

本日のおすすめ

食べるべき逸品

ふらの和牛 本日の焼きすき
ふらの和牛 サーロイン だししゃぶ

一、四八〇円
一、七〇〇円

盛り合わせ

ふらの和牛・三種盛り合わせ

二、八〇〇円

幻・希少部位

ふらの和牛タン
ふらの和牛・極上タン
ふらの和牛・厚切りタン
ふらの和牛・ハラミ
ふらの和牛・サガリ
ふらの和牛・特上ハラミ
シャトーブリアン（ヒレの中心部）
ヒレ

二、一〇〇円
二、八〇〇円
三、二〇〇円
一、七〇〇円
一、七〇〇円
二、三〇〇円
六、八〇〇円
五、八〇〇円

霜降り・希少部位

うわみすじ（うで）
いちぼ（お尻）
くらした（背中）
みすじ（うで）
三角バラ（肩）
友三角（もも）
カイノミ（あばら）

二、二〇〇円
二、〇〇〇円
二、五〇〇円
三、〇〇〇円
二、二〇〇円
二、一〇〇円

赤身・希少部位

くり（うで）
とうがらし（うで）
ランプ（お尻）
しんしん（もも）
かめのこ（もも）

一、五〇〇円
一、五〇〇円
一、五〇〇円
一、五〇〇円
一、五〇〇円

その他

ふらの和牛・切り落とし
中落カルビ
上ミノ
レバー
コリコリ（大動脈）
シマチヨウ
マルチヨウ

八〇〇円
一、五〇〇円
八〇〇円
七〇〇円
七〇〇円
七〇〇円
八〇〇円

仕入れ状況によりご提供出来る部位が変更となることもございます。
詳しくはスタッフへお問い合わせください。

よしうし

ふらの和牛



単品メニュー

食べるべき逸品

ふらの和牛 サーロインの「だししゃぶ」

(一人前二切れ) 一、七〇〇円

ふらの和牛 本日の「焼すき」

(一人前二切れ) 一、四八〇円

追加の卵黄、ライス、だしはそれぞれ一〇〇円で承ります。

ふらの和牛・三種盛り合わせ

二、八〇〇円

三種盛り合わせ一人前まで追加一、〇〇〇円で承ります

ふらの和牛の一品

ふらの和牛ユッケ

一、七〇〇円

(北海道江別産ファイ卵使用)

体調の優れない方、お子様はご遠慮ください。

牛すじの煮込み

四八〇円

焼き物

カルビ

一、一〇〇円

赤身肉

一、一〇〇円

国内産せり肉

六八〇円

スペイン産イベリコ豚ロース

七八〇円

焼きやさい盛り

六八〇円

前菜

キムチ盛り合わせ

九〇〇円

白菜キムチ

四八〇円

ナムル盛り合わせ

六八〇円

よしうしのサラダ

六八〇円

焼のり

三八〇円

メのお食事

よしうしのスープ

(ハーブ) 六八〇円

よしうしのクッパ

(ハーブ) 四八〇円

(ハーブ) 六九〇円

(ハーブ) 四九〇円

ライス

小 二三〇円

中 二八〇円

大 三八〇円

甘味

自家製杏仁豆腐

三八〇円

季節のジェラート

三八〇円

バナナアイス

三八〇円

濃厚ニューヨークチーズケーキ

五八〇円

よしうしのデザート盛り合わせ

九八〇円

焼きすきのコース

六、〇〇〇円

前菜

キムチ2種盛り合わせ
ナムル2種盛り合わせ

逸品

ふらの和牛・本日の焼きすき

サラダ

よしうしのサラダ

ふらの和牛の一品

本日の肉料理

焼き物

ふらの和牛霜降り・三種盛り
ふらの和牛赤身・三種盛り
ふらの和牛ホルモン・二種盛り

べのお食事

よしうしのスープ
よしうしのクツパ
(ふらの和牛のだし香るスープです)

