

「食を通じて鳥取の良さを知ってほしい」。その思いから、当店は鳥取県産の食材を中心に提供しております。自然豊かな土地で、生産者の愛情を受けてのびのび育った、ブランド牛『万葉牛』をはじめ、お酒も鳥取県産の地酒と県産ワインを、お料理に合わせて仕入れを行っております。

自慢のお料理をご堪能頂きながら、楽しいひとときをお過ごしください。

焼肉牛王

住所 〒682-0021 倉吉市上井195-10
電話番号 0858-24-6667
URL <https://yakiniku-gyuoh.com/>
営業時間 11:30～14:00 17:00～22:00
定休日 水曜日



\\ 美味しすぎてショック! //

食パラダイス鳥取県

Food Paradise Tottori Prefecture 美食天堂鳥取県 美食天國鳥取縣 喰町 喰町 喰町 喰町



万葉牛 厳選5種盛り合わせ

万葉牛 厳選3種盛り合わせ

店主がその日厳選した万葉牛のみを盛り合わせた
大変お得で豪華な盛り合わせです。

3,590円 5,690円

※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

表示価格は全て税込価格です。

盛り合わせ

人気3種盛り合わせ 2,690円

万葉牛カルビ、万葉牛赤身、ハラミと人気の部位を3種盛り合わせました。

万葉牛特選カルビ& 特選ロース2種盛り合わせ 2,190円

和牛部位で一番人気の特選カルビ、特選ロースを同時に楽しみたい方におすすめ。

大山3種盛り合わせ 2,090円

(大山ルビー豚・大山鶏もも・大山ウインナー)

大山2種盛り合わせ 1,690円

(大山ルビー豚・大山鶏もも)

ファミリー盛り合わせ ※3~4人前

おすすめ万葉牛、ハラミ、大山ルビー豚バラ、大山鶏ももの4種を盛り合わせました。

3,590円

万葉牛希少部位3種盛り合わせ 3,590円

その日おすすめの万葉牛の希少部位のみを使用した盛り合わせです。
厳選された部位を何種類か食べたい方におすすめ。

※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

表示価格は全て税込価格です。

鳥取和牛 希少部位

鳥取県産
万葉牛

万葉牛 ザブトン 1,700円

牛一頭から3〜4kgしかとれない希少部位。
とにかく柔らかいのが特徴で口の中でとろけるな食感です。

万葉牛 ミスジ 1,700円

赤身と脂身のバランスが良く、やわらかく食感ですが脂身が多すぎず、くどくない味わいです。

万葉牛 クリミ 1,700円

脂身が少ないため、味わいはしつこくなく、赤身の味が前面に出てきます。表面を加熱するくらいで焼きすぎず、お召し上がりください。

万葉牛 とうがらし 1,500円

肩の一部ですが、肉質はモモに近く味はとてもさっぱりしていて甘く、ギュッと噛むと味が染み出てくる赤身の王道ともいえる部位です。

万葉牛 ウワミスジ 1,500円

ミスジよりも脂身が少なく、さっぱりとしたうま味が味わえます。
やわらかい食感で脂っこいのが苦手な方におすすめ。

万葉牛 カイノミ 1,700円

ヒレの近くにある部位。とても柔らかく、脂も程よく入っており牛肉本来の旨味を味わえます。

鳥取和牛 ツラミ 950円

ほほ肉の部分で噛めば噛むほどにどんどん肉の味わいが増していきます。タンより好きという方もおられるほど一度食べたらやみつきになる味です。



万葉牛ミスジ



万葉牛ザブトン



万葉牛カイノミ

牛タン

数量
限定

牛タン盛り合わせ

当店1番人気メニュー！牛タンの根元の柔らかい部分だけを使用し、ネギをふんだんに詰めた厚切り特上タンねぎ塩と自家製塩だれに和えた鳥取県産白ねぎを牛タンで包み込んだねぎ塩包みタン、定番の塩タンを盛り合わせた大変お得な商品です。

3,990円



牛タン盛り合わせ

牛タン食べ比べ3種盛り合わせ

厚切り特上タンねぎ塩、上タン塩、塩タンを盛り合わせた盛り合わせです。

2,390円

厚切り特上タンねぎ塩

牛タンの根元の柔らかい部分だけを使用し、ネギをふんだんに詰めた逸品。

2,090円

ハーフ1,090円



厚切り特需タンねぎ塩

数量
限定

ねぎ塩包みタン

自家製塩だれに和えた鳥取県産白ねぎを牛タンで包み込んだ逸品

1,590円

定番！！上タン塩

老若男女問わず大人気の定番の上タン塩です。

1,590円

塩タン

990円

ねぎ塩タン

ねぎ、にんにく、ごま油などで味付けしたタンです。

1,590円



ねぎ塩包みタン

万葉牛カルビ・ロース・赤身

万葉牛極上カルビ 1,700円

万葉牛特選カルビ 1,500円

万葉牛カルビ 990円

万葉牛中落ちカルビ 990円

万葉牛極上ロース 1,700円

万葉牛特選ロース 1,500円

万葉牛赤身 1,300円



万葉牛特選カルビ



万葉牛特選ロース

ハラミ



鳥取和牛 ハラミ



特選ハラミ

脂っこくないのにとても柔らかい最上級ハラミです。是非ご賞味ください！

1,390円

ハラミ

890円

ホルモン

鳥取和牛大腸 (タレ・塩だれ)	890円	鳥取和牛センマイ	790円
鳥取和牛パイプ (タレ・塩だれ)	890円	上ミノ (タレ・塩だれ)	890円
鳥取和牛レバー (タレ・塩だれ)	790円	牛タンホルモン (タレ・塩だれ)	790円
鳥取和牛ハツ (タレ・塩だれ)	790円		

