

榊山牛の詳細はこちらから



榊山牛総卸問屋

焼肉ふるさと

このメニューブックはご自由にお持ち帰りいただけます。

2025.09

広島駅前店

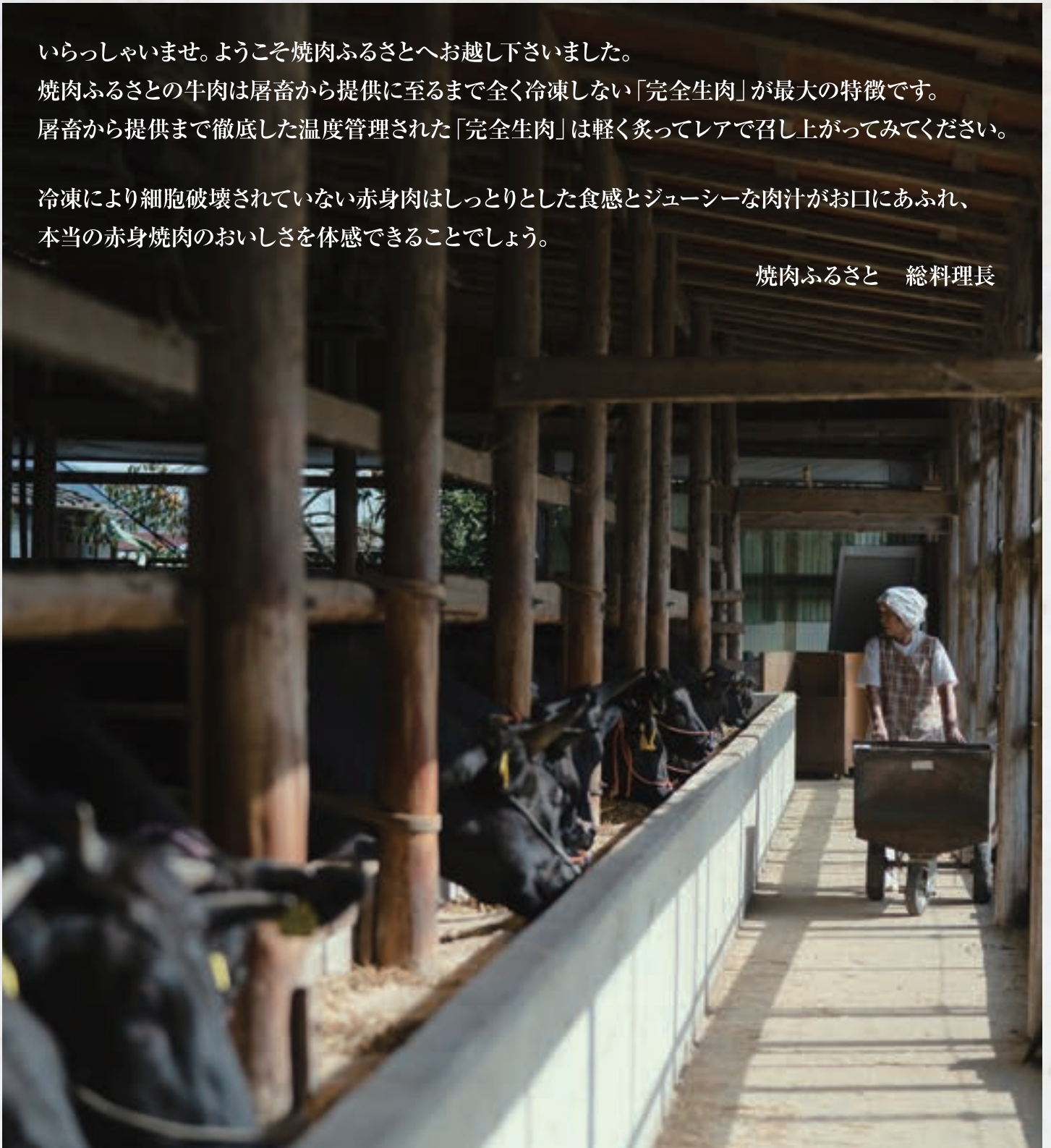
いらっしゃいませ。ようこそ焼肉ふるさとへお越し下さいました。

焼肉ふるさとの牛肉は屠畜から提供に至るまで全く冷凍しない「完全生肉」が最大の特徴です。

屠畜から提供まで徹底した温度管理された「完全生肉」は軽く炙ってレアで召し上がってみてください。

冷凍により細胞破壊されていない赤身肉はしっとりとした食感とジューシーな肉汁がお口にあふれ、
本当の赤身焼肉のおいしさを体感できることでしょう。

焼肉ふるさと 総料理長



神 山 牛

「お肉は切り方や、焼き方で
味はあまり変わりません。
肥育で全て決まります。」
代表取締役社長 海田安章



神山牛生産者

広島市

神山牛牛舎

熊野町



30年前の和牛は 今よりも美味しかった

神山牛となる牛は、和牛の起源である蔓牛の一つ、広島古来血統をルーツに持つ広島血統牛の未經産雌のみに限定しています。

現在の子牛市場の約90%は将来A5になるために品種改良された霜降り血統が占めています。真っ白い脂だらけの牛ではなく、赤身質かつ柔らかく肉味の濃い、A5ブームに汚されていない古来種の血統のみを子牛市場で買付け、最低32カ月以上の長期肥育で育て上げます。

A5の霜降りを求めず、赤身の美味しさを追求。飼料にこだわり、健康的でローカロリーな牛を育てています。



「もう年だから、お肉を食べたら胃もたれする」のではなく、「融点の高い（溶けにくい）脂を食べたら胃もたれする」のです。



香り・旨味成分の宝庫

「グルタミン酸」「遊離アミノ酸」「ペプチド構成アミノ酸」という赤身に含まれる旨味成分が非常に高い含有率であることも特徴のひとつです。

榊山牛は、霜降りの美しさだけが評価される現行の格付け制度から脱します。味があり、香りがあり、お客様が食べて美味しい！と感動する和牛が我々のゴールです。

世界最高レベルの脂

お肉が沢山食べられなくなるのは年齢が原因ではなく、短期肥育（18～24カ月）の牛に特有の、溶けない脂身が原因です。

