

居間  
焼肉



百  
樂

ひゃくらん





■金井畜産  
奈良県宇陀市室生上笠間3814

# 大和牛 A4指定 一頭買い

## 料理長



居間焼肉 百樂 料理長  
米田 博之  
焼肉一筋20年以上のキャリアを持つ焼肉職人。学生時代アルバイト先のラーメン屋でお客様から「美味しかったよ」と褒められたことをきっかけに飲食業界に入る。豪快かつ繊細な包丁テクニックとスピードが持ち味。

## 牧場長



金井畜産  
金井 文利 さん  
大和牛や褐色和牛、交雑種からなんとアンガス牛まで約一五〇〇頭が暮れる牧場で愛情たっぷりに牛を育てておられます。とても気さくで明るい素敵な牧場長です。

百〔ひやく〕…数が多い。たくさん。樂〔らん〕…親しい人が集まって、和やかに楽しむさま。焼肉という食事を通じて、たくさんのお客様の団圓のお手伝いができるお店にしたいという思いで「居間焼肉「百樂」と名付けました。生産者の方の顔が見える上質な牛肉、「もつと美味しく」を求め続ける料理人、食卓を華やかにするワインをセレクトするソムリエル、多くのプロを集め、焼肉の楽しみ方の幅を広げるべく百樂は挑戦してまいります。



## ワインセレクション



株式会社名畑  
大原 三幸 さん  
ワインの鬼を師匠にもちめぐるしく変わるワイン市場で腕を磨く美人ソムリエール。今回は大和牛の焼肉によく合うしっかりとした味わいのワインを多くセレクトして下さいました。実はワイン好きの弊社スタッフの奥様。

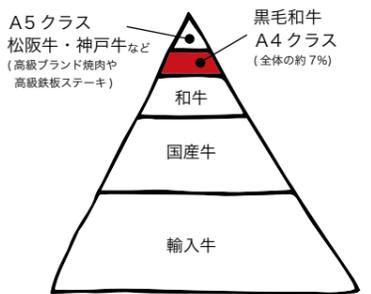
百樂は「LIVING ROOM」で過す様なリラックスした時間をお手伝いします。居間の様に快適にお過ごしいただけるように全部屋を個別空間で仕切り、インターホンやキッズルームも設置しております。また、「美味しいものを少しづつ」のご要望にもお応え出来るように、希少部位は小さなサイズでもご注文いただけます。あなたらしい、あなただけの焼肉をリビングで過ごす様にお楽しみください。

## Index

- 前菜／お造り ..... 004
- 牛タン ..... 005
- バラ ..... 006
- ロース ..... 007
- 赤身／ハラミ ..... 008
- 希少部位 ..... 009
- 盛合せ ..... 010
- ホルモン ..... 011
- サラダ ..... 012
- 焼きもの ..... 013
- 麺・汁・飯 ..... 014
- デザート ..... 015
- ドリンク ..... 016

## 奈良県が誇る和牛 「大和牛（やまとうし）」

奈良が大和と呼ばれていた700年前、鎌倉末期、良牛が描かれた「国牛十図」に、すでに大和牛の名のもとに、良牛の産出国のひとつにあげられていました。歴史に培われた環境と恵まれた気候風土に育まれた、安心と良質な黒毛和牛「大和牛」。指定生産農家が奈良県内の恵まれた自然環境の中で、愛情を込めて飼育した黒毛和種の未経産雌牛（30ヶ月齢以上）と去勢牛（県内生まれで28ヶ月齢以上）です。脂肪の口溶けがよく、風味が豊かなお肉です。県内にとどまらず県外の飲食店などから非常に評価の高い牛肉です。百樂では大和牛の雌、A4クラスを指定して一頭買いをしております。雌牛ならではのキメの細かい肉質、大和牛の風味の良さを活かせるようにカットや調理法に細心の注意を払って最高の焼肉を提供できるよう精進してまいります。



