

昭和26年、北海道千歳市に誕生した精肉店。ニュージーランドなどから柔らかくて旨味たっぷりの羊肉を仕入れて、自社牧場でも羊を飼育。当店はその経験とこだわりでほれ込み「肉の山本」の羊肉を提供しています。

羊肉

おすすめ！ 生ラム

特上肩ロース 一人前 二四八〇円
やわらかくて霜降の非常に希少な部位

シヨルダー 一人前 二二八〇円
山本さんの肉は天下第一品です

鮮 ラムチョップ(一本) 九五〇円

お好きな文しをお選びください。全てお試し頂いてもOK!
◆ 特大特製 秘伝の文し
◆ 女性に人気! 山本さんの文し
◆ 香り豊か 柚子胡椒 おろしポン酢

味付け ジンギスカン

ラムロース 一人前 二〇〇〇円
お酒もごはんも止まらない

マトンロース 一人前 九五〇円
通好みのマトン、新鮮だから臭みはありません、美味です

特製文しまたは
ピリ辛旨文し
ご賞味ください

★ 壺漬け特上肩ロース 二五〇〇円
売切御免の限定品

希少部位 売切御免

味付けカルビ 一人前 七八〇円
旨みたっぷりの中落ちカルビ

味付けレバー 一人前 七五〇円
ピリ辛旨ダレと相性良し

ハツ 一人前 七八〇円
珍しい一品です

タン 一人前 八五〇円
コリコリ感がたまらない旨さの極みです

スイートブレッッド 一人前 七八〇円
仔羊にしかない胸の部位。濃厚な逸品。これを扱うジンギスカン屋はそうありません

腸詰め

粗挽きラムソーセージ 一人前 九〇〇円

ラム辛チヨリソー 一人前 九〇〇円

野菜

長ねぎ・ピーマン・たまねぎ 各三〇〇円
・ヤングコーン(五本) 三五〇円
・にんにく 四〇〇円
・アスパラ(二本) 四五〇円

裏番長

特製野菜炒め 一人前 七五〇円
ジンギスカンとの相性抜群! 絶対食べてほしい!
豚ホルモン味噌焼き 六八〇円
北海道のジンギスカン専門店定番

逸品

羊肉餃子 七〇〇円
「肉の山本」特製ダレに辛味噌をとりて召し上がり
玉子焼きチーズ 五〇〇円

つまみ

枝豆 三五〇円
キムチ 三五〇円
きゅうり一本漬け 三五〇円
ピリ辛きゅうり 三五〇円
塩昆布キャベツ 三八〇円
いももちバター 三八〇円
ポテトフライ 五五〇円

サラダ

茹でたてブロッコリー 五五〇円
北海道とうもろこしサラダ 六八〇円
香草サラダ 六八〇円
バクチーとさわやか酸味のドレッシング

めし

ラム茶漬け 六五〇円
山わさびを添えて
羊肉焼きそば 八〇〇円
道産子卵かけご飯 三五〇円
たらこ山わさび飯 三五〇円
焼きおにぎり(二ヶ) 二〇〇円
白めし
〈小〉一五〇円 〈中〉二〇〇円 〈大〉三〇〇円

デザート

白玉きなこアイスクリーム 三五〇円
生チョコ・ラムレーズンアイス 各三八〇円

イチ推し！ 北海道のうまい酒！

生ビール サッポロ黒ラベル

生中

四三三部
五六〇円

どでか！生

七九〇円

筋トレ！生

一〇〇〇円

北海道産の赤肉メロンビュール使用
北海道産のソウルドリンク
ガラナサワー 四六〇円
ハスカップサワー 四六〇円
北海道限定「ハスカップ」シロップ使用



SAPPORO

酒場の樽ハイ

三八〇円

ホッピー 白・黒

五五〇円

中
外(白・黒)

二〇〇円
三五〇円

ハイサワー

スンチー杏仁檸檬 各 四六〇円
ライム

コダマサワー

「バイス

四六〇円



コダマサワー

ハイサワー

Hoppy

日本の酒

日本酒 大徳利「冷又は燗」
コップ酒 六五〇円
三九〇円

芋焼酎 黒霧島

表焼酎 二階堂

グラス各 五五〇円

羊肉にはニュージランドワイン！
当店は「アラン・スコット」

濃醇梅酒 四〇〇円
スパークリングワイン 可愛い柚子酒 五〇〇円
ワイン(白・赤) 宮崎完熟マンゴー 五〇〇円
グラス各 五〇〇円

ワイン・他

ハンアルコール

◆北海道メロンドリンク ◆蜂蜜レモネード
◆ハスカップソーダ ◆バヤリースオレレンジ
◆ココ・コーラ ◆緑茶
◆三ツ矢サイダー ◆烏龍茶
◆ジンジャーエール
◆サッポロプレミアムアルコールフリー 各 三五〇円
◆富士山のバナジウム天然水 六〇〇mlペットボトル 三九〇円
二〇〇円

