

あか牛のお肉の美味しさが口いっぱいに広がる贅沢なコースです。

A luxurious course that fills your mouth with the delicious AKAUSHI beef.

あか牛ステーキコース / AKAUSHI steak course

サーロイン 150g ¥8,450 (税込)
Sirloin

ランプ 180g ¥7,460 (税込)
Rump

ヒレ 120g ¥8,780 (税込)
Fillet

- ◆ 単品でもご利用いただけます。サーロイン ¥4,950 / ランプ ¥3,960 / ヒレ ¥5,280
- ◆ ステーキのサイズアップ承ります。詳しくはホールスタッフにお尋ねください。
- Each dish can be a la carte. Sirloin steak ¥4,950 / Rump steak ¥3,960 / Fillet steak ¥5,280
- Upgrading steak size is possible. Please ask the hall staff for details.

あか牛ローストビーフと季節のフルーツ
あか牛ビーフシチュー

選べる
3種

天草の活車海老フライ **オススメ**
ミニビーフカツ
ミニグラタン

当店の一品料理

メインステーキ

あか牛しぐれごはんと牛骨スープ

季節のシャーベット



- AKAUSHI roast beef and seasonal fruits
- AKAUSHI beef stew

[Choose out of 3 items] Fried IKIKURUMA-shrimp from Amakusa
<Our recommendations> / Mini beef cutlet / Mini gratin
• Our a la carte dishes • Main steak • AKAUSHI Shigure* rice and beef bone soup *stewed with ginger, soy source and sugar
• Seasonal sherbet

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.

お肉の追加注文 / Additional meat can be ordered

サーロイン Sirloin	3,300円 (税込) / 100g
ランプ Rump	2,200円 (税込) / 100g
ヒレ Fillet steak	4,400円 (税込) / 100g

＋300円で
溶岩プレート
を岩塩に交換できます。

(岩塩プレートは
お持ち帰り可能)

Lava grill plate can be replaced
with salt slab with ¥300

Salt slab can be taken home.

肉汁溢れる厚切りのお肉をお好みの焼き加減でどうぞ。

Enjoy our juicy, thick-sliced meat cooked to your taste.

あか牛溶岩プレート焼コース / AKAUSHI lava plate-grill course

サーロイン 100g ¥7,350 (税込)
Sirloin

ランプ 100g ¥6,250 (税込)
Rump

ヒレ 100g ¥8,450 (税込)
Fillet

◆ 単品でもご利用いただけます。サーロイン ¥3,850 / ランプ ¥2,750 / ヒレ ¥4,950

• Each dish can be a la carte. Sirloin steak ¥3,850 / Rump steak ¥2,750 / Fillet steak ¥4,950

あか牛ローストビーフと季節のフルーツ
あか牛ビーフシチュー

選べる
3種

天草の活車海老フライ **オススメ**
ミニビーフカツ
ミニグラタン

当店の一品料理

溶岩プレート焼

あか牛しぐれごはんと牛骨スープ

季節のシャーベット



Course Menu

• AKAUSHI roast beef and seasonal fruits
• AKAUSHI beef stew

[Choose out of 3 items] Fried IKIKURUMA-shrimp from Amakusa
<Our recommendations> / Mini beef cutlet / Mini gratin

• Our a la carte dishes • Lava plate-grill • AKAUSHI Shigure* rice
and beef bone soup *stewed with ginger, soy source and sugar
• Seasonal sherbet

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。

We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.

Steak Menu

力強い肉の旨みと脂の甘みが特徴の「あか牛甲誠牛」。
 素材の美味しさをシンプルに味わえるステーキが、
 当店一番のおすすめ商品です。

“AKAUSHI KOSEIGYU Beef” is characterized by its powerful and buttery flavour.
 We recommend our steak that allows you to simply enjoy the intense taste.

