4%の奇跡

牛飼いの匠が辿り着いた、至高の肉牛。「薩摩牛」

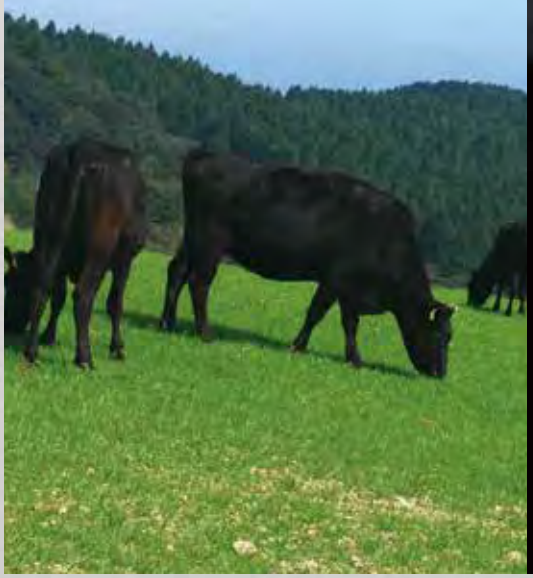
牛の蔵のお肉は、
牛の全てを把握するグループ会社、
カミチクグループによる
一貫体制で管理されています。
研究所で自社牧場の優秀な種牛を使った
人工授精や、エサづくり、繁殖、肥育、
商品化まで、すべてを自社で行うことで
一貫体制の環境保全型畜産を
徹底しています。

約１年半の間、エサづくりや
肥育環境、細牛の体調管理を
きめ細やかに行い、
理想の肉牛をつくり続ける
職人たち。そんな匠たちが
育てたA4等級以上の
鹿児島黒毛和牛のみが、
「薩摩牛」として認められています。
牛の持っている能力を
すべて引き出す匠の技と、
牛への深い愛情が
「薩摩牛」を作り上げています。

だから良質な肉牛を
ご提供できるのです。

超プレミアムな肉質をめざし
「素牛の血統と資質」からこだわり、
日々牛と向き合い、
最善を尽くしたとしても、
最後の最後はもう、祈るしかない。
100%理想の肉牛をつくり上げるのは
至難の技です。
牛は命そのものだからこそ、
コントロールすることは難しいのです。

最善は尽くす。
努力も惜しまない。
しかし最後は、
祈るしかない。



実際に牛肉として審査するまで、
その評価は分かりません。
５等級BMS10番以上という
プレミアムの肉質。
それはもはや、「奇跡の牛肉」と
呼ぶにふさわしい
お肉として生まれてくるのです。
それがどれほど希少なのか？
それは、匠たちが育てる薩摩牛の中でも、
たったの4%しか生まれてこないのです。

だから「４％の奇跡」
なのです。

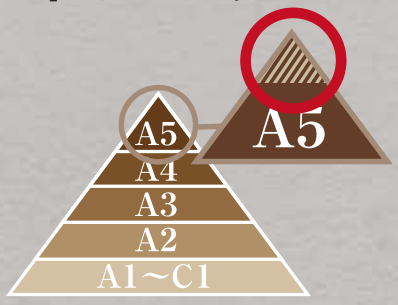
A TRIP AROUND
THE MIRACLE BEEF

第一章
「4%の奇跡を巡る旅」

コース料理

4%ってどういうことでしょう？

牛の蔵のお肉は全てA5等級のお肉。
そのA5等級の中でも特に貴重で全体の4%しか
取れないBMS10以上のお肉のことを
「奇跡のお肉」と呼んでいます。



牛肉の品質規格

BMSとはビーフ・マーブリング・スタンダード
(牛脂肪交雑基準)の略。
赤身の肉にどれだけサシ(霜降り)が入っているかを
No12(最高)〜No1(最低)に分類したものです。

巡る旅？

奇跡のお肉をあますところなく楽しんでいただけるよう、
いろいろ盛り込んだコースをご用意しました。
初めてご来店の方は当店を知っていただける、
再来店いただいている方は、
もっと好きになっていただけると自負しております。
ぜひ牛の蔵の旅をお愉しみください。