榊山牛の脂身の融点は16.4℃。国内外でも最高レベルの低さで、胃もたれしません。（日本を代表する銘柄牛である松阪牛や神戸牛でさえ融点は約17℃）

口に入れた途端に脂が液状化し、凝縮された旨みがスープに変わる感覚を味わえます。



神山牛ステーキ



神山牛フィレ 約150g **8,000**円(税込8,800円)

牛肉随一の柔らかさ。肉質はきめ細かく舌触りもまろやか。



神山牛サーロイン

約150g **6,000**円(税込6,600円)

牛肉の王様。芸術的な霜降りの美しさで、たっぷりの脂と柔らかい食感。



神山牛ランプ

約150g **4,000**円(税込4,400円)

赤身が多く、キメが細かい。赤身としてはヒレの次に柔らかい。



神山牛ザブトン

約150g **5,000**円(税込5,500円)

肩ロースの中で一番霜降りの入った部分です。



神山牛クリミ

約150g **4,000**円(税込4,400円)

肉質は柔らかくあっさりした中にコクがある。赤身好きにはたまらない。

盛り合わせ

神山牛をお得に盛り合わせました。

おすすめ 神山牛お任せ 赤身4種盛り

3,990円(税込4,389円)

お肉の部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。

大人気 神山牛お任せ 希少部位4種盛り

4,990円(税込5,489円)

お肉の部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。

あっさり ふるさと任せ 塩焼き4種盛り

3,200円(税込3,520円)

お肉の部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。

人気 ミックスホルモン

1,200円(税込1,320円)

ホルモンの部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合がございます。



**サーロインの
炙り平ユッケ**

1,480円(税込1,628円)



季節限定

**木の芽と実山椒の
塩肉トロ**

1,390円(税込1,529円)



ふるさと名物 肉トロ

1,390円(税込1,529円)



榊山牛炙り寿司

2貫 1,390円(税込1,529円)

