

シズラーは、1972年に新天地に一号店を出店し、

以来、たくさんのお客様の記憶に残る

あみ焼レストランとして

愛されてまいりました。

復活をお声をこれ ど頂いた店はありません。

そして、ついにそのお声にお応えできる時がまいりました。

極上和牛のおもてなし

和牛あみ焼会席

シズラーへようこそ



新しいシズラーの幕開けです。

皆様をエントランスで失礼ながら座つてお迎えした牛は、
創業社長 越智福徳ふくのりの生まれ変わりです。

お客様の喜ばれるお顔を見たく、お店の番をしております。

新しいシズラーのミッショーン(使命)は

日本が誇る和牛の美味しさを皆様にお伝えすること。

厳選したこだわりの和牛を秘伝のタレでお楽しみ下さい。



極上会席 8,800円

和牛の厳選部位をふんだんに取り入れ、
焼き方・食べ方・味、すべてにこだわったコースです。

季節の前菜 4種

キムチ盛合せ

ナムル盛合せ

孫野菜入りサラダ 又は ゴマ油香るサラダ

和牛の炙り握り

わかめスープ 又は ポタージュスープ

和牛壺漬け一本カルビ

ちしやつ娘

希少部位 3種盛り (塩)

希少部位 4種盛り (タレ)