甘味

自家製杏仁豆腐

だししやぶのコース

六、〇〇〇円

前菜

キムチ2種盛り合わせ
ナムル2種盛り合わせ

逸品

ふらの和牛・本日のだししやぶ

サラダ

よしうしのサラダ

ふらの和牛の一品

本日の肉料理

焼き物

ふらの和牛霜降り・三種盛り
ふらの和牛赤身・三種盛り
ふらの和牛ホルモン・二種盛り

べのお食事

よしうしのスープ
よしうしのクツパ
(ふらの和牛のだし香るスープです)。

甘味

自家製杏仁豆腐

お子様のコース

三、五〇〇円

お子様のお食事には辛みや薬味を使用せずに提供いたします。

前菜

ナムル盛り合わせ

サラダ

よしうしのサラダ

焼き物

本日の焼きすき
ふらの和牛薄切りのお肉

ご飯もの

ライス
よしうしのスープ

甘味

自家製杏仁豆腐

ドリンクメニュー

ビール

サッポロクラシック 生 ————— 五九〇

黒ラベル 中瓶 ————— 六九〇

ノンアルコールビール ————— 五〇〇

サワー

生レモンサワー ————— 六三〇

ウーロンハイ ————— 五三〇

緑茶玉露ハイ ————— 五三〇

からだすこやか茶Wハイ ————— 五九〇

ウイスキー

デュワーズ ホワイトトラベル ————— 五三〇

竹 鶴 ————— 六三〇

竹 鶴 十二年 ————— 一、六〇〇

竹 鶴 二十一年 ————— 三、〇〇〇

マッコリ

虎マッコリ ————— (グラス) 四九〇

(ボトル) 二、四〇〇

日本酒

白鶴 超特選 大吟醸 ————— 一、〇〇〇

麦焼酎

和ら麦 ————— 五三〇

芋焼酎

中々 (ボトル) ————— 三、九〇〇

黒霧島 ————— 五三〇

赤霧島 (ボトル) ————— 三、六〇〇

果実酒

白加賀梅酒 ————— 五三〇

あらごしも酒 ————— 六三〇

グラスワイン

グラスワイン 赤 ————— 五九〇

ソフトドリンク

グラスワイン 白 ————— 五九〇

オレンジジュース ————— 四〇〇

コーラ ————— 四〇〇

ウーロン茶 ————— 四〇〇

緑茶 ————— 四〇〇

からだすこやか茶 W ————— 四九〇

ジンジャーエール ————— 四〇〇

ワインリスト

1 泡 テタンジェ ブリュット レゼルヴ (ハーフ) 6,000
TAITTINGER BRUT RESERVE 仏産・辛口 (ボトル) 10,000
シャンパーニュ地方 シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ 果実やブリオッシュ・桃や白い花・バニラなどを想わせるアロマと
生き生きとしたフレッシュでクリスピーな味わいと優れた調和が感じられます

2 白 グーレーヌ トゥーレーヌ ソーヴィニヨンブラン (グラス) 590
GOULAINÉ TOURAINE SAUVIGNON BLANC 仏産・辛口 (ボトル) 3,600
ヴァル・ド・ロワール地方 ソーヴィニヨンブラン 100% 花の香りが豊かでトロピカルフルーツやシトラスの香りとかすかな植物の香りがあります
フレッシュなアタックで濃縮感のある味わいがあり、乾いた喉を癒すワインです
☆2年連続ダブルゴールド&ダイヤモンドトロフィー
☆第3回SAKURAワインアワード銀賞

3 白 ラブレ・ロワ シャブリ (ボトル) 5,900
LABOURÉ ROI CHABLIS 仏産・辛口
シャブリ地方 シャルドネ 緑がかった美しい黄金色で素晴らしい芳香はシャブリ特有のもので
独特のキレ味が心地よくすっきりとした辛口でありながら優雅さも十分に楽しめます

4 赤 シャトー レグリーズ (グラス) 590
CHÂTEAU L'ÉGLISE 仏産・ミディアムボディ (ボトル) 3,600
ボルドー地方 カベルネソーヴィニヨン 50%/メルロー 40%/カベルネフラン 10% オーク樽で熟成。フルーティーで木の香りが感じられます
タンニンが非常にソフトで熟した果実のアロマがあとに残ります

