

すべての「こだわり」をお客様へ

GRAND MENU



特撰

厳選和牛の中から

特に本日食べて頂きたい特選部位を一切れずつ盛り合わせに。

美味しい部位が少しずつ楽しめるメニュー。

みさわの

「粹」ぞ

ここにあり。

限定注文

日替わり特撰 4種盛合せ

[お一人様1人前まで]

ファーストオーダー時のみの注文。

¥1,100
(税込¥1,210)

赤身



みさわ名物

みさわカルビ

[脂の旨み・甘みが特徴の自慢のカルビ]

頬ばる毎に笑顔こぼれる
厳選された旨い肉。

¥1,300
(税込¥1,430)

厳選



数量限定

極上ハラミ

[売切御免の最強ハラミ 文句なしの旨さ]

一頭からわずかしか取れない
贅沢なお肉。

¥2,070
(税込¥2,277)

創作



みさわ名物

薄切りバラのみぞれ焼き

[当店特製ダレで焼いた薄切り肉を大根おろしでさっぱりと]

豪快に網に広げて焼き、
大根おろしと一緒に食べる
当店イチオシメニュー。

¥1,300
(税込¥1,430)

焼肉

タン

上塩タン

定番中の定番の塩タン。

¥1,250

(税込¥1,375)

厚切りタン

タンを贅沢に厚切りカット。

¥1,330

(税込¥1,463)

ネギ塩タン

特製ネギを乗せ、片面だけを焼いてお召し上がりください。

¥1,380

(税込¥1,518)

カルビ

みさわ名物

みさわカルビ

脂の旨み・甘みが特徴の自慢のカルビ。

¥1,300

(税込¥1,430)

中落ちカルビ

骨の周りの旨味の詰まったカルビ。

¥880

(税込¥968)

カルビ

焼肉の王道であり、脂がタップリ。

¥940

(税込¥1,034)

数量限定

ササミ

綺麗な霜降りのわりにあっさり。

¥1,540

(税込¥1,694)

特撰カルビ

外バラの中でも上質な箇所のみを使用。

¥1,870

(税込¥2,057)

数量限定

カイノミ

ヒレのように柔らかくハラミのような風味のある人気部位。

¥1,980

(税込¥2,178)

数量限定

サンクバラ

霜降りが綺麗に入った、脂の旨味が楽しめる部位。

¥2,100

(税込¥2,310)

ロース

みさわ名物

みさわロース

適度なサシの入った、赤身の味がしっかり楽しめるロース。

¥1,300

(税込¥1,430)

薄切りロース

薄くスライスしてあるので野菜やキムチを巻いて食べるのも◎

¥940

(税込¥1,034)

ロース

赤身が多く脂分が少ないのが特徴。

¥1,050

(税込¥1,155)

特撰ロース

しなやかなサシと脂の旨味が溢れるロース。

¥1,980

(税込¥2,178)

[みさわカルビ]



[極上ハラミ]



[みさわロース]



ハラミ

ハラミ

ヘルシーで弾力がある人気のハラミ。

¥1,100

(税込¥1,210)

希少部位・創作焼肉

希少部位

希少部位商品は
旨味と新鮮さを保つ為、限定入荷。
日によりご提供できる商品が
異なりますので、
スタッフまでお問い合わせください。

ランプ **¥1,650**
イチボのとなりの部位で、ギュッと詰まった肉質が特徴。 (税込¥1,815)

数量限定 イチボ **¥2,250**
お尻の芯部分で、ほのかな甘みと香りがある赤身。 (税込¥2,475)

数量限定 ヒレ **要予約 ¥4,000**
ヒレ (税込¥4,400)

数量限定 シャトーブリアン **要予約 ¥6,600**
ヒレの芯の部分で、名前に負けない最高級部位。 (税込¥7,260)



[イチボ]



[シャトーブリアン]

当店でしか味わえない独創的な創作焼肉。

厳選された上質の食材を「みさわ」独自のアレンジで仕上げました。



[薄切りバラのみぞれ焼き]

