

米

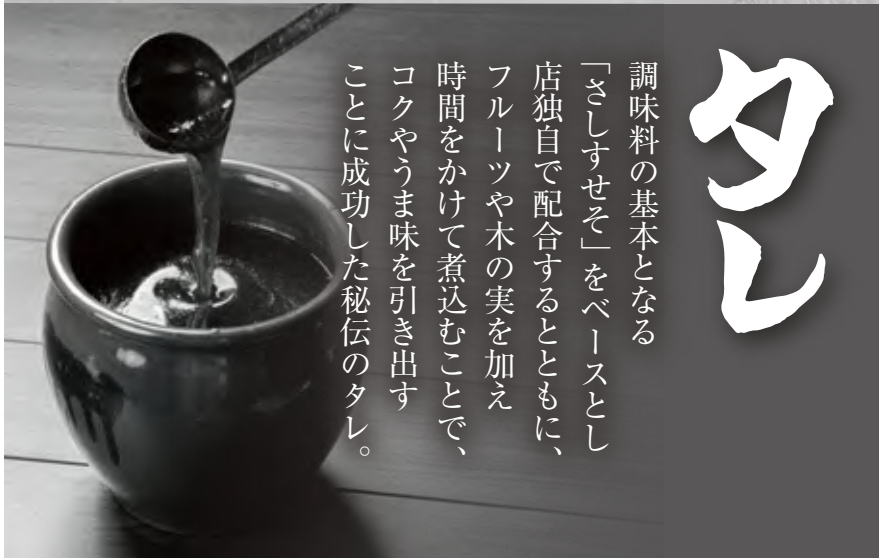
岩手や、青森国内各地のお米を厳選して、
産地の天然水や炊き方にこだわを持ち、
いつもお客様にお食事いただいても「おいしい」と
言っていただけるようにお米のポテンシャルを
最大限に生かせるよう日々追及しております。

肉

お肉は産地にこだわらず、
厳選した質の高い
お肉をリーズナブルに
お客様にお届けできるよう
日々目利きを仕入れております。
下味には自家製のタレを
手もみすること肉本来のうま味を
引き立てております。
最高のタレ焼肉と
最高のお米をご堪能ください。

タレ

調味料の基本となる
「さしすせそ」をベースとし
店独自で配合するとともに、
フルーツや木の実を加え
時間をかけて煮込むことで、
コクやうま味を引き出す
ことに成功した秘伝のタレ。



名物

「肉・米・タレ」にこだわる牛いちが自信を持っておすすめする名物メニューは、必食の美味しさです。牛いちだからご提供できる質の高いお肉を、最高のタレと最高の米でお召し上がりください。

釜炊き飯専用

10秒炙りカルビ

880円

(税込968円)

計算しつくされた肉の厚みと自慢のタレ。お肉を10秒サッと焼いてからお召し上がりください。釜炊きご飯を巻いて食べると最高の組み合わせ！



牛いちこだわり 釜炊きご飯

2合 850円

(税込935円)

※炊き上がりまで30分ほど
お時間を頂戴いたします。



ミスジの薄切り おろしポン酢

1,680円

(税込1,848円)





極みレバーの 炙り焼き

880円

(税込968円)

本来レバーは、血管や筋が多い部位ですが、上澄みのみを使用することで、なめらかな食感をお楽しみいただけます。

数量
限定



極み純生ユツケ

1,280円

(税込1,408円)

牛いちはユツケの販売免許を取得しています。

厳しい衛生基準を満たし大阪でも数店舗しか取得していないユツケ販売免許取得店です。

●一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
●子供・高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食はお控えください。



ゆず出汁ダレで食べる サーロインの 焼きしゃぶ

(1枚) 1,680円

(税込1,848円)

タレ・塩で楽しめる

牛いち極みテツチャン

880円

(税込968円)

数量
限定



一品と サラダ

白菜キムチ

380円
(税込418円)

オイキムチ

380円
(税込418円)

自家製ネギキムチ

380円
(税込418円)

クリームチーズキムチ

480円
(税込528円)

キムチ3種盛り合せ

580円
(税込638円)

牛いちこだわり

キムチ5種盛り合せ

880円
(税込968円)

10種の彩り

牛いちこサラダ

名物

〜すりおろし野菜の
和風ドレッシング〜

680円
(税込748円)



韓国のり

200円
(税込220円)

もやしナムル

380円
(税込418円)

ナムル盛り合せ

580円
(税込638円)

チャンジャ

480円
(税込528円)

イカ墨チャンジャ

480円
(税込528円)

にんにくオイル焼き

480円
(税込528円)

塩モツ煮込み

480円
(税込528円)

チシャ菜

480円
(税込528円)



牛いちこだわり
キムチ5種
盛り合せ

温泉玉子の
シーザーサラダ

580円
(税込638円)