あか牛のお肉の美味しさが口いっぱい広がる
 The taste of AKAUSHI fills your mouth

あか牛ステーキ / AKAUSHI Steak

言わずと知れた肉の王様
 The undisputed king of meat

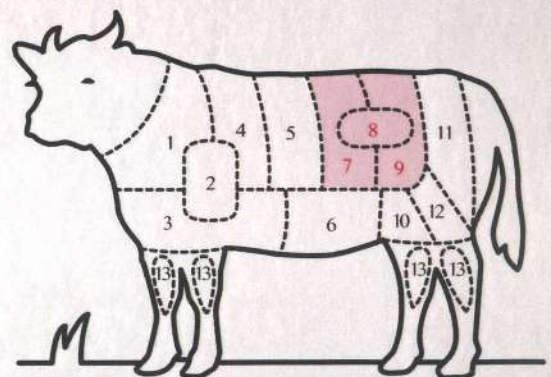
サーロイン 200g ¥6,250 (税込)
 Sirloin 150g ¥4,950 (税込)

強い旨味が特徴
 Characterized by strong taste

ランプ 200g ¥4,380 (税込)
 Rump 150g ¥3,480 (税込)


超希少最高級部位
 Super rare top grade cuts

ヒレ 120g ¥5,280 (税込)
 Fillet



- | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|
| 1. ネック | 5. リブロース | 9. ランプ(イチボ) |
| 2. かた | 6. トモバラ | 10. しんたま |
| 3. かたバラ | 7. サーロイン | 11. そともも |
| 4. かたロース | 8. ヒレ(ヘレ) | 12. うちもも |
| | | 13. スネ |
| 1. neck | 5. rib roast | 9. rump |
| 2. chuck | 6. short plate | 10. sirloin |
| 3. chuck rib | 7. sirloin | 11. gooseneck round |
| 4. chuck eye roll | 8. fillet | 12. top round |
| | | 13. shank |

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
 We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.




食べ応えのある希少部位「クリミ」をレアな
ビーフカツに仕立てました。

We have made a beef cutlet from the rare cut "Kurimi",
which has a filling texture (Served rare).

デミグラスソースとレアなお肉

Demi-glace sauce and rare meat

レアビーフカツ / Rare beef cutlet ¥2,400 (税込)



日本ギフト大賞を受賞した当社オリジナルの
あか牛ハンバーグ。滴る肉汁をお楽しみ下さい。

Our original AKAUSHI burger that won the Japan Gift Award.
Please enjoy with our dripping gravy.

豪快フランベで肉の味を引き出す

Bring out the flavour of the meat with a dynamic flambé

炎のハンバーグ / The Flame burger ¥2,290 (税込)

◆ +3,500 円でコースが付けられます。詳しくはホールスタッフにお尋ねください。

◆ +440 円でセット（ごはん・スープ・サラダ）が付けられます。

• Additional course menus are available with ¥3500. Please ask our hall staff for details.

• Additional set menu (Rice/soup/salad) is available with ¥440

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。

We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.

ホロホロになるまでじっくり煮込み、
お肉が口の中で「ほどける」食感を実現しました。

Slowly stewed until it becomes crumbly,
the meat has a melt-in-your-mouth texture.

ホロホロに煮込んだ上品な食感
An delicate texture of stewed meat

ビーフシチュー / Beef Stew ¥2,290 (税込)

天使海老と牛海老の違った美味しさを、
一皿のお皿の中で食べ比べて頂けるお料理です。

The dish allows you to compare the different flavours of
Paradise Prawns and black tiger prawn on a single plate.