※写真は盛合せのイメージです

“タン 3 種盛” やお薦めステーキ等を、たっぷり楽しめる ボリューム満点コース

厳選コース 6,500 円（税込）

- キムチとナムルの 5 種盛
- グリーンサラダ
- 本日の前菜
- タン 3 種と黒さつま鶏モモ盛合せ〔タン塩、上タン塩、極上タン塩、黒さつま鶏モモ〕
- お薦めステーキ 2 種
- タレ焼肉 7 種盛合せ〔カルビ、ロース、上ハラミ、えんがわカルビ、中落ちカルビ、和牛ホルモン 2 種〕
- たまごクッパ
- 本日のデザート

“薩摩牛 4%の奇跡” と季節の限定メニューのコース

季節の牛の蔵コース 7,800 円（税込）

- キムチとナムルの 5 種盛
- 季節の野菜サラダ
- 季節の低温調理肉刺し
- 塩焼肉 4 種盛合せ〔極上タン塩、極上ステーキ、極上ハラミステーキ、南国スイートバラ〕
- 焼きしゃぶ 2 種〔極上ロース焼きしゃぶ、焼きしゃぶ〕
- タレ焼肉 6 種盛合せ〔上カルビ、上ロース、カルビ、ロース、和牛ホルモン 2 種〕
- 季節のお食事
- 季節のシャーベット

“薩摩牛 4%の奇跡” の極上部位を存分に！質重視のコース

極みコース 10,000 円（税込）

- キムチとナムルの 5 種盛
- 薩摩サラダ
- 黒毛和牛低温調理ユッケ仕立て
- 塩焼肉 4 種盛合せ〔極上和牛タン、極上ステーキ 2 種、出汁焼きしゃぶ〕
- 極上ロース焼きすき
- タレ焼肉 5 種盛合せ〔極上カルビ、本日の極上部位大判、和牛ホルモン 2 種〕
- 選べるお食事物（冷麺 or テールクッパ or 季節のお食事）
- 本日のデザート

コースをご注文のお客様

飲み放題 各コース＋2,000円（税込）

コースをご注文のお客様に限り、プラス2,000円で飲み放題をお付けできます。
詳しくはスタッフまでお問合せ下さいませ。

第二章
「4%の奇跡を堪能する」

盛合せ

なぜ奇跡と呼ばれるのでしょうか？

――― 安心・安全はもちろん、美味しいお肉のことだけを考えているから。

牛の蔵のお肉は全て、グループ会社のカミチクグループによるエサづくり、繁殖、肥育等一貫体制で管理されています。約1年半の間、細牛の環境や体調をきめ細やかに指定蔵元さんが愛情を込めて育てたお肉は、5等級BMS10番以上というプレミアムの肉質。それは、匠たちが育てる薩摩牛の中でも、たったの4%しか生まれてきません。だから牛の蔵ではそのお肉を「奇跡」と呼んでいます。