レモンサワー

左記サワー各品どでか！サイズに変更可(二二〇円増)
酒場のレモンサワー 四六〇円
最強レモンサワー 五五〇円
丸搾りレモンサワー 「おかわり耐ハイ」 二〇〇円
蜂蜜レモンサワー 四六〇円
旨塩レモンサワー 四六〇円

ハウスサワー・耐ハイ

果汁たっぷり柚子サワー 四六〇円
バヤリースオレレンジサワー 四六〇円
三ツ矢サワー 四六〇円
お疲れさんにクエン酸サワー 四六〇円
梅酒サワー 四六〇円
梅干しサワー 四六〇円
緑茶ハイ 四三〇円
烏龍茶ハイ 四三〇円

羊肉には、ニュージーランドのワイン!

ALLAN
SCOTT
FAMILY WINEMAKERS

アラン・スコット

ニュージーランドの老舗ワイナリー。同国産ワインの世界的な躍進を支えたブランドで、2011年にはニュージーランド・メリット勲章を授与されました。



セシリア・ブリュット

レモンなど柑橘の濃縮感ある香りの奥に、豊かな酸と微かなイースト香を感じます。

辛口 3,850円



ソーヴィニヨン・ブラン

柑橘、パッションフルーツ、ハーブのアロマとフレッシュな果実味。

辛口 2,950円

ピノ・グリ

メロンや柑橘、白桃の香り。ボリュームな口当りは肉と相性抜群。

辛口 2,950円



ピノ・ノワール

ブラックチェリーやプラムジャムのアロマに樽香のアクセント。

ミディアム 3,280円

メルロー・マルベック

香り高いプラム、熟れたベリー、スパイス。滑らかで濃縮感ある味わいは肉料理に最適。

ミディアム 3,280円

表示価格はすべて税込です

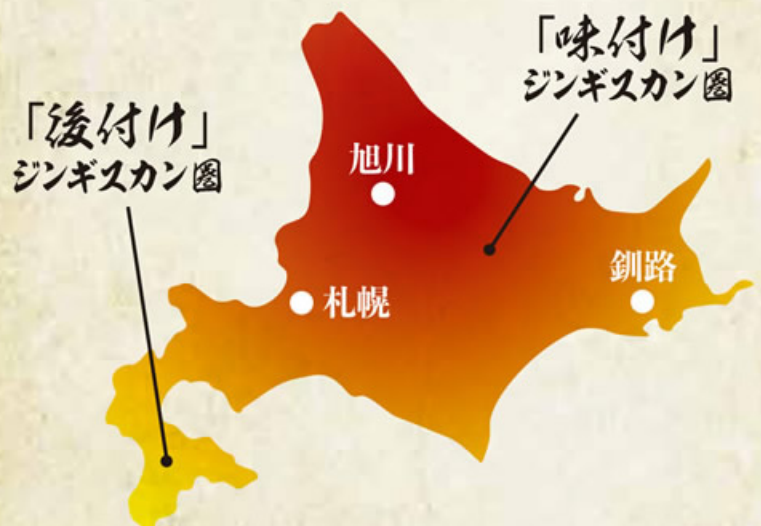
23.7

悟大のジンギスカンは 味付け&後付け どっちも旨い!



本場ウオリテイの 「味付け」と「後付け」

ジンギスカンのメッカとされる北海道では、羊肉をあらかじめタレにつけてから焼く、「味付け」と、焼いてからタレにつける「後付け」の2種類があります。当店はどちらも自信をもってご提供!



■ 「味付け」ジンギスカン圏
■ 「後付け」ジンギスカン圏



羊肉本来の旨味を 引き出す「あみ焼き」!

ジンギスカンといえば鍋焼きが有名ですが、当店では「あみ焼き」にこだわりぬいています! あみの上で焼きあげることで、余分な脂や雑味が落ちて羊肉本来の旨味が存分に味わえるのです!