ホルモン5種盛り合わせ 3,280円

ホルモンハーフ5種盛り合わせ 1,980円

通常の半分の量のホルモンを5種盛り合わせたいろいろな種類を少しずつ
食べたい方にオススメです。

ホルモン3種盛り合わせ 2,180円

ホルモンの中から日替わりで3種類盛り合わせたお得な盛り合わせです。

ホルモンハーフ3種盛り合わせ 1,280円



※盛り合わせの内容につきましては、仕入れ状況により異なります。

豚・鶏・魚介



鳥取県産最高級ブランド豚「大山ルビー」

肉質がきめ細やかで柔らかく、脂がおいしい豚肉です。サシが入り、旨味成分のオレイン酸をたっぷり含んだ肉質は柔らかく脂の旨味が抜群です。

大山ルビー豚バラ (タレ・塩) 890円

大山鶏もも (タレ・塩) 690円

鶏もも (タレ・塩) 490円

鳥取県産せせり (タレ・塩) 690円

大山ウインナー 690円

牡蠣 (2ケ) 690円

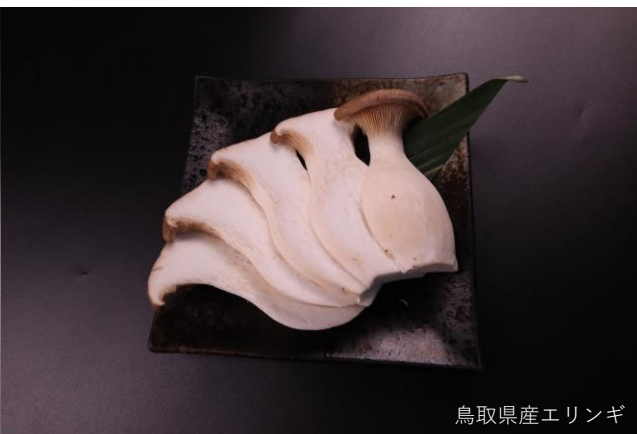
ほたてバター焼き (2ケ) 690円

有頭エビ (3尾) 690円

イカ (タレ・塩だれ) 690円

焼野菜

当店の野菜は時期や仕入れにもよりますが、基本鳥取県産を使用しております。



焼き野菜盛り合わせ

680円

キャベツ

320円

鳥取県産 エリンギ

【八頭町の北村きのこ園のエリンギ使用】

420円

鳥取県産 長いも

320円

エリンギバター醤油

【八頭町の北村きのこ園のエリンギ使用】

480円

玉ねぎ

320円

鳥取県産 肉厚しいたけ

480円

かぼちゃ

320円

鳥取県産 白ねぎ

320円

肉の逸品・生もの

※仕入れ状況により、ご提供できないときがございます。
※少々お時間を頂く場合がございます。



万葉牛うにくら丼

万葉牛 炙りユッケ

万葉牛を軽く炙ってユッケにしました。是非一度ご賞味ください。

1,490円

万葉牛 ミスジ炙りユッケ

1,090円

万葉牛 うにくら丼

1,990円



鳥取和牛タンユッケ

【生もののお取り扱いについて】

仕入先の協力から仕込み、消毒、まな板、包丁、手洗いなど万全を期しておりますが、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがありますので、小学生以下のお子様、ご年配の方、体調の悪い方、抵抗力が弱い方につきましては提供を控えさせていただいております。
お客様におかれましても食中毒のリスクを十分ご理解の上お召し上がりいただきますようお願いいたします。

数量
限定

鳥取和牛ツラミユッケ

1,290円

数量
限定

鳥取和牛極上タン刺し

2,990円

数量
限定

鳥取和牛タンユッケ

1,990円

数量
限定

鳥取和牛生センマイ

990円

桜ユッケ

1,490円



鳥取和牛タン刺し

表示価格は全て税込価格です。

肉寿司

※少々お時間を頂く場合がございます。



万葉牛 にくら軍艦 (2貫) 890円

万葉牛 うにくら軍艦 (2貫) 890円

万葉牛 ミスジ炙り肉寿司 (2貫) 790円

万葉牛 ミスジ炙り肉寿司いくらのおせ (2貫) 890円

万葉牛 ミスジ炙り肉寿司うにのおせ (2貫) 890円

万葉牛 ザブトン炙り肉寿司 (2貫) 790円

万葉牛 ザブトン炙り肉寿司いくらのおせ (2貫) 890円

万葉牛 ザブトン炙り肉寿司うにのおせ (2貫) 890円

万葉牛 赤身炙り肉寿司 (2貫) 790円

牛タン寿司 (2貫) 790円

一品

キムチ盛り合わせ	780円	ナムル盛り合わせ	680円
白菜キムチ	450円	もやしナムル	320円
オイキムチ	450円	塩だれキャベツ	380円
カクテキ	450円	塩だれきゅうり	380円
鳥取県産 長芋キムチ	450円	韓国のり	280円
焼肉屋の冷奴	480円	サンチュ	480円