「4%の奇跡」をはじめ、
自社ブランド豚「南国スイート」
銘柄鶏「黒さつま鶏」。
畜産王国 鹿児島が
まるごと楽しめる盛合せです。

かごんま一頭盛

4名様盛 **12,800円**（税込 14,080 円）

2名様盛 **6,400円**（税込 7,040 円）

厳選焼肉 4 種・和牛極上ハラミ・南国スイート豚トロ
・本日のホルモン・黒さつま鶏

※人数に合わせて盛合せ変更致します。
※写真は 4 名様盛です。

4%の奇跡の
お薦め部位を
ひともりに。

牛の蔵盛

4名様盛 **9,600円（税込 10,560 円）**

2名様盛 **4,800円（税込 5,280 円）**

本日のステーキ・極上カルビ・極上ロース
上カルビ・上ロース・焼きしゃぶ

※人数に合わせて盛合せ変更致します。 ※写真は 4 名様盛です。

奇跡の肉をもっと美味しく

薬味 各 250 円（税抜 275 円）

- ◆鬼おろし
- ◆味付け刻みネギ
- ◆あみ塩辛味ダレ
- ◆刻み青唐辛子の醤油漬け
- ◆特製ガーリックバター醤油

極上盛

4名様盛 **11,600円（税込 12,760 円）**

2名様盛 **5,800円（税込 6,380 円）**

本日の極上ステーキ・和牛極上ハラミ・
極上ロース焼きしゃぶ・
本日の一押し部位・極上タン

※人数に合わせて盛合せ変更致します。
※写真は 4 名様盛です。

薩摩盛

4名様盛 **6,800円（税込 7,480 円）**

2名様盛 **3,400円（税込 3,740 円）**

上カルビ・上ロース・焼きしゃぶ
南国スイート豚トロ・上タン・和牛上ハラミ

※人数に合わせて盛合せ変更致します。
※写真は 4 名様盛です。

自信の自社ブランド豚「南国スイート」。
ぜひお試しください。

赤身三種食べくらべ

4名様盛 **3,980円（税込 4,378 円）**

2名様盛 **1,990円（税込 2,189 円）**

上赤身・赤身・赤身ステーキ

※人数に合わせて盛合せ変更致します。
※写真は 4 名様盛です。

タン3種盛（2名様盛）

1,920円（税込 2,112 円）

ホルモン6種盛

2,400円（税込 2,640 円）

ツラミ・センマイ・レバー・ハツ・ミノ・本日のホルモン（日替わり）

第三章
「4%の奇跡を食べ尽くす」

どうやって奇跡を育てているの？

蔵元達は、「素牛の血統と資質」からこだわり、
エサを工夫し環境を整え、日々牛と向き合って育てています。
蔵元達の情熱と、技術により育て上げられた
超プレミアム牛をお楽しみ下さい。

お肉本来の旨み
ステーキ

オーダーカット承ります。

極上サーロイン〔100g〕
2,990円（税込 3,289円）

極上ヒレ〔120g〕
3,990円（税込 4,389円）

和牛ハラミステーキ〔160g〕
3,120円（税込 3,432円）

和牛極上タンステーキ〔100g〕
3,290円（税込 3,619円）

さっとあぶってどうぞ

焼きすき・焼きしゃぶ

極上ロース焼きすき
2,400円（税込 2,640円）

極上ロース焼きしゃぶ
2,300円（税込 2,530円）

焼きすき は
タレとたまごですき焼き風に
焼きしゃぶ は
ぽん酢でさっぱりと・・・

焼きすき
1,390円（税込 1,529円）

焼きしゃぶ
1,290円（税込 1,419円）

特注の焼き網

4％の奇跡を一番おいしくお召し上がり頂く為に、
脂を適度に残し絶妙な加減で焼き上げる
特注の焼き網をご用意いたしました。

薩摩牛 4%の奇跡

きめ細かく柔らかい
とろけるような食感

上ロース　1,590円（税込 1,749円）

極上本みすじ　2,690円（税込 2,959円）

極上カルビ　1,990円（税込 2,189円）

薬味

奇跡の肉をもっと美味しく

タン系・焼きしゃぶにどうぞ。
◆味付け刻みネギ

豚・白物系のホルモン（塩味）にピリッと
◆あみ塩辛味ダレ

レバー・豚にはこちらを
◆刻み青唐辛子の醤油漬け

ハラミステーキ・赤身系の肉におすすめ
◆特製ガーリックバター醤油

霜降りが強いお肉に
◆鬼おろし

各250円（税込 275円）

サンチュ
530円
（税込 583円）

上カルビ	1,590円（税込 1,749円）
カルビ	1,290円（税込 1,419円）
中落ちカルビ	1,490円（税込 1,639円）
えんがわカルビ	990円（税込 1,089円）
ロース	1,290円（税込 1,419円）
極上ロース	1,990円（税込 2,189円）

