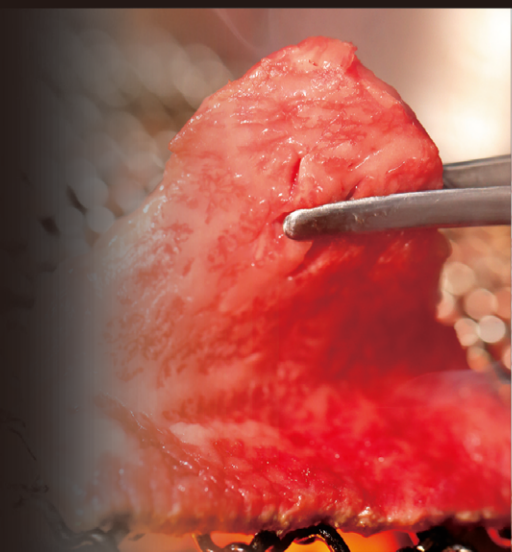
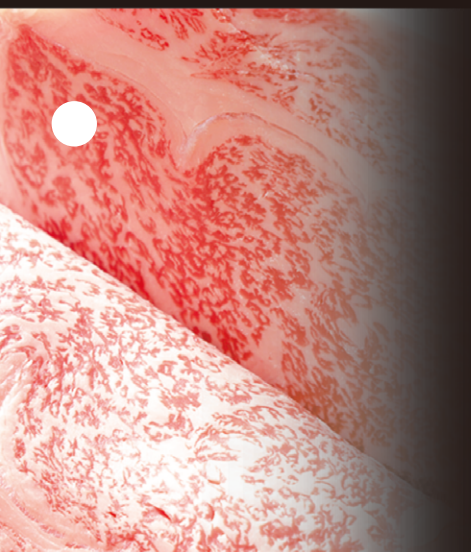


極上和牛のおもてなし

和牛あみ焼会席

シズラーへようこそ



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。

復活を望むお声をこれほど頂いた店はありません。

そして、ついにお声にお応えできる時がまいりました。

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ってお迎えした牛は、

創業社長 越智福徳（たけのり）の生まれ変わりでです。

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 9,500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 3種

キムチ盛合せ

ナムル盛合せ

選べるサラダ

希少部位 3種盛合せ

和牛の炙り握り

選べるスープ

和牛一本カルビ

ちしゃっ娘

希少部位赤身 4種盛合せ

季節の焼野菜

◎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 2種盛り



特選会席 8,000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

まごやさいのサラダ

和牛塩焼

和牛の炙り握り

わかめスープ

希少部位6種盛合せ

季節の焼野菜

ちしゃっ娘

◎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



雲上会席 20,000円

要予約

本日ご提供できる最上級のお肉を
スタッフがベストな焼き方を提案いたします

希少黒毛和牛厚切りタン
シャトーブリアン
こだわり卵と黒毛和牛の赤身焼しゃぶ
希少部位赤身4種盛合せ

季節の前菜3種

キムチ盛合せ

ナムル盛合せ

選べるサラダ

和牛の炙り握り

一日仕込んだ牛テールスープ

ちしゃっ娘

◎選べる御食事

下記の中から1つお選び下さい

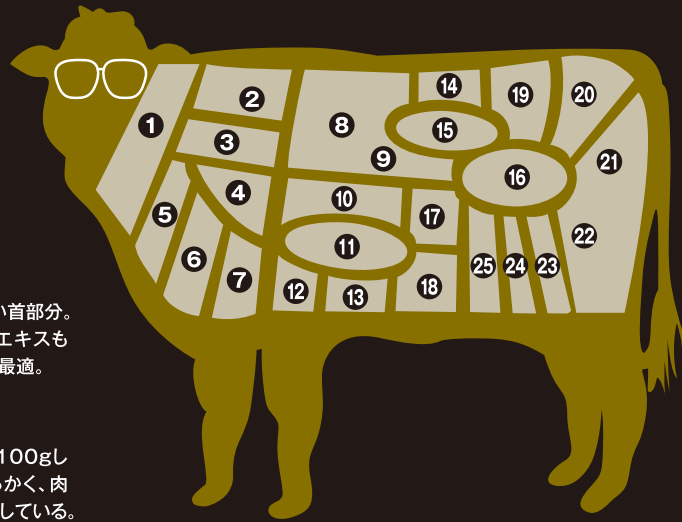
すき焼き丼・冷麺・ピビンバ・クッパ

デザート2種盛り



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



① 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。

② 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。

③ 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。

④ 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。

⑤ 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。

⑥ 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玄人向けの部位。

⑦ 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。

⑧ 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。

⑨ 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。

⑩ 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の高い部位。

⑪ ウチハラミ…アバラの内側・ハラミ(横隔膜)についての。濃厚な味でハラミとよく似た食感。

⑫ 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。

⑬ 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。

⑭ 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。

⑮ ヒレ…牛の部位の中で最も運動しない部位のため、肉質がとて柔らかく脂質が少ないのが特徴。

⑯ 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。ピフカツやたたき向き。

⑰ カイノミ…1頭の牛から左右一対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。

⑱ ササミ…笹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。

⑲ 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。

⑳ 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。

㉑ ナカニク…モモの外側の部位。筋肉がある硬めの肉で焼き肉として使われる。脂肪が少なくヘルシー。

㉒ 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。

㉓ 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。

㉔ 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。

㉕ 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の特徴。

美食会席 6,900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 又は ナムル盛合せ

まごやさいのサラダ

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



※5~10歳位のお子様向け

キッズ会席 3,500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

クッパ 又は ライス

アイスクリーム

キッズメニュー

カレープレート	1,300円
クッパ	500円
うどん	450円
フライドポテト	450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