3貫 2,080円(税込2,288円)



**いぶりがっこと
榊山牛のトロたく**

1,190円(税込1,309円)



生もの

ツラミ刺

790円(税込869円)



和牛タンてっさ

1,680円(税込1,848円)



生もの

ハツ刺

840円(税込924円)



生もの

辛酢味噌

ごま塩檸檬

センマイ刺

740円(税込814円)

タン

高い注文率を誇る定番の部位。
あつさり、じつじつの食感が不動の人気理由。



コリコリネギタン

1,090円(税込1,199円)



上ネギタン塩

1,490円(税込1,639円)



コリコリ塩タン

990円(税込1,089円)



上タン

1,690円(税込1,859円)

ハラミ

牛の横隔膜の背中側の部位。
適度な脂身と、柔らかい肉質で、肉の旨味が強い。



上ハラミ

限定

2,100円(税込2,310円)



ハラミ

限定

1,690円(税込1,859円)

カルビ

程よい霜降りで、
上品なとろける食感がたまりません。



切り落としカルビ

890円(税込979円)



トロカルビ(三角バラ)

2,100円(税込2,310円)



カルビ

1,190円(税込1,309円)



ザブトン

2,100円(税込2,310円)



上モモ

1,290円(税込1,419円)



ヒレ焼き

2,900円(税込3,190円)



特上ロース(リブ芯)

2,100円(税込2,310円)



ロース

1,590円(税込1,749円)

ロース

お肉のキメが細かく、
脂がしっかりと乗ったお肉です。

「1頭買い」だからこそできる 希少部位食べつくし



本ミスジ

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★★★★

ロース系

柔らかく霜降りが多い部分です。

85g 1,590円(税込1,749円)



三角バラ 上カルビ

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★★★★

バラ系

上カルビ材料で、霜降りの美しさ、甘みのあるとろける脂が特徴。

85g 2,100円(税込2,310円)



ゲタ塩

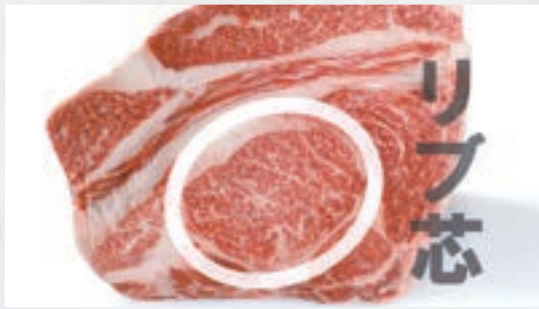
柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★★★★

バラ系

アバラの間の肉、骨からでる旨みをたっぷり含んでいる。

85g 990円(税込1,089円)



リブ芯 特上ロース

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★★★★

ロース系

特上ロース材料で、肉質、脂、甘み、

どれをとっても美味しさナンバーワン。

85g 2,100円(税込2,310円)



こうね

柔らかさ ★★

霜降り ★★★★★

バラ系 牛の前足の脇から胸辺りの肉。牛が座るときに地面につく部分で、脂肪が固くなる。コリコリした脂が特徴。

85g 1,290円(税込1,419円)



ランブ

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★

モモ系

赤身が多く、キメが細かい。赤身としてはヒレの次に柔らかい。

85g 1,490円(税込1,639円)



ヒレ焼き

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★

ヒレ系 全ての部位のなかで最も柔らかく脂も少ないため食べやすい。

85g 2,900円(税込3,190円)



くりみ

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★★★★

ウデ系・赤身系 肉質は柔らかくあっさりした中にコクがある。赤身好きにはたまらない。

85g 1,490円(税込1,639円)



イチボ

柔らかさ ★★★★★

霜降り ★★★★★

モモ系 柔らかく濃厚な旨さ。

1頭から約3kgしかとれない希少部位。

85g 1,690円(税込1,859円)

新鮮ホルモン



ミックスホルモン 1,200円(税込1,320円)

※ホルモンの部位は毎日職人が厳選しますので写真と異なる場合があります。

ホルモン

お酒との相性◎!!!いろいろ食感のホルモンが充実!