九条ネギの
チヨレギサラダ

480円
(税込528円)



生もの

本当に鮮度の高いものを厳選して使用しているため
入荷がない場合や数量が限られる場合がございます。
予めご了承ください。

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
- 子供・高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は
食肉の生食はお控えください。

極み純生ユツケ

1,280円

(税込1,408円)

牛いちほユツケの
販売免許を取得しています。

厳しい衛生基準を満たし大阪でも数店舗しか
取得していないユツケ販売免許取得店です。



贅沢刺身

4種盛り

1,680円

(税込968円)

- ・純生ユツケ
- ・生センマイ
- ・ツラミのお刺身
- ・生ハート

牛いち自信の刺身を
揃えた贅沢盛りです。

新鮮生ハート

780円

(税込858円)



新鮮生センマイ

780円

(税込858円)



国産ツラミのお刺身

980円

(税込1,078円)



タン

塩タン

980円
(税込1,078円)

ネギ塩タン

980円
(税込1,078円)

上塩タン

1,380円
(税込1,518円)

限定数量
特上厚切りタン

1,680円
(税込1,848円)



限定数量

牛いち

彩りタン

5種盛り

2,880円
(税込3,168円)

1本のタンから各部位にあつたこだわりのあるカットをし、それぞれのおいしい食べ方や演出を楽しんでいただける盛り合わせです。



特上厚切りタン

赤身

バラ

780円
(税込858円)

赤身ロース

780円
(税込858円)

数量
限定

希少ハラミスジ

780円
(税込858円)

ロース

880円
(税込968円)

名物

釜炊き飯専用

10秒炙りカルビ

880円
(税込968円)

厚切りハラミ

880円
(税込968円)

名物

漬け焼き中落カルビ

980円
(税込1,078円)

上ハラミ

1,280円
(税込1,408円)

上カルビ 1,280円
(税込1,408円)

上ロース 1,280円
(税込1,408円)



厚切りハラミ



バラ

厳選肉

ミスジの薄切り
おろしポン酢

名物

1,680円

(税込1,848円)

牛一頭から少ししか
取れないやわらかな
希少部位ミスジ。
スタツフが両面を
サツと炙って仕上げ
ます。
おろしポン酢と一緒に
黒毛和牛の香りと
旨味をお楽しみくだ
さい。



黒毛和牛ヘレ芯
ステーキカット

2,880円

(税込3,168円)



極上ハラミ

1,680円

(税込1,848円)



特選カイノミ

1,480円

(税込1,628円)





黒毛和牛サーロイン
を特製ダレにくぐら
せて。

ゆず香る出汁ダレを
たっぷりつけて
お召し上がりくださ
い。スタツフが丁度
いい焼き加減でお出
しします。

ゆず出汁ダレで食べる

サーロインの

焼きーやぶ

名物

(1枚) 1,680円

(税込1,848円)



特選バラの
チヨレギ包み

1,480円

(税込1,628円)



極みカルビ

1,680円

(税込1,848円)



黒毛和牛ヘレの
サイコロステーキ

1,880円

(税込2,068円)

盛り合せ

牛いち赤身盛り合せ

3〜4人前

2,980円
(税込3,278円)

ファミリーに
お得なセット。
メニューに迷った
時におすすめです。

- ・赤身ロース
- ・ロース
- ・厚切りハラミ
- ・バラ
- ・中落カルビ
- ・焼き野菜



牛いち上赤身

盛り合せ

3〜4人前

3,980円
(税込4,378円)

牛いちの「おいしい」を
盛り込んだセット。

- ・上ロース・上カルビ
- ・上ハラミ
- ・サイコロステーキ
- ・焼き野菜



お好みの味でどうぞ

お奨めホルモン
ごちや盛り

3〜4人前

1,980円
(税込2,178円)

ハーフサイズ

1,280円
(税込1,408円)

ホルモン好きには
たまらないセット。



タレ

塩カリーリツク

辛味噌

焼きもの

キャベツ

280円
(税込308円)

玉ねぎ

280円
(税込308円)

山芋

280円
(税込308円)

焼き野菜

盛り合せ

580円
(税込638円)

チシヤ菜

480円
(税込528円)

鶏もも

380円
(税込418円)

アーモンドポークの

豚トロ

480円
(税込528円)

茶美豚

ソーセージ

480円
(税込528円)

イカ姿焼き

480円
(税込528円)

有頭エビ(2尾)

480円
(税込528円)

アーモンド
ポークの
豚トロ

有頭エビ

鶏もも



ホルモン

小腸

580円
(税込638円)

レア

アブシン

580円
(税込638円)

焼センマイ

580円
(税込638円)

レバー

580円
(税込638円)

レア

黒ハチノス

580円
(税込638円)