黒毛和牛A4クラスの割合（平成23年1～3月）  
※公益社団法人日本食肉格付協会 中枝肉格付結果参照



食事直後に横になると「牛になる」と言われますが、「食っちゃ寝」をしている牛は美味しく育つそうです(笑)

愛情を注いで育てられた牛は、柔らかい肉質が特徴です。

牛の霜降りや肉質を左右するのはやはり、牛の飼料・化学です。

牛の耳には月齢などがひと目でわかる様にこの様な「タグ」がつけられています。





## とろけるハネシタ

一、五八〇

薄切り肉はタレとよく絡み、  
やはりご飯との相性も抜群です。

絶対に味わってほしい  
肉がココにある！  
焼肉好きには  
たまらないハネシタ

肩ロースの真ん中から三角バラへ続  
くところでわずかに2キロしかとれない  
稀少部位です。ロースとカルビの間  
にあるハネシタは、きめ細かく、しつと  
りとしたロースのやわらかさに、カル  
ビのジュシーさを兼ね備え、しかも  
その味は濃厚。まさにエエとこどりで、  
多くの焼肉好きの支持を集めています。

# ロース

肉本来の旨み、柔らかさ、  
見事なまでの霜降りと脂の甘み、  
どれをとってもナンバーワン。  
これぞ「旨さがつまった」、牛肉の極み！



# バラ

最も脂の多い部位。  
肉質のキメは粗いが  
味は濃厚でサシもよく  
入った、ご存知焼肉の  
人気部位。



■希少上バラ ササミ

## 希少上バラ ササノミ

一、四八〇

外バラの中で赤身と脂身の  
バランスの取れた優秀な部位。  
柔らかさと旨味の共演。

牛肉の中で最も大きな部位「バラ」。  
その中の上質な部分だけを上バラとして  
提供させていただきます。

## 味わいカルビ

九八〇

大和牛の雌牛ならではの赤身の  
美味しさがよくわかる部位。  
焼肉好きのナイスミドルにおすすめです。

## 山わさびカルビ

九八〇

脂の甘さを引き立てる  
山わさびとの組み合わせで  
お酒によく合う焼肉に变身。

## 上バラ

一、三八〇



■大和牛ロース

## 大和牛ロース

九八〇

クラシタロースを使用。  
程よいサシと旨味の多い赤身が  
ナイスです。

## 上ロース

一、三八〇

リブロースを使用しています。  
文旬なしのロースです。

## 得

数量限定

切り落とし  
ミックス

一、三八〇

切り落としのお肉、  
色々と入って  
楽しい盛りです。



## NEW!! サーロイン 一枚焼き

一、七八〇

極上部位を豪快に一枚焼きで。

## サーロインの 上焼しゃぶ

一、八八〇

さっと、炙るだけで極上の焼きしゃぶの  
出来上がり。割り下ですぎ焼き風でも、  
ポン酢であっさりでも、  
どっちもオススメです。

## NEW!!

## つぼ漬けカルビ

九八〇

甘めの熟成ダレを  
絡ませて焼きます。  
こつりがお好みの方に  
おすすめです。

## 特上三角バラ

一、六八〇