タン

タン3種盛（2名様盛）
1,920円（税込 2,112円）

和牛タンの中でも、1頭から
わずかしかとれない
大変希少な「タン元」の部分を使用。
和牛極上タンステーキ
3,290円（税込 3,619円）

極上タン塩
2,490円（税込 2,739円）

上質のタンを
もっと美味しく
味付け刻みネギ
250円
（税込 275円）

上タン　1,790円（税込 1,969円）

牛タンのすだれ焼き　990円（税込 1,089円）

※一部外国産を使用しております。

ハラミ

和牛ハラミステーキ
3,120円（税込 3,432円）

和牛上ハラミ　1,590円（税込 1,749円）

和牛極上ハラミ　2,490円（税込 2,739円）

ホルモン

新鮮さと丁寧な処理が
美味しさのすべて

ホルモン 3 種盛
下記から3種お選び下さい（厚切りレバー焼除く）
4 名様盛 1,980円（税込 2,178 円）
2 名様盛 990円（税込 1,089 円）

ホルモン 6 種盛
ツラミ・センマイ・レバー・ハツ・ミノ・
本日のホルモン（日替わり）
4 名様盛 2,400円（税込 2,640 円）
2 名様盛 1,200円（税込 1,320 円）

レバー	740円（税込 814 円）	ハツ	740円（税込 814 円）
厚切りレバー焼	890円（税込 979 円）	厚切りハツ	800円（税込 880 円）
センマイ	740円（税込 814 円）	白ホルモン	800円（税込 880 円）
ギアラ	800円（税込 880 円）	マルチョウ	850円（税込 935 円）
シマチョウ	850円（税込 935 円）	ミノサンド	890円（税込 979 円）
ツラミ	990円（税込 1,089 円）	ミノ青唐辛子	890円（税込 979 円）

レバーには
刻み青唐辛子の醤油漬け
白系ホルモンには
あみ塩辛味ダレ
各 250 円
（税込 275 円）

第四章「薩摩を食べ尽くす」

薩摩の大地が育てた 黒さつま鶏

鹿児島県「指宿」の温暖な気候で育った鶏で、水分が少なく締まりがあり、弾力がありつつも柔らかい食感が特徴です。脂の乗りがよくジューシーです。

黒さつま鶏
もも焼
950円（税込 1,045 円）

黒さつま鶏
タタキ盛合せ
800円（税込 880 円）

全てにこだわって育てられた「箱入り豚」 南国スイート

厳選された系統をかけあわせ、熟練の生産者のもと、こだわりのパイン粕をエサに育った、脂の甘みを味わえる上質な自社ブランド豚です。

南国スイート 豚トロ
990円（税込 1,089 円）

南国スイート バラ	950円（税込 1,045 円）
南国スイート ロース	1,400円（税込 1,540 円）
南国スイート ウインナー	590円（税込 649 円）