季節の焼き野菜

◎選べる御食事
下記の中から 1つお選び下さい
冷麺・石焼きピビンバ・クッパ・ごはん

デザート 3種盛り



特選会席 7,500円

和牛の色々な部位を盛合せ、
しっかりとお楽しみ頂けるコースです。

季節の前菜 3種

キムチ盛合せ 又は ナムル盛合せ

孫野菜入りサラダ

和牛の炙り握り

わかめスープ

特選和牛 6種盛り

季節の焼き野菜

ちしゃつ娘

◎選べる御食事
下記の中から 1つお選び下さい
冷麺・石焼きピビンバ・クッパ・ごはん

デザート 2種盛り



美食会席 6,400円

和牛を楽しむお手頃なコースです。

季節の前菜 3種

キムチ盛合せ

孫野菜入りサラダ

和牛の炙り握り

わかめスープ

和牛5種盛り

季節の焼き野菜

◎選べる御食事
下記の中から1つお選び下さい。
石焼きピビンバ・クッパ・ごはん

デザート2種盛り



※5~10歳位のお子様向け

キッズ会席 2,750円

お子様も大人と同じ気分で。
シズラーの和牛会席をお楽しみ下さい。

前菜プレート

和牛の盛合せ

ごはん又は冷麺

アイスクリーム

キッズメニュー

カレープレート	1,200円
クッパ	460円
うどん	420円
フライドポテト	420円

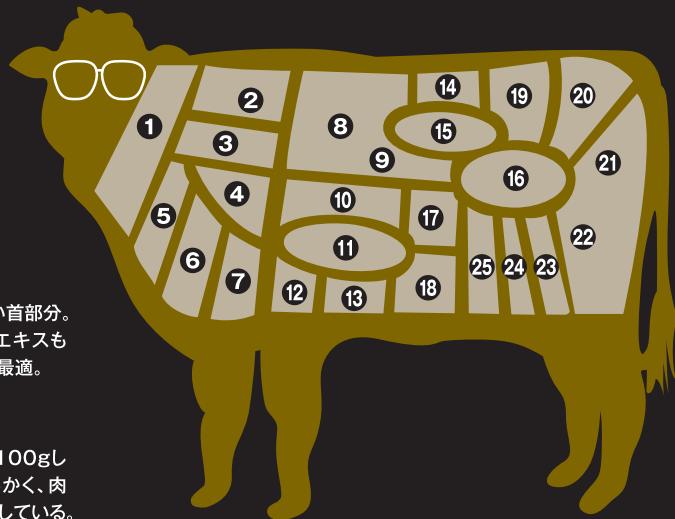
アレルギー食材等ございましたら、お気軽にスタッフにお伝え下さい。



表示価格に別途午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します。

部位別 お肉大図鑑

なにげなく見たり聞いたりしていた「肉」の部位。
おなじみの部位から聞いたことのないような珍しい部位までご紹介します。



❶ ネック…脂肪分の少ない首部分。キメは粗いが味は濃厚でエキスも豊富。挽肉や煮込み料理に最適。

❷ カタシン…一頭から数100gしか取れない希少部位。柔らかく、肉本来の旨味があり、あっさりしている。

❸ ザブトン…肩ロースのあばら骨側の肉。霜降り状で柔らかく、きめが細かい。脂の味を楽しみたい部位。

❹ 三角バラ…サシが強く入るため、柔らかく味がよい。大トロとも呼ばれ、霜降りの美しさが特徴。

❺ カタ三角…肉質は柔らかく風味が豊か。美しい霜降りが入り、通にはたまらない。脂質は少なめで味濃厚。

❻ ミスジ…肩甲骨の裏側にある肉。肉の厚さによって焼き方や味付けの方法が変わるために玄人向けの部位。

❼ ウワミスジ…ミスジの中でも肩甲骨に近い。霜降りはミスジに劣るが脂肪が少なく柔らかい赤身が美味。

❺ リブロース…ステーキでも定番の部位。サーロインへと続く肉は、脂も上品で赤身の旨味が絶妙。

❻ マキロース…リブロースの芯に巻いた形状の肉。やわらかく肉厚で脂が強く、こってりとした味わい。

❼ カルビ…赤身と脂肪が層になっていて、サシの入りがよく、旨味もあるので人気が高い部位。

❽ ウチハラミ…アバラの内側・ハラミ(横隔膜)についている。濃厚な味でハラミとよく似た食感。

❾ 中落ちカルビ(ゲタ)…アバラの間の部位。脂と肉の旨味が相まって濃厚な味。お酒のお供にぴったり。

❻ 上カルビ…赤身と脂が薄い層になった、バラ肉の中でも最もおいしい部位。こってりとした旨味が凝縮。

❼ サーロイン…きめが細かく肉質は最高。主にステーキに使われる最上級部位。ぜひ赤ワインと一緒に。

❽ ヒレ…牛の部位の中で最も運動しない部位のため、肉質がとても柔らかく脂質が少ないのが特徴。

❽ ウチモモ…後ろ股の付け根の内側にあり牛肉のなかで最も脂肪が少ない部位。ビフカツやたたき向き。

❽ カイノミ…1頭の牛から左右一对のブロックしか取れない希少部位。濃厚で肉本来の味が味わえる。

❻ ササミ…笛の葉に似ていることからササミと呼ばれる。引き締まった繊維質な赤身と霜降りの多さが特徴。

❼ ランプ…腰からお尻にかけての大きな赤身。サシが入りにくいがきめは細かく赤身肉としては貴重部位。

❽ イチボ…人間でいうお尻のえくぼ。霜降りの甘さと赤身の甘さを引出すため、さっと炙るように焼いて。

❽ ナカニク…モモの外側の部位。筋肉がある硬めの肉でさしき焼き肉として使われる。脂肪が少なくヘルシー。

❽ シキンボ…肉の色が桜色で美しいが堅い部位。赤身で繊維が多く弾力があるため煮込み料理におすすめ。

❽ カメノコウ…大変柔らかくさっぱりとした味わいの赤身の肉。噛むごとにさっぱりとした肉の味が染み出る。