創作焼肉

みさわ名物 焼きしゃぶコース **¥1,080**
薄切り肉をサッと炙って卵とご一緒に。 (税込¥1,188)

激辛ミックスホルモン **¥1,080**
辛さがクセになる濃厚ミックスホルモン。 (税込¥1,188)

壺漬け濃厚味噌カルビ **¥1,080**
熟成味噌に漬けた、濃厚カルビ。 (税込¥1,188)

みさわ名物 薄切りバラのみぞれ焼き **¥1,300**
豪快に網に広げて焼き、大根おろしと一緒に食べる当店イチオシメニュー。 (税込¥1,430)

ホルモン・鶏・豚・麺類

ホルモン

焼きレバー ¥800
(税込¥880)
鉄分たっぷりで栄養豊富なホルモン。

トロテッチャン ¥770
(税込¥847)
国産牛の旨味とコラーゲンたっぷりの美味しさ。

上テッチャン ¥800
(税込¥880)
別名「シマチョウ」。脂が少なく上品なテッチャン。

ミノ ¥970
(税込¥1,067)
第1の胃で、ホルモンの王様。

壺漬けホルモン ¥1,100
(税込¥1,210)
熟成味噌ダレに漬け込み、いろいろなホルモンをどうぞ。

ホルモンには是非『洗いダレ』を！

当店オリジナルの『洗いダレ』は、ホルモンや脂の多いお肉をサッと洗うように付けて頂くと、脂っぽさを落とすだけでなく大葉と黒こしょうの香りでホルモンのにおいを旨味にかえます。『より美味しく焼肉を楽しむために』ぜひご利用ください！

鶏

鶏もも ¥500
(税込¥550)

鶏せせり ¥640
(税込¥704)

豚

豚トロ ¥640
(税込¥704)

焼物

ソーセージ ¥500
(税込¥550)

厚切りベーコン ¥500
(税込¥550)



麺類

冷麺 ¥750
(税込¥825)
コシがあり、のど越しのよい細麺使用の和風冷麺。

赤辛煮込みうどん ¥860
(税込¥946)
石鍋で煮込んだ、ピリ辛の味噌煮込みうどん。

牛骨味噌ラーメン ¥900
(税込¥990)
牛骨をコトコト煮込んだ、他では食べられない極上ラーメン。



前菜・サラダ



キムチ/ナムル

キムチとナムルの盛り合わせ **¥860**
(税込¥946)

キムチ盛り合わせ **¥860**
(税込¥946)

白菜キムチ **¥330**
(税込¥363)

大根キムチ **¥330**
(税込¥363)

ナムル盛り合わせ **¥860**
(税込¥946)

もやしナムル **¥420**
(税込¥462)


ほうれん草ナムル **¥420**
(税込¥462)

サラダ

サンチュ **¥360**
(税込¥396)
栄養価はサニーレタスの10倍。
お肉を包んでお召し上がりください。

大根梅サラダ **¥750**
(税込¥825)
大根のシャキシャキサラダ

大根明太サラダ **¥750**
(税込¥825)
大根のシャキシャキサラダ

 九条ネギとお豆腐のサラダ **¥860**
(税込¥946)
九条ネギとお豆腐を和風ドレッシングで和えたヘルシーサラダ。

ベーコンと温泉玉子のシーザーサラダ **¥970**
(税込¥1,067)
こんがり焼いたベーコンと温泉玉子の見事なハーモニーのサラダ。

盛り合わせ

焼き野菜・きのこ盛り合わせ **¥750**
(税込¥825)



美味しい水で育った 美味しいお米。

当店のお米は、北陸加賀の農家で契約栽培した「100%コシヒカリ」のみ使用しています。

飯物

石焼を温めるのでお時間5~10分かかる事があります。

白ごはん

[大] ¥370 (税込¥407) [中] ¥300 (税込¥330) [小] ¥250 (税込¥275)

ピビンバ

¥750 (税込¥825)

石焼ピビンバ

¥970 (税込¥1,067)

玉子クッパ

¥640 (税込¥704)