南国スイート 3種盛
1,650円（税込 1,815 円）

奇跡を育てた薩摩の大地

薩摩（鹿児島）はその恵まれた大地のおかげで美味しいものがたくさんあります。自社ブランドの豚とブランド鶏は牛に負けない旨味を持っています。ぜひ一度お試しください。

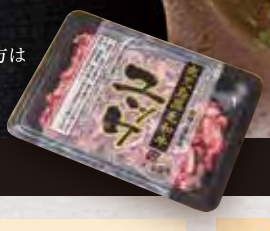
極上素材から出来上がり

薩摩逸品

鹿児島黒毛和牛の肉本来の旨味と甘み、
とろけるような食感をお楽しみ下さい

黒毛和牛ユッケ
1,390円（税込 1,529 円）

※お子様やご年配の方、体調のすぐれない方は
お控え下さい。※一般的に食肉の生食は
食中毒のリスクがあります。



※衛生管理上、パックでご提供します。

画像はイメージです。

低温調理
薩摩牛４％の奇跡

“薩摩牛 ４％の奇跡”の赤身を低温調理し、
厚切りにカットした幽庵焼きです。
グリル野菜と一緒にお召し上がりください。

焼野菜と和牛レアステーキ
890円（税込 979 円）

季節の低温調理 肉刺し２種盛
1,190 円（税込 1,309 円）

牛の第三胃で、コリコリの食感。
良質のタンパクと鉄分を多く含みます。

センマイ湯引き刺し
690円（税込 759 円）

厳選和牛コロッケ
460円（税込 506 円）

鶏飯
850円（税込 935 円）

さつま芋バター焼き
590円（税込 649 円）

手作りふわふわさつま揚げ
〔プレーン〕　630円（税込 693 円）
〔あおさ〕　690円（税込 759 円）

野菜・サラダ

季節の新鮮野菜をご用意しました。
お肉と一緒にたっぷりお召し上がりください。

牛の蔵サラダ　1,290円（税込 1,419 円）
［ハーフ］ 903 円 （税込 994 円）

薩摩サラダ　990円（税込 1,089 円）
［ハーフ］ 693円 （税込 763 円）

新鮮彩り野菜 10 種の盛合せ
1,590円（税込 1,749 円）

焼き野菜盛	690円（税込 759 円）
にんにく焼き	550円（税込 605 円）
にんにくオイル焼き（ごま油 or バター）	600円（税込 660 円）
豚味噌生キャベツ	590円（税込 649 円）
塩ムンチュのりサラダ	690円（税込 759 円）
サンチュ	530円（税込 583 円）

キムチ・ナムル

焼き肉のお供に

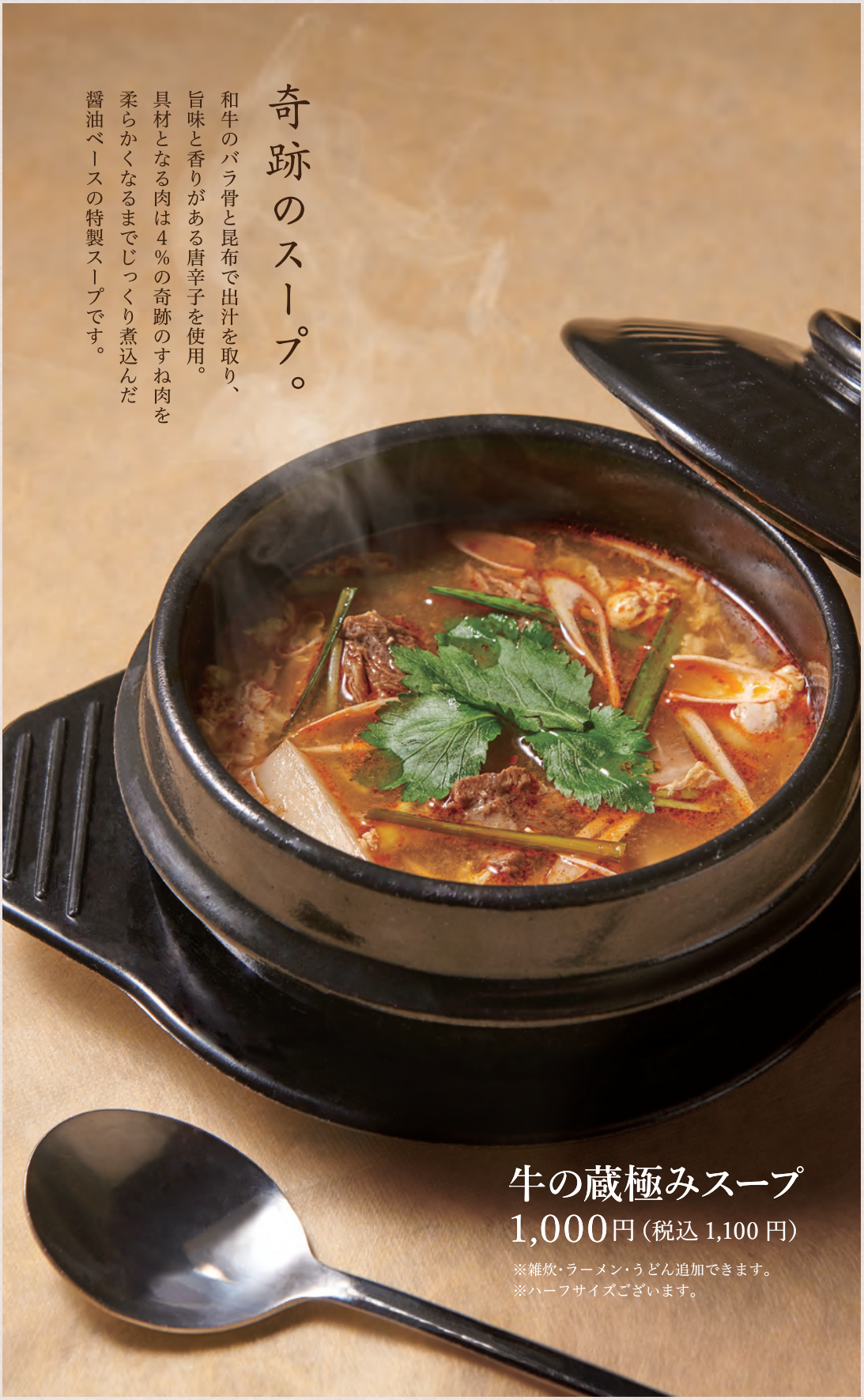
キムチ盛合せ	890円（税込 979 円）
白菜キムチ	490円（税込 539 円）
カクテキ	490円（税込 539 円）
オイキムチ	490円（税込 539 円）
チャンジャ	530円（税込 583 円）
韓国のり	350円（税込 385 円）
ナムル盛合せ	790円（税込 869 円）
各種単品ナムル［もやし・青菜・ゼンマイ・大根］	490円（税込 539 円）