【楽粹ろくろ豆腐使用】

梨フルーツらっきょう

450円

※当店の豆腐は水と森の豊かな街である鳥取県智頭町の恩恵を受け、自然の素材を生かす「楽粹」の「ろくろ豆腐」を使用しております。



キムチ盛り合わせ

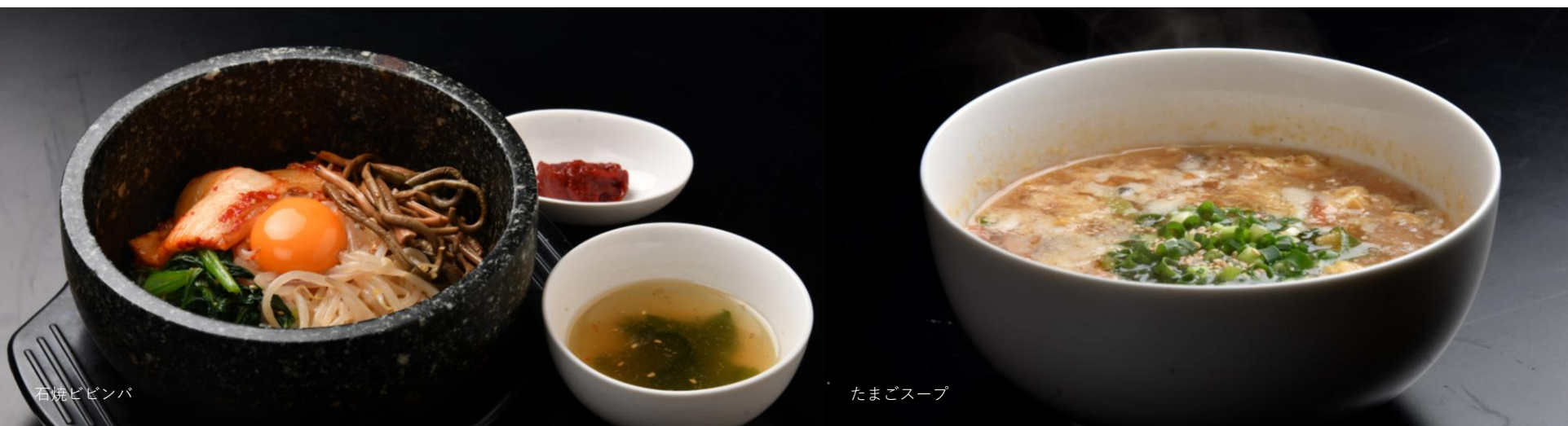


ナムル盛り合わせ



塩だれキャベツ

飯・スープ



石焼ビビンバ

たまごスープ

ライス	小 280円	中 330円	大 380円	たまごスープ	380円
～鳥取県産星空舞使用～					
お肉に合うごはん		450円		わかめスープ	380円
ビビンバ		780円		もやしスープ	380円
石焼ビビンバ		880円		わか玉スープ	380円
石焼チーズビビンバ		980円		ユッケジャンスープ	480円
牛タンそばろの石焼ガーリックライス		880円		クッパ	680円
冷麺		880円		ユッケジャンクッパ	780円
さっぱり梅しそ冷麺		980円		焼肉屋のチゲうどん	880円
鳥取名物！牛骨ラーメン		880円			

星空舞

当店のお米は鳥取県産『星空舞』を使用しております。

表示価格は全て税込価格です。

サ ラ ダ



大根サラダ



豆腐サラダ

青じそ大根サラダ

680円

チョレギサラダ

680円

豆腐サラダ

780円

【楽粹ろくろ豆腐使用】

※当店の豆腐は水と森の豊かな街である鳥取県智頭町の恩恵を受け、自然の素材を生かす「楽粹」の「ろくろ豆腐」を使用しております。

お子様メニュー

お子様焼肉プレート 500円

お子様うどん 380円

ミニクッパ 380円

ミニそばろ丼 450円

デザート

バニラアイス

350円

ほうじ茶アイス

380円

ゆずシャーベット

380円

懐かしのりんごシャーベット 480円

練乳イチゴアイス 480円

京抹茶ブリュレアイス 480円

ミルクチーズケーキ 480円

【琴浦町 岸田牧場のミルク使用】



懐かしのりんごシャーベット



練乳イチゴアイス



京抹茶ブリュレアイス