通称「三角」と言われるバラのごく  
一部の特上部位です。品の良い脂の  
旨味と香りを堪能ください。



■つぼ漬けカルビ

お肉と一緒に  
カラダが  
喜ぶ野菜

女性におすすめ  
肉巻き野菜と  
おろしポン酢 五八〇



価格は税抜きて表記しております

価格は税抜きて表記しております

## ワイン de 焼肉

焼肉に合うワインをご提案します。



株式会社 名畑  
大原 三幸さん

フルボディ イタリア  
ブラムやカシスなどの甘み。  
ふくよかて丸みのあるタンニン  
ファイミリア パスカア 三、五〇〇  
パッシメント



# 赤身

あっさりがお好みの方にオススメ。  
味見する価値ありな極上部位や、  
肉質がしっかりとしたモモの  
味比べをお楽しみください。

## 柔らかくマルシン

柔らかいだけではなく、  
肉の味を感じやすい部位。

九八〇

## 上ランプ

雌牛ならではの食感とキメ。  
大和牛の特筆すべき特徴だと思います。

一、一八〇



# ハラミ

焼肉のメニューの中でも人気が高い部位で  
ありながら、牛一頭からわずか2〜3キロ  
しかとれな貴重な部位です。

上質ハラミ

## ハラミ(USプライムビーフ)

一、〇三〇

プライムグレードの上ハラミを使用。  
国産に匹敵するほどの柔らかさに  
驚くはず！



## 和牛上ハラミ

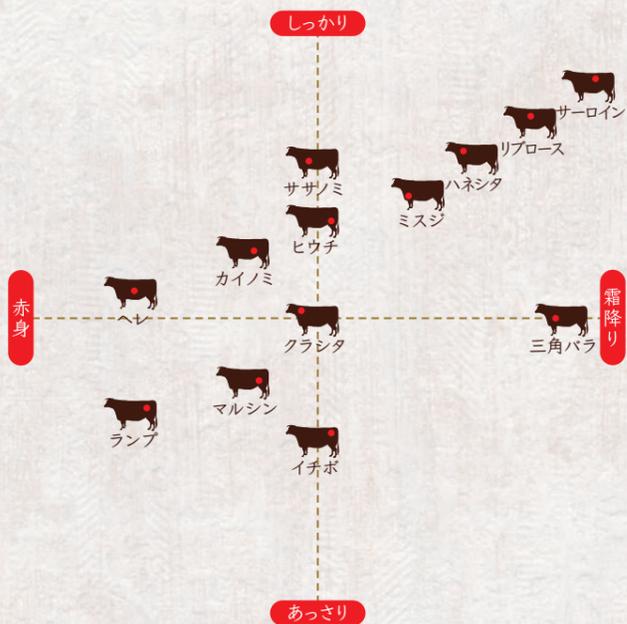
一、六二〇

今や入手困難になりつつある部位。  
優しくほどける繊維がたまりません。



## 牛肉部位別味チャート

好みの部位を見つけてください。



一頭買いだからできる  
種類豊富な希少部位。

あっさり脂

## 上バラササノミ

(ひとくち) 一、〇八〇  
一、四八〇

外バラの中で赤身と脂身のバランスの  
取れた優秀な部位。柔らかさと旨味の共演。

旨あっさり

## NEW!! ヒウチ

(ひとくち) 一、〇八〇  
一、四八〇  
上ロースとして提供するお店も多い  
とても味の良い部位。雌牛の上質な  
赤身に適度なサシが入った贅沢な部位。

通好みのお肉

## NEW!! イチボ

(ひとくち) 一、〇八〇  
一、六二〇  
おしりのお肉の中でも柔らかさと  
おいしさのバランスがとても良い部位です。

お肉の王様

## ヘレ

(ひとくち) 一、三八〇  
二、三〇〇  
牛肉赤身で最高部位。  
大和牛雌牛は上物です。売切御免。

## 神バランス 上バラカイノミ

(ひとくち) 一、〇八〇  
一、六二〇

バラの中でも赤身が多い部位。かすかに  
感じる脂と肉そのものの旨味が最高です。

ミスター赤身

## ミスジ

(ひとくち) 一、二八〇  
一、九二〇  
大和牛の特筆すべき部位。大ぶりのミスジは  
美しい霜降りもさることながらお肉そのもの  
の味も抜群です。とても柔らかくて貴重な部  
位ですので売切御免です。

