

# 肉屋魂



全ては  
「ありがとう」から始まる

私たちは関わる全ての人々と共に  
喜びある「食」を創造し  
みんなの笑顔と幸せを実現します

秋田牛亭 駅前本店  
GYU GEN TEI®

# 牛之亭



GYUGENTEI's Three specialties  
**三大名物**



## 黒毛和牛 一頭盛り合わせ

(3~4人前)

7,500円  
(税込8,250円)

Premium Platter Assortment (Serves 3 to 4 people)



## 和牛 ローストビーフ

※要予約

2,800円  
(税込3,080円)

Wagyu Roast Beef  
(Reservation Required)



## 和牛レアステーキの みぞれ添え

2,500円  
(税込2,750円)

Wagyu Rare Steak  
with grated Japanese radish



## 特選黒毛和牛一頭切り

Premium Selection Kuroge Wagyu

黒毛和牛一頭盛り合わせ 名物 **7,500円** (税込8,250円)  
 (3~4人盛)  
 Premium Platter Assortment [Gyugentei's Specialty]  
 (Serves 3 to 4 people)

黒毛和牛3種盛り合わせ **4,780円** (税込5,258円)  
 (2~3人盛)  
 Triple Cut Platter Assortment  
 (Serves 2 to 3 people)

## 黒毛和牛 焼物

Kuroge Wagyu Grilled Dishes

和牛カルビ **1,300円** (税込1,430円)  
 Wagyu Kalbi Beef Boneless Ribs

和牛ロース **1,300円** (税込1,430円)  
 Wagyu Round

和牛中落 **1,400円** (税込1,540円)  
 Wagyu Kalbi Beef Ribs

和牛焼きすき おすすめ **1,500円** (税込1,650円)  
 Wagyu Yakisuki-Thinly Cut Sirloin [Recommend]

和牛壺漬け **1,300円** (税込1,430円)  
 Wagyu Beef marinated in a pot

和牛上カルビ **1,800円** (税込1,980円)  
 Wagyu Premium Cut Kalbi Boneless Rib

和牛上ロース **2,000円** (税込2,200円)  
 Wagyu Premium Cut Round



## 黒毛和牛 特選焼物

Kuroge Wagyu Special Selections

特選カルビ Special Selection Kalbi Beef Boneless Rib	2,500円 (税込2,750円)
特選サーロイン Special Selection Sirloin Steak	4,000円 (税込4,400円)
特選厚切りカット Special Selection Thickly-Sliced Beef	2,200円 (税込2,420円)
特選焼きすき Special Selection Yakisuki Thinly-Sliced Beef	2,800円 (税込3,080円)
特選ヒレ Special Selection Fillet	3,800円 (税込4,180円)
シャトーブリアン ※要予約 Chateaubriand (Reservation Required)	9,000円 (税込9,900円)

## 焼物

A La Carte Menu

牛タン塩 Salty Beef Tongue	1,680円 (税込1,848円)
ネギタン塩 Salty Beef Tongue with green onions	1,780円 (税込1,958円)
厚切り牛タン Thickly-Sliced Beef Tongue	1,980円 (税込2,178円)
極上タン <span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">数量限定</span> Special Selection Beef Tongue [Avairable as sapplies last]	2,200円 (税込2,420円)
牛ハラミ Beef Cut Outer Skirt	1,380円 (税込1,518円)
あっぷる豚カルビ (秋田県横手市産) Yokote Apple Ton Pork Kalbi Boneless Ribs	800円 (税込 880円)
あっぷる豚肩ロース (秋田県横手市産) Yokote Apple Ton Pork Shoulder Round	800円 (税込 880円)
野菜焼き Vegetables	600円 (税込 660円)
海鮮盛り合わせ Assorted Seafood	1,400円 (税込1,540円)
ホタテ焼き Scallops	1,200円 (税込1,320円)
エビ焼き Shrimp	1,200円 (税込1,320円)

## 牛ホルモン

Beef Stomach, Liver, Tripe

牛ホルモン Beef Stomach, Liver, Tripe	700円 (税込 770円)
上ミノ Premium Beef Tripe	950円 (税込 1,045円)
牛上ホルモン Premium Beef Stomach, Liver, Tripe	850円 (税込 935円)
牛レバー Beef Liver	900円 (税込 990円)
牛ホルモン 3種盛 Beef Assortment of 3 kind cuts	1,500円 (税込 1,650円)