5 赤 「 龍の晩酌 (ひぐまのばんしゃく) 2015 」 北海道産・ミディアムボディ (ボトル) 4,000
富良野 ふらの2号 (セイベル種×山ぶどう) ツバイゲルトレーベ このワインに使用しているブドウは自社開発のもので 山ぶどうの交配品種です
辛口に仕上げスパイシーな香りが強く 父親である山ぶどうのコクと酸味を受け継いだ
骨格のしっかりしたワインです (限定品)

6 赤 カーニヴォ (ボトル) 4,200
CARNIVOR 米産・フルボディ
カリフォルニア カベルネソーヴィニヨン / メルロー / プチシラー オークから由来するはっきりしたトースト香と エスプレッソやチョコレートを思わせる
完全したブドウを感じられ 程よいタンニンと、余韻の長いスムーズな口あたりが特長です
熟成肉・鉄板焼き・焼肉・あらゆる肉との相性が抜群なワインです

- 7 **赤** プリヴァーダ
PRIVADA アルゼンチン産・フルボディ (ボトル) 6,000
 メンドーサ地方 マルベック主体・メルロー・カベルネソーヴィニオン
 ブラックチェリーや熟したベリー なめし革 タバコやコーヒーなどの複雑で
 スモーキーな香りたっぷりとしたボディが口中に広がり非常にリッチな質感があります
 凝縮した果実味と滑らかなタンニンそしてどこまでも広がるような長い余韻が続く
 豊かで官能的な赤ワインです
- 8 **赤** パラッツォ デッラ トッレ
PALAZZO DELLA TORRE 伊産・フルボディ (ボトル) 7,000
 ヴェネト地方 コルヴィーナヴェロネーゼ・ロンディネッラ・サンジョベーゼ
 十分に完熟したブドウを品種ごとに収穫 三ヶ月自然乾燥させ
 約40%水分が失われた状態で乾燥させてから使用します
 伝統とエッセンスをお手頃に味わえる優れた一本です
 是非ヴェネト No.1 ワイナリーの洗練された味わいを存分にお楽しみください
- 9 **赤** シャルロパン・マルサネ・レ・ゼシエゾ 2014
CHARLOPIN MARSANNAY LES ECHEZOTS 仏産・ミディアムボディ (ボトル) 9,000
 ブルゴーニュ地方 ピノノワール 100%
 ピノ・ノワールの神様と呼ばれた故アンリ・ジャイエ氏の指導を受けていた
 愛弟子としてモダンなワイン造りの先駆者の一人です
 輝きのあるルビー色。イチゴやプラムなどのベリー系果実に砂糖漬けのフルーツ
 などの厚みのあるアロマ 華やかなスマイレや甘いスパイス バニラのニュアンスも漂います
- 10 **赤** スターレーン 2011
STARLANE VINEYARD 米産・フルボディ (ボトル) 12,000
 カリフォルニア地方 カベルネソーヴィニオン
 / カベルネ・フラン / マルベック / プティ・ヴェルド
 「オーバスワン」など数々のワインを押しえナンバー1の座につき
 デビュー早々話題を呼んだワインです。じっくりゆっくり美味しいお肉と合わせて
 ゆったりと楽しんで頂くためのワインです
 ☆ワイン・エンスージストで9.3点の高得点を獲得
- 11 **赤** プルノット バローロ・ブッシア
PRUNOTTO BARLO BUSSIA 伊産・フルボディ (ボトル) 17,000
 ピエモンテ地方 ネッピオーロ 100%
 ピエモンテで100年以上続く老舗ワイナリー「プルノット」
 単一畑の上級バローロ 完熟した果実と柔らかなタンニンが魅力的な仕上がり
- 12 **赤** ルーチェ デッラ ヴィーテ
LUCE DELLA VITE 伊産・フルボディ (ボトル) 27,000
 トスカーナ地方 メルロー / サンジョベーゼ
 メルローのまろやかさとなめらかさと サンジョヴェーゼの持つしっかりした構成と
 エレガントさを融合を完璧に表現した最高峰のワイン 柔らかい果実味がきわ立ち
 コクはありつつ たくましさより洗練された印象が強いワインに仕上がっています
- 13 **赤** オーバスワン 2012
OPUS ONE 米産・フルボディ (ボトル) 58,000
 カリフォルニア カベルネソーヴィニオン
 “時”と成育期のエッセンスが捉えられ、ワインに凝縮と複雑味を引き出しています
 オーバスワンを口に含んだときの感触に最もよく現れそれは力強さ・フィネス・構成
 ・テクスチャーのバランスです 創立者たちのヴィジョンを心に抱く心のもったワインです