## 希少部位盛合せ

(ひとくち) 3種 三、四八〇



■上バラ カイノミ



■ヒウチ



■ヘレ



■ミスジ

# 盛合せ

盛り合わせて  
たくさん美味しいを  
賢くお得に。

極上肉を堪能

## 日本

にっぽん

BOOK  
六五〇〇

- 一、サイコロヘレ
- 一、サーロイン薄切り
- 一、希少部位
- 一、上バラササノミ
- 一、和牛上ハラミ
- 一、ホルモン



## 登美

とみ

BOOK  
四三〇〇

- 一、和牛赤身
- 一、和牛バラ
- 一、ハラミ(USプライム)
- 一、大山どり
- 一、ソーセージ
- 一、ホルモン



## 大和

やまと

BOOK  
五四〇〇

- 一、とろけるハネシタ
- 一、上バラ
- 一、上赤身
- 一、希少部位



# ホルモン

産地を特定せずに高品質の  
モノだけを選びました。

## てっちゃん

七五〇

言わずと知れた人気者。  
しっかりと焼くのが  
おすすめです。



## 上ミノ

七五〇

この程よい歯ごたえに  
ファンも多いんです。



## ハツ

四八〇

焼き過ぎないように  
食べるのが美味しいと  
思います。



## レバー

四八〇

ホルモンの代名詞のよつな  
部位。スタミナ満タンで  
明日をお迎えください。



## ツラミ

六八〇

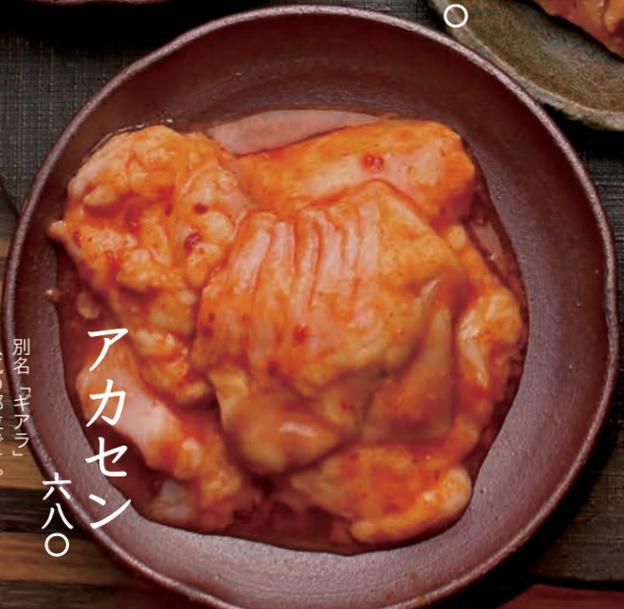
腫めは腫むほどツラミ。  
レモン塩であっさりが  
おすすめです。



## アカセン

六八〇

別名「ギアラ」  
人気の部位です。



## 百薬の美味しい理由

### 焼肉だれ

焼肉の命とも言えるつくだれ。百薬ではお肉の旨みを活かしながら、あっさりとお召し上がりいただけるブレンドに仕上げました。

### ひのひかり米

奈良市の北に位置する京都府山城町付近で生産される「ひのひかり」は粘りと甘みがあり、風神では全店舗でこのお米を使用しています。生産者の辻村氏の思いを、冷涼な山城の気候の恩恵を、一杯のごはんを通じてお届け致します。

### 自慢のロス網

針金を編み込んだ金網を使う焼肉店が多い中、百薬はロス網という網型の鑄物を使用しています。そのものに厚みがあるために熱持ちが良いのが特徴で、和牛をふっくらと焼き上げます。

