

# 富良野和牛套餐

五八〇〇日圓

# 上級套餐

八〇〇〇日圓

前菜

兩種泡菜拼盤  
兩種涼拌菜拼盤

前菜

兩種泡菜拼盤  
兩種涼拌菜拼盤

逸品

今日壽喜燒・今日涮涮鍋  
(請選擇一個)

逸品

今日壽喜燒・今日涮涮鍋  
(請選擇一個)

沙拉

よしうし沙拉

沙拉

よしうし沙拉

富良野和牛一品

今日牛料理  
富良野和牛壽司

富良野和牛一品

富良野和牛肉膾  
富良野和牛壽司

烤物

富良野和牛霜降・三樣拼盤  
富良野和牛紅肉・三樣拼盤  
富良野和牛內臟・兩樣拼盤

烤物

厚終結牛排  
富良野和牛霜降・三樣拼盤  
富良野和牛紅肉・三樣拼盤  
富良野和牛內臟・兩樣拼盤

收尾菜色

韩式肉脰泡飯  
よしうし泡飯

收尾菜色

韩式肉脰泡飯  
よしうし泡飯

甜點

自家製杏仁豆腐  
(請選擇一個)

甜點

自家製杏仁豆腐  
(請選擇一個)

# よしうし套餐 一〇〇〇〇日圓

前菜

兩種泡菜拼盤  
兩種涼拌菜拼盤

逸品

今日壽喜燒・今日涮涮鍋  
(請選擇一個)

沙拉

よしうし沙拉

富良野和牛一品

富良野和牛肉膾  
富良野和牛壽司

烤物

稀少部位  
厚終結牛排

富良野和牛霜降・三樣拼盤

富良野和牛紅肉・三樣拼盤

富良野和牛內臟・兩樣拼盤

收尾菜色

韩式肉脰泡飯  
よしうし泡飯

甜點

自家製杏仁豆腐  
(請選擇一個)

# 兒童套餐

三五〇〇日圓

前菜

涼拌菜拼盤

沙拉

よしうし沙拉

烤物

今日壽喜燒  
今日薄片牛肉

收尾菜色

白飯  
よしうし湯品

甜點

自家製杏仁豆腐

(兒童餐點內不使用辛辣物及中藥調味。)

## 必吃逸品

富良野和牛 莎朗「涮涮鍋」

富良野和牛 本日「壽喜燒」

富良野和牛・三樣拼盤

富良野和牛・五樣拼盤

## 富良野和牛一品

富良野和牛肉脛 一七〇〇日圓

(使用北海道江別產 Fat1 雞蛋)

身體狀況不適的客人以及小孩請勿食用。

嫩煮牛筋 四八〇日圓

富良野和牛壽司 九〇〇日圓

## 烤物

(二人份兩片) 一七〇〇日圓

(二人份兩片) 一四八〇日圓

※加點蛋黃、白飯、湯汁個別加收一〇〇日圓。

二八〇〇日圓

※三樣拼盤能加點一人份，加收一〇〇〇日圓。

三八〇〇日圓

※五樣拼盤能加點一人份，加收一五〇〇日圓。

牛小排 一一〇〇日圓

紅肉 一一〇〇日圓

雞頸肉 六八〇日圓

西班牙產伊比利黑豬里肌肉 七八〇日圓

## 前菜

泡菜拼盤	六八〇日圓
白菜泡菜	四八〇日圓
涼拌菜拼盤	六八〇日圓
よしうし沙拉	六八〇日圓
烤海苔	三八〇日圓

## 收尾菜色

よしうし湯品	六八〇日圓
よしうし泡飯	(半份) 四八〇日圓 六九〇日圓
韩式肉脍湯品	(半份) 四九〇日圓 八八〇日圓
韩式肉脍泡飯	(半份) 五八〇日圓 九三〇日圓
韩式肉脍拉麵	(半份) 六〇〇日圓 九三〇日圓
白飯	小・中・大・二三〇・二八〇・三八〇日圓

## 甜點

自家製杏仁豆腐	三八〇日圓
當季口味義式冰淇淋	三八〇日圓
香草冰淇淋	三八〇日圓
奶酪蛋糕	五三〇日圓
よしうし甜點拼盤	九八〇日圓

## よしうし三連醬汁的說明

### ㊟ 沾醬

為了帶出富良野和牛的甘甜味，刻意控制甜度和鹹味，帶著柴魚香的獨門沾醬。

### ㊟ 柚子鹽

而成，香味多層次的鹽巴。

能將富良野和牛的鮮味提升至極限。

### ㊟ 清爽醬汁

非常適合牛小排等霜降部位的醬汁。

## 必吃逸品

富良野和牛 莎朗「涮涮鍋」

富良野和牛 本日「壽喜燒」

富良野和牛・三樣拼盤

富良野和牛・五樣拼盤

## 富良野和牛一品

富良野和牛肉脛 一七〇〇日圓

(使用北海道江別產 Fat1 雞蛋)

