすすめ!
米沢牛の奥深さが楽しめます!



※写真はイメージです

芳醇 コク 旨味

米沢牛霜降り肉

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

【焼き加減にご注意ください】

鉄板が熱いためご提供後も料理に火が通りやすくなっております

● 印が本日のご提供部位です *80グラムからご注文いただけます

トモ三角

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

100g	2,860 円 (税込)
150g	4,290 円 (税込)
200g	5,720 円 (税込)
(10g/ 286円 税込)	

イチボ

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。

100g	3,410 円 (税込)
150g	5,115 円 (税込)
200g	6,820 円 (税込)
(10g/ 341円 税込)	

肩三角

霜降りが多く、柔らかく味が濃厚な部位です。

100g	2,970 円 (税込)
150g	4,455 円 (税込)
200g	5,940 円 (税込)
(10g/ 297円 税込)	

サーロイン

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。

100g	4,400 円 (税込)
150g	6,600 円 (税込)
200g	8,800 円 (税込)
(10g/ 440円 税込)	

ホンミスジ

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。

100g	3,080 円 (税込)
150g	4,620 円 (税込)
200g	6,160 円 (税込)
(10g/ 308円 税込)	

リブローズ

霜降りが細く、旨味が凝縮してとても柔らかい部位です。

100g	3,850 円 (税込)
150g	5,775 円 (税込)
200g	7,700 円 (税込)
(10g/ 385円 税込)	

肩ロース

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。

100g	3,520 円 (税込)
150g	5,280 円 (税込)
200g	7,040 円 (税込)
(10g/ 352円 税込)	

■ セットメニュー お好みのステーキに +900円(税込)

・お好みのステーキ・前菜・スープ・サラダ・ライス
日替りの為、前菜・スープのアレルギー内容はスタッフにおたずねください

ライスは普通盛・小盛をお選びいただけます

◆ 単品ライス 220円 (税込) ◆ 大盛 +110円 (税込)

お食事をご注文のお客様限定

◆ ドリンク 220円(税込) コーヒー・アイスコーヒー・
烏龍茶・オレンジジュース・
グレープフルーツジュース

米沢牛 寿司

米沢牛
もも肉ローストビーフ寿司

3貫 1,650円(税込) 小麦

米沢牛
大とろポワレ寿司

3貫 1,800円(税込)

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2貫 2,300円(税込) 小麦



一品 料理



伝統の味

米沢牛
赤身肉のすみれ漬

1,850円(税込)

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)

1,430円(税込) 小麦

米沢牛
赤身焼き (2本)

1,650円(税込) 小麦



米沢牛
すね煮込み
そばろあんかけ
1,050円(税込) 小麦



米沢牛
すじ煮込み
根菜入り
660円(税込) 小麦



秘伝豆腐
山形の
だし添え
550円(税込)



米沢牛
しぐれ煮
旬野菜添え
880円(税込) 小麦

ライスは普通盛・小盛をお選びいただけます

◆ 単品ライス 220円(税込)

◆ 大盛 + 110円(税込)

お食事をご注文のお客様限定

◆ ドリンク 220円(税込)

コーヒー・アイスコーヒー・
烏龍茶・オレンジジュース・
グレープフルーツジュース



ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております ※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 ※特定原材料アレルギー表示義務(8品目)のみ表示。

米沢牛 押し寿司 シリーズ

米沢牛ユッケ寿司

米沢牛もも肉のユッケがたっぷり！
特製たれとごま油が香る一品

4,180円(税込) 小麦

全長

50cm
15貫どり

人気
No.1

ちょっと食べたい方に
おすすめ

25cm 8貫どり
2,390円(税込)

15貫！一口サイズにカット！

名物 ローストビーフ寿司



米沢牛そぼろビビンバ寿司

小麦 卵

50cm 15貫どり 2,310円(税込)

25cm 8貫どり 1,350円(税込)



米沢牛ローストビーフ寿司

小麦

50cm 15貫どり 3,190円(税込)

25cm 8貫どり 1,900円(税込)

米沢牛寿司ハーフ&ハーフ

- ユッケ & ローストビーフ 小麦 4,290円(税込)
- ユッケ & そぼろビビンバ 小麦 卵 3,740円(税込)
- そぼろビビンバ & ローストビーフ 小麦 卵 3,250円(税込)

米沢牛刺身

1,650円(税込) 小麦



米沢牛タタキ

1,550円(税込) 小麦



米沢牛刺身 単品

米沢牛3点盛合せ

2,450円(税込) 小麦 卵



米沢牛ユッケ

1,750円(税込) 小麦 卵



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、ご高齢者、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。
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

ご飯は全て山形県産つや姫を使用しております ※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 ※特定原材料アレルギー表示義務(8品目)のみ表示。



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



特選 サーロインステーキ 100g 6,100円(税込) 150g 8,100円(税込) 200g 10,100円(税込)

特選 ランプステーキ 100g 4,400円(税込) 150g 5,500円(税込) 200g 6,600円(税込)

特選 イチボステーキ 100g 4,700円(税込) 150g 5,900円(税込) 200g 7,100円(税込)

特選 フィレステーキ 100g 7,700円(税込) 150g 9,900円(税込) 200g 12,100円(税込)

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



特選 シャトーブリアン

150g 12,500円(税込)

希少
部位

最高級のフィレ肉の
さらに中心部をシャトーブリアンと言い脂肪が少なく
肉質に優れた最高級の希少部位です。

■ セットメニュー お好みのステーキに +900円(税込) ・お好みのステーキ・前菜・スープ・サラダ・ライス
日替りの為、前菜・スープのアレルギ内容はスタッフにおたずねください

ライスは普通盛・小盛をお選びいただけます

◆ 単品ライス 220円(税込) ◆ 大盛 +110円(税込)

お食事をご注文のお客様限定

◆ ドリンク 220円(税込) コーヒー・アイスコーヒー・
烏龍茶・オレンジジュース・
グレープフルーツジュース