キムチ５種盛
1,450円（税込 1,595 円）

Speciality

奇跡のスープ。

和牛のバラ骨と昆布で出汁を取り、
旨味と香りがある唐辛子を使用。
具材となる肉は4%の奇跡のすね肉を
柔らかくなるまでじっくり煮込んだ
醤油ベースの特製スープです。



牛の蔵極みスープ

1,000円（税込 1,100 円）

※雑炊・ラーメン・うどん追加できます。
※ハーフサイズございます。

ユッケジャンスープ
850円（税込 935 円）

わかめスープ
490円（税込 539 円）

野菜スープ
490円（税込 539 円）

たまごスープ
490円（税込 539 円）

牛の蔵極みスープ
1,000円（税込 1,100 円）

テールスープ
900円（税込 990 円）

ラーメン・うどん
各スープの金額に
⊕ 200円（税込 220 円）

クッパ
各スープの金額に
⊕ 150円（税込 165 円）

※各種ハーフサイズございます。

だしからこだわった逸品たち。〆もしっかり牛の蔵流でどうぞ。

スープ・ご飯もの・麺

ガーリックライス
830円（税込 913 円）

鶏飯
850円（税込 935 円）

ビビンバ
830円（税込 913 円）
（ハーフ）581 円（税込 640 円）

鹿児島の名物米 伊佐米
（小）210円（税込 231 円）
（中）260円（税込 286 円）
（大）350円（税込 385 円）

冷麺
950円（税込 1,045 円）
（ハーフ）665円（税込 732 円）

ビビン麺
990円（税込 1,089 円）
（ハーフ）693 円（税込 763 円）

第五章「薩摩の甘味」

薩摩名物黒糖をたっぷり使用
やさしい甘味なので
お肉のあとにお口をさっぱりさせます。

黒糖アイス
黒糖プリン

各390円（税込 429 円）

薩摩の恵まれた大地が育んだ「黒糖」

江戸時代に中国から作り方を伝えられたという黒糖は，鹿児島の歴史ある食品の一つです。
さとうきびを搾汁し、直火釜で煮詰めるという昔ながらの手作り製法を守っているので、特有の風味があり、香り高いのが特徴です。

鹿児島のフルーツショップから取り寄せています

季節のシャーベット	390円（税込 429 円）
杏仁豆腐	390円（税込 429 円）
紫芋アイス	390円（税込 429 円）

デザートとご一緒に

指宿温泉サイダー（いぶすきおんせん）

平成の名水百選にも選ばれた開聞唐船峡の天然湧水を使用し、上質の砂糖を使った甘さ控えめのご当地サイダーです。

550円（税込 605 円）

知覧茶（ちらんちゃ）

薩摩半島の南部に位置する南九州市知覧で育てられる銘茶。味、香り、色のバランスのいい緑茶です。

［グラス］ 330円（税込 363 円）
［デキャンタ］ 600円（税込 660 円）