しま腸と呼ばれる希少のホルモン。

上ホルモン(大腸)

990円(税込1,089円)



ホルモンの定番中の定番。

ホルモン(小腸)

690円(税込759円)



表面はカリッ、中はジューシー。

丸腸ホルモン(小腸)

890円(税込979円)



蓑傘に似ていることからミノと呼ばれる様になりました。

上ミノ(第1胃)

990円(税込1,089円)



歯ごたえと旨みが絶妙。

ギアラ(第4胃)

690円(税込759円)



鉄分&ミネラルたっぷり。

レバー(肝臓)

990円(税込1,089円)



あっさり歯ごたえのある内臓。

ハチノス(第2胃)

690円(税込759円)



鮮度抜群、焼きすぎずにサツと食べるのがコツ。

センマイ(第3胃)

690円(税込759円)



低カロリーで女性に人気。

ハツ(心臓)

740円(税込814円)



この食感がやみつきに。

ガリ(気管)

690円(税込759円)



低カロリー、お酒のアテに◎。

タケノコ(大動脈)

690円(税込759円)

焼きしゃぶ

贅沢に大判肉をあっさりポン酢でいただく！



焼きしゃぶ

1,590円(税込1,749円)



こうね

1,290円(税込1,419円)



本みすじの焼きすき

2,200円(税込2,420円)
(ハーフ) 1,200円(税込1,320円)



サーロイン焼きすき

2,400円(税込2,640円)
(ハーフ) 1,400円(税込1,540円)



海鮮盛り合わせ

1,860円(税込2,046円)

定番焼き物各種

豚トロ 690円(税込759円)

豚ロース 690円(税込759円)

若鶏 630円(税込693円)

鶏なんこつ 630円(税込693円)

せせり 630円(税込693円)

焼き野菜 530円(税込583円)

キャベツ 390円(税込429円)

玉ねぎ 390円(税込429円)

ウィンナー 530円(税込583円)

神山牛コウネとキノコのホイル焼き

1,100円(税込1,210円)

いか焼き 790円(税込869円)

えび焼き 790円(税込869円)

ほたて焼き 790円(税込869円)

ツブ貝焼き 890円(税込979円)

こだわりの野菜



我々焼肉店は「肉のプロ」ですが、野菜にも徹底的にこだわります。野菜は「野菜のプロ」にお任せして、鮮度の良い野菜を農家から直送しています。毎日新鮮な野菜が届けられ、安心してご提供できる品質を維持しています。

農家からの直送野菜



シーザーサラダ 820円(税込902円)



サンチュセット 720円(税込792円)



プリプリエビの冷製生春巻き
～ヤンニョムソース仕立て～

1,290円(税込1,419円)



野菜スティック 640円(税込704円)



元祖ネギバカ
620円(税込682円)



ピーマンスティック
450円(税込495円)



チョレギ
620円(税込682円)

「手作り」逸品メニュー

無添加
自家製キムチ盛
790円(税込869円)

榊山牛生ハムの
燻製ブルスケッタ
1,900円(税込2,090円)

榊山牛の生ハム
〜チーズ添え〜
1,590円(税込1,749円)

生キムチ(生イカ入り)
640円(税込704円)
ナムル盛り合わせ
620円(税込682円)
もやしナムル 290円(税込319円)

水キムチ
190円(税込209円)

豚足
520円(税込572円)

〈キムチ各種〉

チャンジャ	520円(税込572円)	キュウリ	420円(税込462円)
白菜	420円(税込462円)	大根	420円(税込462円)

豚耳
490円(税込539円)

油にんにく(青森産)
740円(税込814円)

焼にんにく(青森産)
640円(税込704円)

人気焼肉屋のサイドメニュー

海鮮チヂミ
980円(税込1,078円)

韓国のり 200円(税込220円)

チャンジャ巻(キンパ) 590円(税込649円)

一ごはん・麺類

焼肉を食べた後のメとして多数品揃え
アツアツできたてを召し上げ



ガーリックチャーハン

920円(税込1,012円)



しぐれ牛茶漬け

720円(税込792円)