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、仕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 4,900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 (300g)	8,500円
上和牛盛合せ (300g)	10,800円
特選和牛盛合せ (300g)	13,000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お声掛け下さい

和牛

赤身・ロース

赤身肉	2,200円
上赤身肉	3,000円
上ロース	3,000円
特選サーロイン	4,800円

カルビ

カルビ	2,200円
上カルビ	3,000円
特選カルビ	3,300円

タン

タンカルビ	1,450円
コリコリタン	2,000円
上タン	3,300円
特選タン	6,400円
黒毛和牛厚切りタン	8,500円
<small>[数量限定]</small>	

ホルモン

ホルモン盛合せ	2,200円
シマチョウ	1,600円
ミノ	1,600円



壺漬け

壺漬けミックス	2,200円
壺漬け一本カルビ	2,700円
壺漬け一本赤身肉	2,700円
コウネ	2,000円
あらびきウインナー	880円

レバー	1,600円
ハラミ	2,900円
上ハラミ	3,500円

サラダ

シズラーサラダ(2~3人分)	990円
ハーフ(1~2人分)	750円
ごま油香るサラダ(2~3人分)	870円
ハーフ(1~2人分)	650円
季節野菜のシーザーサラダ	990円
スティックキュウリ	450円

キムチ・ナムル

キムチ盛合せ	950円
白菜キムチ	600円
カクテキ(大根)	500円
オイキムチ(きゅうり)	500円
ナムル盛合せ	850円
もやしナムル	500円
ほうれん草ナムル	500円
大根ナムル	500円



焼き野菜

季節の焼き野菜盛り	700円
たまねぎ	500円
白ネギ	500円
キャベツ	500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

肉のおとも

ちしゃっ娘	680円	
ネギの盛合せ	580円	

一品料理

和牛煮込み	650円
和牛炙り握り(2貫)	1,100円
本日の前菜3種盛り	660円
青森産ニンニクのオイル揚げ	750円
チャンジャ	650円
韓国のり	350円

御食事



石焼きピビンバ 1,350円
ハーフ石焼きピビンバ 990円

ピビンバ 950円
ハーフピビンバ 700円

庄原産白米ごはん 大 550円
中 450円
小 350円

クッパ 850円
ハーフクッパ 650円

テールクッパ 1,300円

カルビクッパ 1,150円

赤いカルビクッパ 1,150円

すき焼き丼 1,300円



スープ

ポタージュスープ 550円

わかめスープ 550円



テールスープ 850円

野菜玉子スープ 650円

カルビ玉子スープ 750円

赤いカルビ玉子スープ 750円

麺類

冷麺 1,250円
ミニ冷麺 950円

温麺 1,300円

辛い麺 1,350円



デザート

アイスクリーム	480円
ブリュレ	480円
季節のフルーツ	680円
デザート盛合せ	1,450円

コーヒー・紅茶

一緒にコーヒーや紅茶はいかがですか

コ ー ヒ ー	500円
紅 茶	500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**

3,000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

17時以降は別途10%のサービス料を頂戴します

ヒロコシアプリ

お会計金額に応じてポイントが貯まります。

貯まったポイントは1ポイント=1円として
500ポイントごとにご利用いただけます。



タッチで
来店回数獲得



アプリご登録から1ヶ月間

ポイント**5倍**

お誕生日月特典

1品プレゼント

ご来店に応じてランクアップ

	ブロンズ	シルバー	ゴールド	Secret
還元率	0.5% 年間3回 ご来店	1% 年間6回 ご来店	3% 一定条件 満たした方 をご招待	5%
・お誕生日月 1品プレゼント	○	○	○	○
・お誕生日月 1名コース半額	—	○	○	○
・イベントご来店特典	—	○	○	○
・コース半額特典	—	—	○	○
・豪華プレゼント(抽選)	—	—	○	○
・Lussoクラブご招待	—	—	—	○
・その他 Secret …				



Download on the
App Store



←ダウンロードはこちら→

ヒロコシアプリ

GET IT ON
Google Play



■TEL 082-242-4129
 ■営業時間 月～土曜 11:00～15:00(ラストオーダー 14:00)
 17:00～22:30(ラストオーダー 21:30)
 日・祝 11:00～15:00(ラストオーダー 14:00)
 17:00～22:00(ラストオーダー 21:00)
 ■定休日 木曜・毎月第2水曜

公式Instagram
最新情報はこちら



和牛あみ焼会席
シスラー