まる腸

680円
(税込748円)

テツチャン

680円
(税込748円)

こぶ赤セン

680円
(税込748円)

ウルテ

680円
(税込748円)

レア

コリコリ(脂付き)

680円
(税込748円)

上ミノ

880円
(税込968円)

ツラミ

880円
(税込968円)



数量
限定

タレ・塩で楽しめる
牛いち極み

テツチャン

880円
(税込968円)

一頭から僅か
三十センチしか
とれない希少部位で
身が厚く、脂がのって
衝撃の味わいです。



数量
限定

極みレバーの
炙り焼き

880円
(税込968円)

本来レバーは、
血管や筋が多い部位
ですが、上澄みのみを
使用すること
なめらかな食感を
お楽しみいただけます。



牛いちここだわり

名物

釜炊き ご飯

2合

850円

(税込935円)

岩手や、青森国内各地のお米を厳選して、産地の天然水や炊き方にこだわりを持ち、いつもお客様にお食事いただいても「おいしい」と言っていただけるようにお米のポテンシャルを最大限に生かせるよう日々追及しております。



釜炊き飯専用

10秒炙りカルビ

880円

(税込968円)

計算しつくされた肉の厚みと自慢のタレ。お肉を10秒サッと焼いてからご飯と一緒に召し上がりください。



※炊き上がりまで30分ほどお時間を頂戴いたします。

釜炊きご飯によく合う

4種の薬味

280円

(税込308円)

- ① バター胡椒
- ② 伊勢海苔
- ③ イカ墨チヤンジャ
- ④ クリームチーズキムチ

ご飯に
ぴったり



釜炊きご飯によく合う

自家製米ぬか

ふりかけ

無料



からひとつ
お選びください。

ご飯と麺

ライス(小)

300円
(税込330円)

ライス(中)

350円
(税込385円)

ライス(大)

400円
(税込440円)

お米にとことんこだわった
牛いちならではのごはん。
ぜひお肉と一緒にどうぞ！



カルビビクツパ



石焼ビビンバ

石焼ビビンバ

＋ミニスープ

880円
(税込968円)

石焼チーズビビンバ

＋ミニスープ

980円
(税込1,078円)

ピビンバ

＋ミニスープ

680円
(税込748円)

カルビクツパ

780円
(税込858円)



シャリシャリ
平壤冷麺



盛岡冷麺

シャリシャリ

平壤冷麺

780円
(税込858円)

シャリシャリ

平壤冷麺 (ハーフ)

480円
(税込528円)

盛岡冷麺

780円
(税込858円)

盛岡冷麺 (ハーフ)

480円
(税込528円)



花椒ユツケジャン
スープ



白濁テールスープ

白濁テールスープ

1,180円
(税込1,298円)

花椒ユツケジャンスープ

880円
(税込968円)

玉子スープ

280円
(税込308円)

わかめスープ

280円
(税込308円)

わか玉スープ

280円
(税込308円)

デザート



果肉マンゴープリン

480円
(税込528円)



牛いちバナラモナカ

280円
(税込308円)



のびくる杏仁豆腐

380円
(税込418円)



季節のさっぱり
シャーベット

※詳しくはスタッフまで

280円
(税込308円)

アルコール飲料

ビール

生ビール（スーパードライ）
ノンアルコール（アサヒ）

ハイボール

（濃いめ＋50円（税込55円））
強炭酸ハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール
柚子ハイボール

酎ハイ

レモン酎ハイ
カシス酎ハイ
カルピス酎ハイ
トマト酎ハイ
柚子茶酎ハイ
プレーン酎ハイ

カクテル・ジン

レッドアイ
カシスオレンジ
シャンディーガフ
翠ジンソーダ

380円均一

（税込418円）

果実酒

（ロック・ソーダ割り）
（濃いめ＋50円（税込55円））
季節の果実酒
※スタッフにご確認ください。

梅酒

（ロック・水割り・ソーダ割り）
（濃いめ＋50円（税込55円））
梅酒
柚子梅酒

焼酎

（ロック・水割り・ソーダ割り）
（濃いめ＋50円（税込55円））
麦焼酎
・いいちこ
・二階堂
芋焼酎
・黒霧島
・薩摩宝山

日本酒

冷・燗

ワイン

グラス（赤・白）

ソフトドリンク

280円均一

（税込308円）

無料 麦茶

ウーロン茶
コカ・コーラ
ジンジャーエール
メロンソーダ
カルピスウォーター
カルピスソーダ
リンゴジュース
オレンジジュース
柚子シトラスティー
ティーソーダ
アイスコーヒー
ホットコーヒー

キッズドリンク

100円均一

（税込110円）

コカ・コーラ
オレンジジュース
カルピスウォーター
リンゴジュース
メロンソーダ