肉トロピピンバ

1,190円(税込1,309円)

石焼肉トロピピンバ

1,390円(税込1,529円)

ピピンバ 750円(税込825円)

ライス

小 230円(税込253円) 中 280円(税込308円)

大 340円(税込374円)



石焼ピピンバ

990円(税込1,089円)



冷 韓国冷麺(黒麺・白麺)

960円(税込1,056円)

韓国冷麺(ミニ)

790円(税込869円)



温 カルビラーメン

990円(税込1,089円)



温 ネギバカラメン

960円(税込1,056円)



温 ラーメン

820円(税込902円)

お子様メニュー

お子様うどん 390円(税込429円)

お子様クッパ 390円(税込429円)

コーンバター 290円(税込319円)

スープ・鍋物

濃厚スープをベースとしたメ系料理



牡蠣チゲ

1,500円(税込1,650円)



キノコチゲ

1,300円(税込1,430円)



テグタンスープ

1,100円(税込1,210円)

メのミニサイズ

しぐれ牛茶漬け(ミニ) 490円(税込539円)

ピビンバ(ミニ) 590円(税込649円)

クツパ(ミニ) 490円(税込539円)

カルビクツパ(ミニ) 790円(税込869円)

テグタンクツパ(ミニ) 990円(税込1,089円)

コムタンクツパ(ミニ) 1,100円(税込1,210円)



スンドゥブチゲ

1,200円(税込1,320円)



コムタンスープ

1,600円(税込1,760円)



カルビスープ

860円(税込946円)



もやしスープ

460円(税込506円)



玉子スープ

520円(税込572円)



わかめ玉子スープ

580円(税込638円)



わかめスープ

520円(税込572円)



野菜スープ

460円(税込506円)



コムタンクツパ

1,400円(税込1,540円)



テグタンクツパ

1,260円(税込1,386円)



カルビクツパ

990円(税込1,089円)



クツパ

680円(税込748円)

ー ス ー プ ー

ー ク ツ パ ー



とろける生プリン
450円(税込495円)



たっぷりマンゴーの
杏仁豆腐 450円(税込495円)



抹茶のティラミス
600円(税込660円)



おらびもち 420円(税込462円)

女性・お子様の喜ぶスイーツを本格的に開発しました！

Premium Sweets

お持ち帰り用もご用意しております。



柚子シャーベット
500円(税込550円)



ふるさと特製アイスクリーム
バニラ 420円(税込462円)



イチゴ 420円(税込462円)



ピスタチオ 460円(税込506円)



白桃シャーベット
500円(税込550円)



メロンシャーベット
600円(税込660円)



マンゴーシャーベット
500円(税込550円)



レモンシャーベット
500円(税込550円)



宴会盛り合わせ

7,000円
(税込7,700円)

写真は4人前です

- ・水キムチ
- ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ
- ・ネギバカ
- ・焼き野菜
- ・塩焼き(上タン、他上物2種)
- ・タレ焼き(上物3種、MIXホルモン)

宴会盛り合わせ



※4名様分からご注文可能です

宴会盛り合わせ

5,000円(税込5,500円)

写真は4人前です

- ・水キムチ
- ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ
- ・ネギバカ
- ・焼き野菜
- ・塩焼き(上タン、他2種)
- ・タレ焼き(2種、MIXホルモン)

宴会盛り合わせご注文のお客様限定 飲み放題プラン

+2,000円(税込2,200円)でお得な飲み放題プラン

- ・飲み放題は100分でドリンクラストオーダーとなります。
- ・1組様で人数分のご注文となります。(小学生以下の方は無料)
- ・飲み放題プランは「宴会盛り合わせ」とのセットに限ります。

さらに +500円(税込550円)で、お好きな「メのご飯もの」がセットに!!