❽ 芯々…内モモと外モモの間に位置する部位。きめが細かく、赤身の中でも抜群の柔らかさを持つ。

❽ トモ三角…しっかりとサシが入るが赤身の旨味の方が強い理想的な肉。濃厚でクセのない味が特徴。

和牛

赤身・ロース

赤身肉	1,980円
上赤身肉	2,660円
上ロース	2,660円
特選サーロイン	4,380円



カルビ

カルビ	1,980円
上カルビ	2,660円
特選カルビ	3,000円

タン

タンカルビ	1,300円
コリコリタン	1,570円
上タン	3,000円
特選タン	5,800円
黒毛和牛厚切りタン [数 限 定]	7,700円

壺漬け

壺漬けミックス	1,980円
壺漬け一本カルビ	2,400円
壺漬け一本赤身肉	2,400円
コウネ	1,780円
あらびきウインナー	830円

ホルモン

ホルモン盛合せ	1,870円
シマチョウ	1,230円
ミノ	1,450円

レバー	1,100円
ハラミ	2,660円
上ハラミ	3,080円



希少部位6種盛合せ(2人前)

和牛盛り

部位による味の違いをご堪能下さい。
お肉の種類は、入の状況によって異なります。

希少部位6種盛合せ 1人前 4,500円

2~3名様でお楽しみいただけるお任せ盛り。

和牛盛合せ 7,600円

上和牛盛合せ 9,800円

特選和牛盛合せ 12,000円~

人数・ご予算に応じてご用意致します。スタッフにお気軽に声掛け下さい。

サラダ

シズラーサラダ(2~3人分)	900円
ハーフ(1~2人分)	680円

ごま油香るサラダ(2~3人分)	790円
ハーフ(1~2人分)	590円

季節野菜のシーザーサラダ	900円
--------------	------

ステイックキュウリ	420円
-----------	------

焼き野菜

季節の焼き野菜盛り	660円
たまねぎ	440円
白ネギ	440円
キャベツ	440円

その他、季節の焼き野菜を取り揃えております。
スタッフにお気軽にお声掛け下さい。

キムチ・ナムル

キムチ盛合せ	880円
白菜キムチ	480円
カクテキ(大根)	460円
オイキムチ(きゅうり)	460円
ナムル盛合せ	780円
もやしナムル	430円
ほうれん草ナムル	430円
大根ナムル	430円

肉のおとも

ちしゃつ娘	580円
ネギの盛合せ	440円

一品料理

和牛煮込み	580円
和牛炙り握り(2貫)	990円
本日の前菜 3種盛り	600円
本日の前菜 4種盛り	850円
青森産ニンニクのオイル揚げ	650円
チャンジャ	580円
韓国のり	330円



御食事

石焼きピビンバ	1,210円
ハーフ石焼きピビンバ	900円
ピビンバ	840円
ハーフピビンバ	630円
庄原産白米ごはん	350円
クッパ	790円
ハーフクッパ	590円
テールクッパ	1,180円
カルビクッパ	1,020円
赤いカルビクッパ	1,060円
すき焼き丼	1,200円



スープ



ポタージュスープ 460円

わかめスープ 490円

テールスープ 790円

野菜玉子スープ 520円

カルビ玉子スープ 660円

赤いカルビ玉子スープ 680円

麺類

冷 麵	1,150円
ミニ冷 麵	870円
温 麵	1,200円
辛い麵	1,230円



デザート

アイスクリーム	430円
ブリュレ	440円
季節のフルーツ	500円
デザート盛合せ	1,320円

コーヒー・紅茶

ご一緒にコーヒーや紅茶はいかがですか。	
コ　　ヒ　　一	440円
紅　　茶	440円



お誕生日、記念日、イベント等にいかがですか。
シズラーでしか楽しめないオリジナルメニュー！

シズラー オリジナル ビーフケーキ 2,800円～(ご予約にて)

詳しくはスタッフにお気軽にお声掛け下さい。

アレルギー食材等ございましたら、お気軽にスタッフにお伝え下さい。

表示価格に別途午後5時以降はサービス料10%を頂戴致します。

■TEL 082-242-4129

■営業時間 月～土曜11:00～15:00(ラストオーダー14:30)/17:00～23:00(ラストオーダー22:00)
日・祝 11:00～15:00(ラストオーダー14:30)/17:00～22:00(ラストオーダー21:00)

■定休日 木曜・毎月第2水曜

和牛あみ焼会席

シズラー