## 一品

Side Menu

キムチ kimchi	500円 (税込 550円)
カクテキ Radish kimchi	500円 (税込 550円)
オイキムチ Cucumber Kimchi	550円 (税込 605円)
キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi	850円 (税込 935円)
ナムル盛り合わせ Assorted Namul (Korean style Vegetable dish)	780円 (税込 858円)
チャンジャ Korean style Pickles Cod	400円 (税込 440円)
韓国のり Korean Salted Nori Seaweed	280円 (税込 308円)



## 和牛逸品

Wagyu Beef Special Menus

- 炙り和牛握り (2貫) おすすめ **880円** (税込 968円)  
 Grilled Wagyu Hand-rolled Sushi [Recommend]
- 和牛しゃぶ 山葵和え おすすめ **1,280円** (税込1,408円)  
 Wagyu Shabu-shabu with Wasabi [Recommend]
- 和牛ローストビーフ ※要予約 名物 **2,800円** (税込3,080円)  
 Wagyu Roast Beef (Reservation Required) [Gyugentei's Specialty]
- 和牛レアステーキのみぞれ添え 名物 **2,500円** (税込2,750円)  
 Wagyu Rare Steak with grated Japanese radish [Gyugentei's Specialty]

## サラダ

Salad

- 秋田県産 包み野菜 **550円** (税込 605円)  
 Akita Vegetable Lettuce Wraps
- 和風大根サラダ **780円** (税込 858円)  
 Daikon (Japanese Radish) Salad
- チョレギサラダ **780円** (税込 858円)  
 Korean Choregi Salad
- 牛玄亭サラダ おすすめ **850円** (税込 935円)  
 Gyugentei Salad [Recommend]



## スープ

Soup

わかめスープ Wakame Seaweed soup	600円 (税込 660円)
玉子スープ Egg Soup	600円 (税込 660円)
ユッケジャンスープ Yukgaejang Soup	800円 (税込 880円)
カルビスープ Beef Kalbi Soup	800円 (税込 880円) ※+100円(税込110円)でクッパにできます

## 麺・ご飯

Noodles・Rice

ビビンバ (スープ付き) Bibimbap (Korean-style Friend rice) (Includes soup)	800円 (税込 880円)
石焼ビビンバ (スープ付き) Stone-cooked Bibimbap (Includes soup)	980円 (税込 1,078円)
冷麺 Reimen (Korean-style cold noodles)	850円 (税込 935円)
ごはん (あきたこまち) Akitakomachi Rice	・大 300円 (税込 330円) ・中 250円 (税込 275円) ・小 200円 (税込 220円)
石焼ガーリックライス <b>おすすめ</b> Stone-cooked Garlic Rice <b>[Recommend]</b>	850円 (税込 935円)

## デザート

Dessert

牛玄亭 杏仁プリン Gyugentei's Almond Pudding	450円 (税込 495円)
デザートプレート Dessert Plate	600円 (税込 660円)
本日のアイス Today's Ice Cream	500円 (税込 550円)

## 和牛堪能コース

Wagyu Satisfaction Courses

おすすめ!牛玄亭のスタンダードコース

### 牛玄亭コース

Gyugentei Course

5,500円(税込6,050円)

- ・先付
- ・キムチ&ナムルの盛り合わせ
- ・牛タン
- ・和牛赤身ロース
- ・特選厚切りカット
- ・和牛焼きすき
- ・焼野菜
- ・本日のサラダ
- ・本日の特選和牛焼物2種
- ・和牛逸品
- ・お食事物 (ビビンバ or 冷麺)
- ・本日のデザート



和牛堪能コース・会席コースをご注文のお客様は  
「90分飲み放題」をお付けできます。

- ・大人(アルコール類飲み放題) / 2,750円
- ・小学生 / 1,100円
- ・大人(ソフトドリンク飲み放題) / 1,650円
- ・幼児(4~6歳の未就学児) / 550円
- ・3歳以下 / 無料

※飲み放題をお付けする場合は、1グループの皆様がお付け頂くようお願いいたします。



千秋コース

Senshu Course

4,500円 (税込4,950円)

- ・先付
- ・キムチ&ナムルの盛り合わせ
- ・厚切り牛タン
- ・和牛カルビ
- ・和牛赤身ロース
- ・和牛焼きすき
- ・焼野菜
- ・本日のサラダ
- ・本日の特選和牛焼物2種
- ・お食事物 (ビビンバ or 冷麺)
- ・本日のデザート