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

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) 一七〇〇日圓
- 富良野和牛・牛下肝連肉 一七〇〇日圓
- 富良野和牛・特上牛肝連肉 二三〇〇日圓
- 夏多布里昂牛肉(菲力中心部) 六八〇〇日圓
- 菲力牛 五八〇〇日圓

霜降・稀有部位

- 外翼板牛(手臂) 二二〇〇日圓
- 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) 二五〇〇日圓
- 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) 一五〇〇日圓
- 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 八〇〇日圓
- 肋間牛肋條 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 看看富良野和牛的美味。

壽喜燒套餐

六〇〇〇日圓

前菜

兩種泡菜拼盤
兩種涼拌菜拼盤

逸品

富良野和牛・今日壽喜燒

沙拉

よしうし沙拉

富良野和牛一品

今日午料理

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

收尾菜色

よしうし湯品
よしうし泡飯

(湯品使用香醇富良野和牛高湯。)

甜點

自家製杏仁豆腐

涮涮鍋套餐

六〇〇〇日圓

前菜

兩種泡菜拼盤
兩種涼拌菜拼盤

逸品

富良野和牛・今日涮涮鍋

沙拉

よしうし沙拉

富良野和牛一品

今日午料理

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

收尾菜色

よしうし湯品
よしうし泡飯

(湯品使用香醇富良野和牛高湯。)

甜點

自家製杏仁豆腐

兒童套餐

三三〇〇日圓

兒童餐點內不使用辛辣物及中藥調味。

前菜

涼拌菜拼盤

沙拉

よしうし沙拉

烤物

今日壽喜燒
富良野和牛薄切肉片

飯類

白飯
よしうし湯品

甜點

自家製杏仁豆腐

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

(二人份兩片) 一七〇〇日圓
(一人份兩片) 一四八〇日圓
※加點蛋黃、白飯、湯汁個別加收一〇〇
二八〇〇日圓
※三樣拼盤能加點一人份，加收一〇〇〇

富良野和牛一品

富良野和牛肉膾 一七〇〇日圓
(使用北海道江別產「アヲ」雞蛋)
身體狀況不適的客人以及小孩請勿食用。
燉煮牛筋 四八〇日圓

烤物

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
烤蔬菜拼盤 六八〇日圓

前菜

泡菜拼盤 九〇〇日圓
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

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
よしうし甜點拼盤 九八〇日圓

收尾菜色

よしうし湯品 六八〇日圓
(半份) 四八〇日圓
よしうし泡飯 六九〇日圓
(半份) 四九〇日圓
白飯 小 二二〇日圓
中 二八〇日圓
大 三八〇日圓

よしうし三連醬汁的說明

- ① 沾醬
為了帶出富良野和牛的甘甜味，
刻意控制甜度和鹹味，
帶著果魚香的獨門沾醬。
- ② 柚子鹽
使用從柚子取出的香味成分與高級礦物鹽混合
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。
- ③ 清爽醬汁
非常適合牛小排等霜降部位的醬汁。