カルビクッパ

¥750 (税込¥825)

ユッケジャンクッパ

¥970 (税込¥1,067)

みさわ名物 カレーライス

和牛の肩・スネを長時間煮込んだ特製カレーライス。 (税込¥847) ¥770

石焼ガーリックバターライス

¥860 (税込¥946)

おにぎり [梅・鮭]

¥400 (税込¥440)

みさわ名物 しそめし

自慢のコシヒカリに刻み大葉をのせてさっぱりと (税込¥946) ¥860

のり茶漬け

¥550 (税込¥605)

梅茶漬け

¥600 (税込¥660)

鮭茶漬け

¥600 (税込¥660)

みさわ名物 牛そぼろ茶漬け

和牛ミンチを使った特製お茶漬け。 (税込¥825) ¥750



[石焼ピビンバ]



[石焼ユッケジャンスープ]

汁物

石焼を温めるのでお時間5~10分かかる事があります。

玉子スープ

¥530 (税込¥583)

わかめスープ

¥530 (税込¥583)

石焼ユッケジャンスープ

和牛の旨味がつまった特製ヤンニンジャン使用。 (税込¥946) ¥860

みさわ名物 石焼テールスープ

コトコトじっくり煮込んだ、コラーゲンたっぷりのスープ。 (税込¥1,067) ¥970

お子様

大人の方でもご注文可能です。

手作りミニハヤシライス

¥420 (税込¥462)

わかめうどん

¥550 (税込¥605)

素材を活かした 和風スイーツ。

茶屋ならではの和をテーマとしつつも
飽きのこないオリジナルスイーツを
メの一品としてどうぞ。



[白玉苺のアイスクリーム添え]

甘味

柚子シャーベット **¥280**
(税込¥308)

バニラアイス **¥280**
(税込¥308)

いちご最中 **¥500**
(税込¥550)

抹茶豆乳シヨコラ **¥500**
(税込¥550)
豆乳の生チョコに抹茶をまぶして。

白玉苺のアイスクリーム添え **¥550**
(税込¥550)
バニラアイスと白玉に苺ソースをかけて。

コースメニュー

※写真はイメージです。



華

コース

[全9品] **¥3,000**
(税込¥3,300)

- ・キムチ盛り合わせ
- ・本日のサラダ
- ・上塩タン
- ・豚トロ
- ・本日の和牛赤身
- ・ハラミ
- ・鶏モモ
- ・和牛バラのみぞれ焼き
- ・白ご飯

リーズナブルに焼肉で宴会を。
定番メニューを中心に楽しめる
ボリューム満点コース。



澤

コース

[全11品] **¥4,500**
(税込¥4,950)

- ・本日の前菜
- ・キムチ盛り合わせ
- ・本日のサラダ
- ・上塩タン
- ・豚トロ
- ・特撰4種盛り合わせ
- ・みさわカルビ
- ・和牛バラのみぞれ焼き
- ・壺付けホルモン
- ・しそめしor白ごはん
- ・本日のデザート

いろいろな部位のお肉を
多彩に楽しめる内容充実コース。



雅

コース

[全11品] **¥6,000**
(税込¥6,600)

- ・本日の前菜
- ・キムチ盛り合わせ
- ・本日のサラダ
- ・厚切りタン
- ・サーロインスライス
- ・特撰4種盛り合わせ
- ・本日の極上肉
- ・焼きしゃぶコース
- ・壺付けホルモン
- ・しそめしor白ごはん
- ・本日のデザート

みさわ自慢の厳選部位を
堪能できる和牛特撰コース。

飲み放題 [ドリンクメニューをご参照下さい。コースメニューご注文のお客様に限ります。]

宴 **90分** **¥1,500**
(税込¥1,650)

酒豪 **120分** **¥2,000**
(税込¥2,200)

要予約 / 前日までにご予約ください

コース内容は季節や仕入れ状況により異なりますので
ご予約の際にご確認ください。
またコースメニューは価格・商品構成共にご予算やご要望に
合わせご対応致しますのでお気軽にご相談ください。