竿燈コース

Kanto Course

7,000円 (税込7,700円)

- ・先付
- ・キムチ&ナムルの盛り合わせ
- ・牛タン
- ・特選カルビ
- ・特選赤身
- ・特選焼きすき
- ・焼野菜
- ・本日のサラダ
- ・本日の特選和牛焼物2種
- ・牛ホルモン2種
- ・和牛逸品
- ・お食事物 (ビビンバ or 冷麺)
- ・本日のデザート

## 大皿盛りセット

Large Platter Assortment Set

びやっこ  
**白虎** (3~4名様相当)  
 Byakko Course (Serves 3 to 4 people)

**12,000円** (税込 13,200円)

- ・キムチ盛り合わせ
- ・ナムル盛り合わせ
- ・チョレギサラダ
- ・牛タン
- ・和牛赤身ロース
- ・和牛上カルビ
- ・あっぷる豚
- ・本日の特選和牛焼物2種
- ・牛ホルモン2種
- ・海鮮



## 晩酌セット

Evening Drink Set

**晩酌セット** (平日限定)  
 Evening Drink Set (Weekdays only)

**2,700円** (税込 2,970円)

- ・牛タン
- ・和牛カルビ
- ・和牛ロース
- ・牛ハラミ
- ・牛ホルモン
- ・キムチ
- ・ナムル
- ・サラダ
- ・お好きなドリンク1杯
  - ・生ビール
  - ・グラスワイン(白・赤)
  - ・ハイボール
  - ・焼酎各種
  - ・サワー各種
  - ・ソフトドリンク



## 会席コース

Kaiseki (Traditional / Japanese Course Dinner)

3日前まで要予約 (2名様より承ります)

Reservation is required 3 days in advance.

(These dinner course require a minimum order for 2 or more people)

### 牛玄会席

Gyugen Kaiseki (per person)

- ・先付 本日の先付
- ・肉前菜 和牛逸品
- ・塩焼物 特選牛タン2種
- ・冷菜 キムチ&ナムルの盛り合わせ
- ・特選焼物 特選焼きすき
- ・焼野菜 本日の焼野菜
- ・箸休め 彩サラダ
- ・希少部位 希少部位盛り合わせ3種
- ・海鮮 本日の海鮮
- ・ホルモン 牛ホルモン2種
- ・お食事 冷麺
- ・甘味 本日の甘味

お1人様 **8,500円**  
(税込 9,350円)



### 特選<sup>きわみ</sup>極会席

Premium Selection "Kiwami" Kaiseki (per person)

- ・先付 本日の先付
- ・肉前菜 和牛逸品
- ・塩焼物 特選牛タン2種 本日の焼野菜
- ・冷菜 キムチ&ナムルの盛り合わせ
- ・箸休め 彩サラダ
- ・希少部位 特選希少部位盛り合わせ3種
- ・主菜 シャトーブリアン
- ・海鮮 本日の海鮮
- ・強肴 和牛レアステーキのみぞれ添え
- ・ホルモン 特選牛ホルモン2種
- ・お食事 冷麺
- ・甘味 本日の甘味

お1人様 **12,000円**  
(税込 13,200円)



## 宴会コース

Party Courses

3日前まで要予約（4名様より承ります）

Reservation is required 3 days in advance.

(These dinner course require a minimum order for 4 or more people)

### 上焼肉コース お1人様 **7,000円** (税込7,700円) (90分飲み放題付き)

Premium Yakiniku Grilled Meat Course (per person)  
(Includes free beverage up to 90minutes)

- ・キムチの盛り合わせ
- ・ナムルの盛り合わせ
- ・本日のサラダ
- ・牛タン
- ・あっぷる豚
- ・和牛カルビ
- ・和牛中落
- ・焼野菜
- ・特選和牛2種
- ・海鮮
- ・牛ホルモン2種
- ・冷麺

### 特選焼肉コース お1人様 **9,000円** (税込9,900円) (90分飲み放題付き)

Special Selection Yakiniku Grilled Meat Course (per person)  
(Includes free beverage up to 90minutes)

- ・キムチの盛り合わせ
- ・ナムルの盛り合わせ
- ・本日のサラダ
- ・牛タン
- ・和牛赤身ロース
- ・和牛上カルビ
- ・和牛上ロース
- ・焼野菜
- ・特選和牛希少部位2種
- ・海鮮
- ・牛ホルモン2種
- ・冷麺