COURSE MENU

YAKI -SUKI COURSE

6,000yen

APPETIZER	ASSORTED KIMUCHI AND VEGETABLES
MAIN WAGY U	TODAY'S YAKI-SUKI (WITH FRESH ROW EGG, LITTLE RICE BALL)
SALADA	YOSIUSI SALADA
MEAT DISH	TODAY'S FURANO -WAGYU DISH
MARBLED WAGYU	THREE SELECTED MEAT
LEAN WAGYU	THREE SELECTED MEAT
INNARDS	TWO SELECTED MEAT
SUOP	SOUP OR RICE IN SOUP
DESSERT	ALMOND FRABORED PUDDING

"YAKI - SUKI" IS SIMILLAR WITH JPANESE TRADITIONAL FOOD "SUKI -YAKI"

THE MEAT IS DRESSED ORIGINAL SAUCE, GRILL JUST A LITTLE BIT ,DIP IN MIXED FRESH ROW EGG.JAPANESE EGGS IS FRESH AND SAFE. YOU SHOULD TRY ONCE.

DASHI -SYABU COURSE

6,000yen

APPETIZER	ASSORTED KIMUCHI AND VEGETABLES
MAIN WAGYU	TODAY'S DASHI -SHABU (WITH DASHI SOUP)
SALADA	YOSIUSI SALADA
MEAT DISH	TODAY'S FURANO -WAGYU DISH
MARBLED WAGYU	THREE SELECTED MEAT
LEAN WAGYU	THREE SELECTED MEAT
INNARDS	TWO SELECTED MEAT
SOUP	SOUP OR RICE IN SOUP
DESSERT	ALMOND FRABORED PUDDING

"DASHI" IS STOCK OF KELP AND BONIT O."DASHI- SHABU"IS SIMILLAR WITH JAPANESE TRADISTIONAL POT "SHABU SHABU".GRILL THE MEAT JUST A LITTLE BIT, DIP IN THE DASHI AND ROLL JAPANESE LEEK

KIDS COURSE

3,500yen

APPETIZER	ASSORTED KIMUCHI AND VEGETABLES
MAIN WAGYU	TODAY'S YAKI -SUKI (WITH FRESH ROW EGG,LITTLE RICE BALL)
WAGYU	THIN SLICED BEEF
SALADA	YOSIUSI SALADA
SOUP	RICE AND SOUP
DESSERT	ALMOND FRABORED PUDDING

FURANO -WAGYU " YOSIUSI " GRAND MENU

SPECIALTIES

"DASHI -SHABU " SLICED SIRLOIN PER DISH IS 2 SLICES	1,700yen
TODAY'S "YAKI-SUKI" PER DISH IS 2 SLICES	1.480yen
TODAY'S THREE SELECTED MEAT FOR TWO ADD FOR ONE	2,800yen 1,000yen

FURANO -WAGYU DISH

FURANO -WAGYU "YUKKE" (THIN SLICED ROW WAGYU,ROW EGG,JAPANESE LEEK) *PLEASE RE FRAIN FROM PHISICAL CONDITION AND CHILDREN	1,700yen
FURANO -WAGYU STEW	480yen

GRILLE MEAT AND VEGETABLE

KALBI	1,100yen
LEAN WAGYU	1,100yen
NECK OF JAPANESE CHICKEN	680yen
SHOLDER OF IBERIAN PIG	780yen
ASSORTED VEGETABLES	680yen

APPETIZER

ASSORTED KIMUCHI	900yen
KIMUCHI CHINESE CABBAGE	480yen
ASSORTED SEASONED BEGETABLES	680yen
YOSIUSI -SALADA	680yen
SEAWEED SESAMI OIL FRAVOR	380yen

SOUP AND RICE

YOSIUSI SOUP	680yen
	HALF 480yen
YOSIUSI RICE IN SOUP	690yen
	HALF 490yen
RICE	SMALL 230yen
	MIDIUM 280yen
	LARGE 380yen

DESSERT

ALMOND FRABORED PUTTEING	380yen
SEOSONAL GELATO	380yen
VANILA GELATO	380yen
CHEESE CAKE	580yen
ASSORTED DESSERT	980yen