身體狀況不適的客人以及小孩請勿食用。

嫩煮牛筋 四八〇日圓

富良野和牛壽司 九〇〇日圓

## 烤物

(二人份兩片) 一七〇〇日圓

(二人份兩片) 一四八〇日圓

※加點蛋黃、白飯、湯汁個別加收一〇〇日圓。

二八〇〇日圓

※三樣拼盤能加點一人份，加收一〇〇〇日圓。

三八〇〇日圓

※五樣拼盤能加點一人份，加收一五〇〇日圓。

牛小排 一一〇〇日圓

紅肉 一一〇〇日圓

雞頸肉 六八〇日圓

西班牙產伊比利黑豬里肌肉 七八〇日圓

## 前菜

泡菜拼盤	六八〇日圓
白菜泡菜	四八〇日圓
涼拌菜拼盤	六八〇日圓
よしうし沙拉	六八〇日圓
烤海苔	三八〇日圓

## 收尾菜色

よしうし湯品	六八〇日圓
よしうし泡飯	(半份) 四八〇日圓 六九〇日圓
韩式肉脍湯品	(半份) 四九〇日圓 八八〇日圓
韩式肉脍泡飯	(半份) 五八〇日圓 九三〇日圓
韩式肉脍拉麵	(半份) 六〇〇日圓 九三〇日圓
白飯	小・中・大・二三〇・二八〇・三八〇日圓

## 甜點

自家製杏仁豆腐	三八〇日圓
當季口味義式冰淇淋	三八〇日圓
香草冰淇淋	三八〇日圓
奶酪蛋糕	五三〇日圓
よしうし甜點拼盤	九八〇日圓

## よしうし三連醬汁的說明

### ㊟ 沾醬

為了帶出富良野和牛的甘甜味，刻意控制甜度和鹹味，帶著柴魚香的獨門沾醬。

### ㊠ 柚子鹽

而成，香味多層次的鹽巴。

能將富良野和牛的鮮味提升至極限。

### ㊡ 清爽醬汁

非常適合牛小排等霜降部位的醬汁。

今日推薦

必吃逸品

- 富良野和牛 今日壽喜燒 一四八〇日圓
- 富良野和牛 沙朗牛 高湯涮涮鍋 一七〇〇日圓

拼盤

- 富良野和牛 三樣拼盤 二八〇〇日圓
- 富良野和牛 五樣拼盤 五八〇〇日圓

幻・稀有部位

- 富良野和牛牛舌 二一〇〇日圓
- 富良野和牛・極上牛舌 二八〇〇日圓
- 富良野和牛・厚切牛舌 三二〇〇日圓
- 富良野和牛・牛肝連肉(橫膈膜肉) 一九〇〇日圓
- 富良野和牛・牛下肝連肉 一九〇〇日圓
- 富良野和牛・特上牛肝連肉 二五〇〇日圓
- 夏多布里昂牛肉(菲力中心部) 六八〇〇日圓
- 菲力牛 四八〇〇日圓

霜降・稀有部位

- 外翼板牛(手臂) 二五〇〇日圓
- 牛上後腰脊蓋肉(臀部) 二二〇〇日圓
- 牛肩肉(背部) 二〇〇〇日圓
- 翼板牛(手臂) 二四〇〇日圓
- 牛肩肋肉(肩膀) 三〇〇〇日圓
- 牛下後腰脊角尖肉(大腿) 二二〇〇日圓
- 牛後腰脊翼板肉(肋骨) 二一〇〇日圓

紅肉・稀有部位

- 牛上腿腱肉(手臂) 一五〇〇日圓
- 牛上腿肩胛肉(手臂) 一五〇〇日圓
- 牛上後腰脊肉(臀部) 一九〇〇日圓
- 牛後腿股肉中心(大腿) 一五〇〇日圓
- 牛內腿肉下側(大腿) 一五〇〇日圓

其他

富良野和牛・修整時切下的雜肉  
肋間牛肋條

八〇〇日圓  
一五〇〇日圓

今天非常謝謝您的光臨。

本店是唯一生產富良野和牛的牧場，  
谷口牧場的直營店。  
請務必品嚐看看富良野和牛的美味。