お飲み物

Drink Menu

ビール

Beer

サッポロ 黒ラベル樽生	650円 (税込 715円)
アサヒ スーパードライ (中瓶)	650円 (税込 715円)
キリン 一番搾り (中瓶)	650円 (税込 715円)
エビス プレミアムブラック (小瓶)	580円 (税込 638円)
ノンアルコールビール (小瓶) (サッポロプレミアムアルコールフリー)	580円 (税込 638円)

日本酒・秋田の地酒・冷酒

Sake, Local Sake, Cold Sake

※他に季節のおすすめ地酒リストもございます。

◆秋田市川元

高清水 本醸造 (1合) (常温・熱燗)	460円 (税込 506円)
高清水 辛口生貯 (300ml瓶)	780円 (税込 858円)

◆横手市増田町

まんさくの花 純米酒 (グラス)	550円 (税込 605円)
まんさくの花 純米酒 (ボトル720ml)	2,850円 (税込3,135円)

◆由利本荘市

由利政宗 雪の茅舎 純米吟醸 (グラス)	600円 (税込 660円)
由利政宗 雪の茅舎 純米吟醸 (ボトル720ml)	3,800円 (税込4,180円)

◆仙北郡美郷町

春霞 純米酒 (グラス)	650円 (税込 715円)
春霞 純米酒 (ボトル720ml)	4,000円 (税込4,400円)

◆南秋田郡五城目町

一白水成 (グラス)	750円 (税込 825円)
一白水成 (ボトル720ml)	4,500円 (税込4,950円)

◆秋田市檜山

ゆきの美人 (グラス)	850円 (税込 935円)
ゆきの美人 (ボトル720ml)	5,000円 (税込5,500円)

◆山本郡八峰町

山本 ピュアブラック 純米吟醸 (グラス)	890円 (税込 979円)
山本 ピュアブラック 純米吟醸 (ボトル720ml)	5,200円 (税込5,720円)

## お飲み物

Drink Menu

### ハイボール・ウイスキー

*High ball, Whisky*

※ハイボール・ロック・水割り・お湯割りよりお選び下さい。

◆スコッチ	デュワーズ ホワイト	600円 (税込 660円)
	グレンフィディック12年	880円 (税込 968円)
◆アイリッシュ	バスカー	600円 (税込 660円)
◆バーボン	メーカーズマーク	600円 (税込 660円)
◆ジャパニーズ	余市	1,000円 (税込 1,100円)
	宮城峡	1,000円 (税込 1,100円)
	ジンジャーハイボール (デュワーズ)	600円 (税込 660円)

### サワー・酎ハイ

*Sour, Chu-hi*

	濃いめのレモンサワー	600円 (税込 660円)
	生搾りレモンサワー	650円 (税込 715円)
	こだわり酒場のレモンサワー	600円 (税込 660円)
	濃いめのグレープフルーツサワー	600円 (税込 660円)
	柚子はちみつサワー	600円 (税込 660円)
	巨峰サワー	600円 (税込 660円)
	ウーロンハイ	600円 (税込 660円)

### 果実酒

*Fruit Wine*

※ソーダ・ロック・水割り・お湯割りよりお選び下さい。

	山崎蒸溜所貯蔵 梅酒ブレンド 梅酒	750円 (税込 825円)
	塩柚子酒	570円 (税込 627円)
	魅惑のみかん	650円 (税込 715円)

### 焼酎

*Shochu*

※ソーダ・ロック・水割り・お湯割りよりお選び下さい。

◆麦焼酎	二階堂 麦 (グラス)	570円 (税込 627円)
	二階堂 麦 (ボトル)	3,700円 (税込 4,070円)
	佐藤 (グラス)	555円 (税込 721円)
	佐藤 (ボトル)	4,100円 (税込 4,510円)
◆芋焼酎	からり芋 (グラス)	570円 (税込 627円)
	からり芋 (ボトル)	3,500円 (税込 3,850円)
	赤霧島 (グラス)	600円 (税込 660円)
	赤霧島 (ボトル)	3,900円 (税込 4,290円)

## お飲み物

Drink Menu

### カクテル

*Cocktails*

秋田杉ジントニック <small>おすすめ</small>	800円 (税込 880円)
自家製 辛口モスコミュール	700円 (税込 770円)
日野ビックアップル	800円 (税込 880円)
カンパリソーダ	600円 (税込 660円)
स्पモーニ	600円 (税込 660円)
モヒート	600円 (税込 660円)
カシスグレープフルーツ	600円 (税込 660円)
レゲエパンチ	600円 (税込 660円)