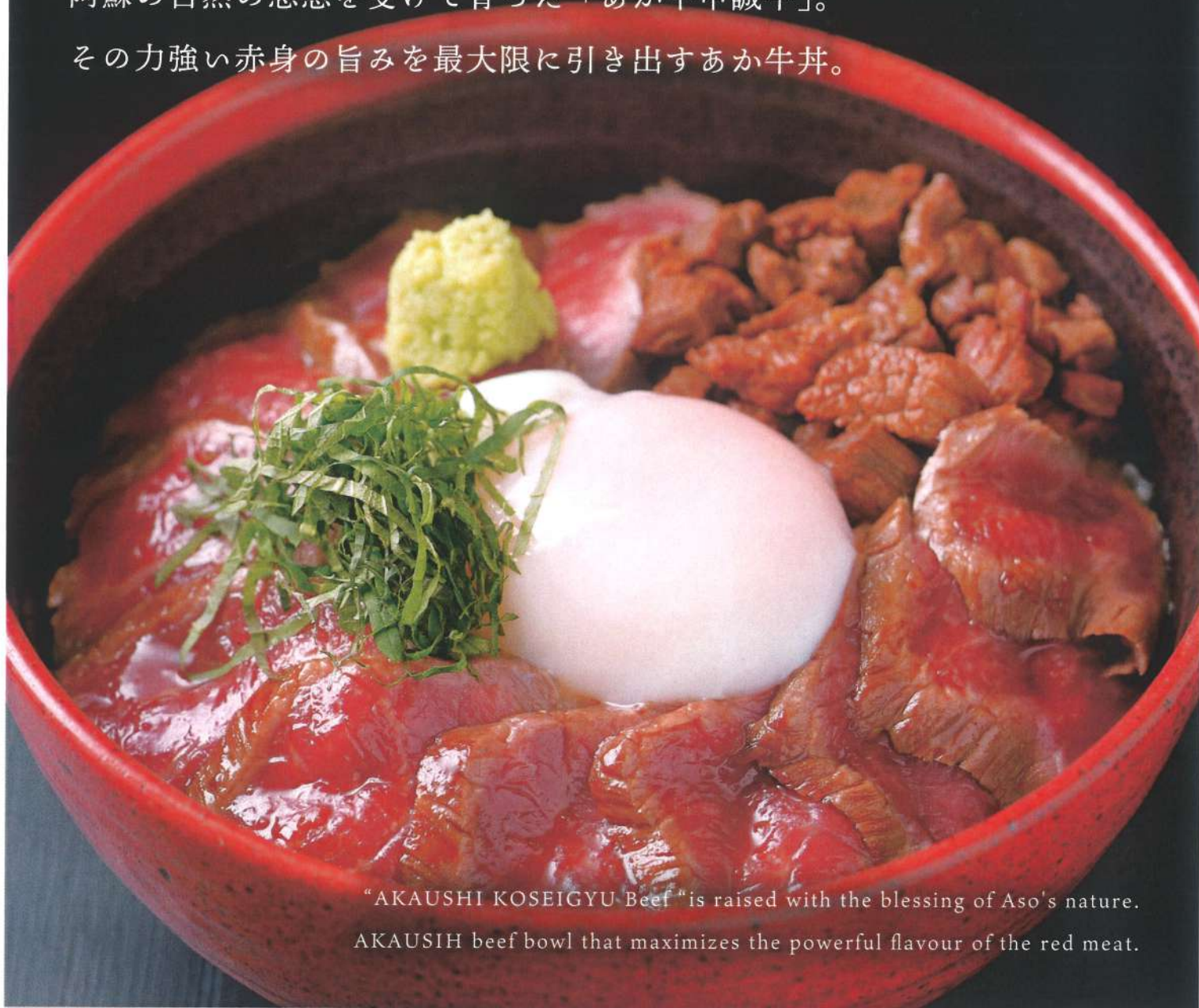
天使海老と牛海老の食べ比べ
Comparing of Paradise Prawns and black tiger prawn

2種のエビフライ / 2 kinds of fried prawns ¥2,200 (税込)

- ◆ +3,500 円でコースが付けられます。詳しくはホールスタッフにお尋ねください。
- ◆ +440 円でセット（ごはん・スープ・サラダ）が付けられます。
 - ・ Additional course menus are available with ¥3500. Please ask our hall staff for details.
 - ・ Additional set menu (Rice/soup/salad) is available with ¥440

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.

阿蘇の自然の恩恵を受けて育った「あか牛甲誠牛」。
その力強い赤身の旨みを最大限に引き出すあか牛丼。



"AKAUSHI KOSEIGYU Beef" is raised with the blessing of Aso's nature.
AKAUSHI beef bowl that maximizes the powerful flavour of the red meat.

当店人気 No.1 メニュー

Our most popular menu

スープ付 / with soup

阿蘇名物あか牛丼 / AKAUSHI beef bowl, the specialty of Aso ¥2,290 (税込)

希少部位のザブトンを使用！

Served with a rare cut Chuck Flap

スープ付 / with soup

上あか牛丼 / Premium AKAUSHI beef bowl ¥3,280 (税込)

あか牛丼のお肉が二倍になった贅沢なあか牛丼

Luxury AKAUSHI beef bowl with a double amount of beef

スープ付 / with soup

スーパーあか牛丼 / Super AKAUSHI beef bowl ¥3,980 (税込)

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.

低温調理により肉の旨みを
最大限に引き出しました。

Low temperature cooking maximizes
the flavour of the meat.