「冷麺・テグタンクッパ・コムタンクッパ・カルビクッパ・牛しぐれ茶漬け」の中からお一人様ずつお好きなものをお選びいただけます。

※10名様以上の場合、宴会盛り合わせは当日15時までのご予約をお願いします。

フルコース

飲み放題
つき

ふるさと 焼肉会席 (極上物)

11,819円
(税込13,000円)

- ・水キムチ
- ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ
- ・ツラミ刺し
- ・ハツ刺し
- ・神山牛生ハムの燻製ブルスケッタ
- ・チシャとエゴマの菜の盛合わせ
- ・特上塩焼き・特上タレ焼き
- ・海鮮焼き
- ・選べるメもの
- ・選べるデザート
- ・飲み放題



写真は焼肉会席(極上物)4人前です

※前日までの事前ご予約に限りです

※2名様分からご注文可能です



写真は焼肉会席(スタンダード)4人前です

飲み放題
つき

ふるさと 焼肉会席 (スタンダード)

8,000円
(税込8,800円)

- ・水キムチ・キムチ盛合わせ
- ・ナムル盛合わせ・ネギバカ
- ・塩焼き・タレ焼き
- ・海鮮焼き
- ・選べるメもの
- ・選べるデザート
- ・飲み放題

・飲み放題は100分でドリンクラストオーダーとなります。・1組様で人数分のご注文となります。(小学生以下の方は無料)

 神山牛総卸問屋
焼肉ふるさと

段原本店

広島市南区段原2-20-4

☎082-236-3350

■営業時間■

17:00～22:30
(L.O.22:00)

※土日祝日のみランチ営業
(11:30～15:00)

■定休日■

木曜日

(木曜日が祝日の場合、水曜日)



広島駅前店

広島市南区猿猴橋町6-18

☎082-568-2922

■営業時間■

昼 11:30～15:00
(L.O.14:30)

夜 17:00～22:30
(L.O.22:00)

■定休日■

月曜日

(月曜日が祝日の場合、火曜日)



流川店

広島市中区流川町7-25

☎082-544-1177

■営業時間■

17:00～翌1:30
(L.O.1:00)

■定休日■

日曜日

(月曜日が祝日の場合、日曜営業)



西条店

東広島市西条中央3-5-1

☎082-421-0088

■営業時間■

昼 11:30～15:00
(L.O.14:30)

夜 17:00～22:30
(L.O.22:00)

■定休日■

火曜日(火曜日が祝日の場合、水曜日)



福山店

福山市西桜町1-1-2

☎084-999-0707

■営業時間■

昼 11:30～15:00
(L.O.14:30)

夜 17:00～22:30
(L.O.22:00)

■定休日■

木曜日(木曜日が祝日の場合、水曜日)



銀座焼肉 肉匠ふるさと

東京都中央区銀座8丁目8-11
博品館ビル5階

☎03-6274-6428

■営業時間■

昼 11:00～15:00

夜 17:00～22:30

■定休日■

不定休



生きたまま完熟させた、 最高級広島牛。

柳山牛は、

「最も美味しい広島牛を

お客さまに食べてもらいたい」

というコンセプトのもとに作られた、

広島牛の最高級ブランド。

天然の湧き水や広島県産の稲わらなど

指定穀物を主食とし、

通常より百日以上長い、

32ヶ月（974日）の長期肥育を行います。

時間・コスト・手間をかけ、

生きたまま肉を熟成させることにより、

噛むほどに口内で広がる豊潤な和牛香、

一般的な国産和牛より

約1.5倍多い旨味成分含有率を実現。

脂身の融点の低さも世界最高レベルの16.4℃なので、

口に入れた瞬間にサラリと溶けスーッと化し、

これまでの肉に対するイメージを一新します。

柳山牛を肥育する畜産家・馬上氏は、

「限られた期間、

せめてここにいる間は贅沢をさせてあげたい」

と、一頭ずつの特性に合わせた

「オーダーメイド肥育」を行っています。

ストレスのない環境でこそ生み出せる

最高峰の肉をご堪能ください。



焼肉ふるさと 広島駅前店

TEL.082-568-2922

〒732-0823 広島県広島市南区猿猴橋町6-18

営業時間／

昼 11:30～15:00(ランチラスト14:30)

夜 17:00～22:30(ラストオーダー22:00)

定休日／毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)



柳山牛
SAKAKIYAMA GYU