### ノンアルコールカクテル

*Non-alcoholic Cocktail*

シャーリーテンプル (ジンジャーエール+グレンデンシロップ)	550円 (税込 605円)
ノンアルコールラゲーン (ブルーキュラソーシロップ+レモンジュース+炭酸)	550円 (税込 605円)
ノンアルコールモーニ (グレープフルーツジュース+レモンジュース+トニックウォーター)	550円 (税込 605円)

### ソフトドリンク

*Soft drink*

ウーロン茶(ホット/アイス)	450円 (税込 495円)
ペプシコーラ	450円 (税込 495円)
ジンジャーエール	450円 (税込 495円)
ホワイトウォーター	450円 (税込 495円)
メロンソーダ	450円 (税込 495円)
クランベリージュース	450円 (税込 495円)
辛口ジンジャーエール	450円 (税込 495円)
オレンジジュース	450円 (税込 495円)
100%ぶどうジュース	500円 (税込 550円)
秋田県産リンゴジュース	500円 (税込 550円)
コーヒー(ホット/アイス)	450円 (税込 495円)
紅茶(ホット/アイス)	450円 (税込 495円)
カフェインレスコーヒー	500円 (税込 550円)

## ワインリスト

Wine List

### スパークリングワイン

*Sparkling Wine*

カステルブラン ブリュット・レセルヴァ (ボトル750ml) **4,300円** (税込 4,730円)  
 スペイン産。バランスが良く爽やかさと熟成感が滑らかな泡と共にハーモニーとして感じられ、エレガントな長い余韻へ続きます。

### 白ワイン

*White Wine*

カリテラ・レセルヴァ・シャルドネ (グラス) **600円** (税込 660円)  
 チリ産。

レアレス・ビニェードス (グラス) **700円** (税込 770円)  
 スペイン産。マカベオやベルデホのフレッシュな酸味が特徴でまろやかな味わい。

バスクア ヴィラ・ヴォルゲッティ ソアーヴェ (ボトル750ml) **4,400円** (税込 4,840円)  
 イタリア産。柑橘系フルーツの香りやアブリコットの風味も感じられ、上品な味わい。余韻も長く続きます。

ブレッド&バター シャルドネ (ボトル750ml) **11,000円** (税込12,100円)  
 カリフォルニア産。クリームドブリュレを思わせる香り。トロピカルな果実味とバターやトースティーな味わいが加わり、舌の上で溶けていくようです。

### 赤ワイン

*Red Wine*

カリテラ・レセルヴァ・カベルネ (グラス) **600円** (税込 660円)  
 チリ産。ミディアムボディ。

リンデマンス ピノノワール (グラス) **700円** (税込 770円)  
 オーストラリア産。ミディアムボディ。ブラックベリーやアメリカンチェリーなどリッチな果実味と、きめ細やかなタンニンが特徴です。

バラオンダ バリカ (ボトル750ml) **4,500円** (税込 4,950円)  
 スペイン産。フルボディ。新鮮さと柔らかなタンニンという若いワインの特徴と樽感が両立している非常にバランスの良いワイン。

ベリンジャー ファウンダースエステート ピノ (ボトル750ml) **5,400円** (税込 5,940円)  
 カリフォルニア産。ミディアムボディ。  
 ピノノワール種特有のフルーティーさと品の良いタンニンが息づくワイン。

バスクア ヴィラ・ヴォルゲッティ リパッソ (ボトル750ml) **6,500円** (税込 7,150円)  
 イタリア産。ミディアムボディ。DOC格。【リパッソ(元に戻す)】という造りにより濃縮した果実味と丸みのあるタンニンが感じられます

クロッカスアトリエ (ボトル750ml) **8,200円** (税込 9,020円)  
 フランス産。フルボディ。黒系果実のテイストにあふれ、ピロードのような滑らかなタンニンが後味に心地よいワインです。

リコッサ バローロ (ボトル750ml) **9,600円** (税込10,560円)  
 イタリア産。フルボディ。DOCG格でイタリアワインの王様と呼ばれるバローロ。エレガントさと力強さを兼ね備えたワインです。

ブレッド&バター カベルネ ソーヴィニヨン (ボトル750ml) **11,000円** (税込12,100円)  
 カリフォルニア産。ミディアムフルボディ。濃厚で芳醇なアロマ。熟れた果実味とチョコレートのような滑らかさが特徴です。