お肉の味をダイレクトに感じる
Taste the natural flavour of the meat

ローストビーフ丼 / Roast beef bowl ¥2,290 (税込)

スープ付 / with soup



あか牛バラ肉のまろやかな旨み
Mild taste of AKAUSHI rib

スープ付 / with soup

あか牛よかよか丼 ¥1,980 (税込)

'Yoka-Yoka' special AKAUSHI bowl



旨みのご飯に滴る人気メニュー

A popular dish filled with rich gravy and the rice

スープ付 / with soup

ステーキ重 ¥2,980 (税込)

Steak rice box



煮込んだお肉を大胆 150g!
150g chunk of stewed meat!

スープ付 / with soup

爆弾めし ¥1,500 (税込)

Bomb rice



牛骨から炊いたルーが絶品

Curry source cooked from beef bones is excellent

スープ付 / with soup

爆弾カレー ¥1,800 (税込)

Bomb curry

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.

Side Menu



肉屋ならではの豪快さ

A butcher style salad

ポテトサラダ ¥680 (税込)

Potato salad



希少部位を低温調理でジューシーに

Rare cuts cooked at low temperature to make them juicy

ローストビーフサラダ ¥1,280 (税込)

Roast beef salad



ワインとの相性ナンバーワン

Best with wine

あか牛とナッツのパテ ¥980 (税込)

AKAUSHI and nut pate



脂の少ない希少部位をさっぱりと仕上げました

Marinated rare cut that has refreshing taste

あか牛のマリネ ¥1,580 (税込)

Marinated AKAUSHI



さまざまな味と食感の絶妙なハーモニー

A harmonious combination of various tastes and textures

アスパラチーズロールパイ ¥780 (税込)

Asparagus cheese roll pie



さまざまなお酒と相性抜群

Excellent in combination with various alcoholic beverages

前菜盛り合わせ (一人前) ¥680 (税込)

Appetizer platter (for one person)

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.



ビール・ハイボールのお供に

Accompanied by beer or Highball

フィッシュ & チップス ¥880 (税込)

Fish and chips



アラカルト料理人気ナンバーワン

The most popular out of our a la carte dishes

あか牛ローストビーフ ¥980 (税込)

AKAUSHI roast beef



これぞ熊本の食の醍醐味

This is a specialty of Kumamoto cuisine

馬刺し 3種盛り ¥2,380 (税込)

Assortment of three kinds of horse sashimi



鉄板一品料理 / Iron plate's a la carte dishes

シャキシャキもやしとカリカリホルモン

Crispy bean sprouts and crunchy fried offal

ホルモンもやし炒め ¥880 (税込)

Stir-fried offal and bean sprouts



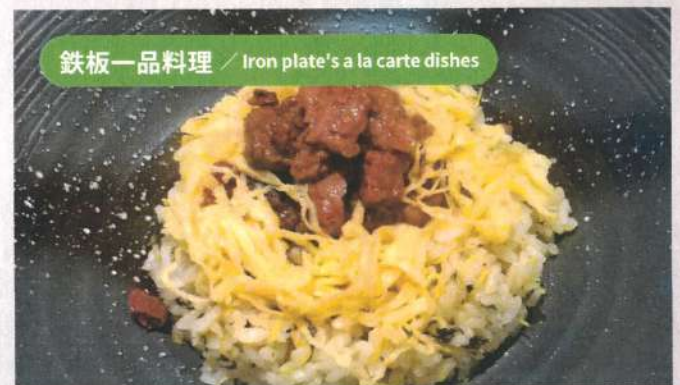
鉄板一品料理 / Iron plate's a la carte dishes

鉄板で仕上げた贅沢な×料理

Luxurious closing dish cooked on an iron plate

ステーキピラフ ¥2,290 (税込)

Steak pilaf



鉄板一品料理 / Iron plate's a la carte dishes

熊本名物の高菜を鉄板で炒めた

Stir-fried on an iron plate with Takana, the special pickles of Kumamoto

高菜チャーハン ¥1,200 (税込)

Takana fried rice

当店の牛肉は全て自社ブランド牛「あか牛甲誠牛」を使用しています。
We use our own brand "AKAUSHI KOSEIGYU Beef" for all of our meat dishes. All prices are tax included.