## 上ミノの旨塩レモン

六八〇

歯ごたえが人気のミノは実は薄切りが美味しいんです。味のある塩とレモンでさっぱりどうぞ。



## ホルモン 3種盛合せ

(小) 九八〇  
(大) 一、四八〇

盛合せは料理長がその日のホルモンをセレクトします。リクエストがあれば、スタッフにご注文ください。





■森崎農園のベビーリーフサラダ

# サラダ

焼肉ってお肉だけじゃない。いつもの野菜をいつも以上に、美味しく、そしてヘルシーに。

森崎農園の  
ベビーリーフサラダ 六八〇

さっぱりとしたドレッシングで焼肉のコツテリに合わせるのがおすすめです。

大根と  
カイワレのサラダ 五八〇

和風仕立てのさっぱりサラダです。

お肉と一緒に  
カラダが喜ぶ  
野菜たち

女性におすすめ

肉巻き野菜と  
おろしポン酢 五八〇

赤身の美味しいお肉も脂の多い部位も野菜で巻いてヘルシーに美味しく。



チンヤ菜

サニーレタス

グリーンリーフ

チンヤ味噌

鬼おろしポン酢

# 焼きもの

やわらか大山どり 四八〇

鳥取大山で育った、くせのない美味しい若鳥です。

ソーセージ 四八〇

お子様にもパパにも人気です。

キャベツ 三五〇

キャベジンたっぷり。

完熟収穫淡路産玉ねぎ 三八〇

土の中で完熟を待ちます。旨味と甘みがしっかりと感じられる力作。

十津川エリンギ 四八〇

大ぶりのエリンギは十津川で愛情いっぱい育てられました。

## 焼き野菜盛合せ

(三種) 五八〇  
(五種) 八八〇

美味しい野菜を集めました。



■焼き野菜盛合せ



■ちいさなチーズフォンデュ

ちいさな  
チーズフォンデュ 六八〇

お子さまにも人気!

メイプルシロップとチーズは相性抜群。女性のみならず男性のご注文も多いです。

コーンバター 三八〇

シンプルイズベスト。熱いうちがおすすめです。火傷にご注意を。

熟成インカのめざめの  
じゃがバター 四八〇

ジャガイモの名産地、北海道でも貴重な品種をさらに貯蔵庫で長期熟成させたまさにスペシャルなお子さん。

にんにくオイル焼 三八〇

ごま油でホクホクに。

# 麺・汁・飯

## 自家製麺の あつさり 和風冷麺

姉妹店で製麺されてくる冷麺はモチモチツルツルのストレート麺。  
美味しい焼肉を食べた後に口の中をさっぱりするために鶏ガラと牛骨のダシに少し醤油を効かせてあつさりと和風味仕立て。  
他では味わえない百薬の冷麺で今日のお食事に花を添えてください。



**NEW!**  
赤冷麺 六五〇  
程よい辛さのピリ辛冷麺。

### シンプル冷麺 六〇〇

醤油が少し香る和風の冷麺です。自家製麺のモチモチも楽しい。



### キムチ冷麺 六五〇

美味しい冷麺にはキムチが良く合います。



### すだちおろし冷麺 六五〇

すだちと鬼おろしで焼肉の最後にさっぱりと美味し〜。



## ごはん ピビンパ



### 白ごはん

(小) 一八〇  
(中) 二五〇  
(大) 三五〇

### 石焼きピビンパ

六八〇

### 石焼きチーズピビンパ

七三〇

### ピビンパ

六八〇

## スープ クツパ



### たまごスープ

三八〇

### わかめスープ

三八〇

### わかたまスープ

四三〇

### ユツケジャンスープ

五八〇

### たまごクツパ

五〇〇

### ユツケジャンクツパ

七〇〇

## デザート

### ふわふわ かき氷

奈良の日乃出製氷さんで72時間かけてゆつくりと作られた純氷を使用。ふわふわの食感と水温が幸せな時間に誘います。

### 苺 五五〇

甘酸っぱい苺のかき氷。果肉入りです。

### 苺みるく 六五〇

甘く、すっぱく、懐かしい。練乳ホイップとすっぱいイチゴの新定番かき氷。



### 抹茶 五〇〇

濃いめの抹茶にココアとシロップの組み合わせ。

### 抹茶みるく 六〇〇

練乳味のエスプーマで大満足間違いなし。

### ガトーショコラの パフェ

六八〇



手作りガトーショコラとナッツが good mix。

### シャーベット

ゆず 二八〇

焼肉(デザート)の定番。定番。

ヨーグルト 二八〇

さっぱりした爽やかな味で今日の締めはいかがですか？

マンゴー 二八〇

爽やかに甘く、今日の焼肉の締めくくり。

シューアイス 一五〇

## ビール

- 生ビール(プレミアムモルツ) 五〇〇
- ひとくちビール 二八〇
- 瓶ビール(サッポロ赤星) 五五〇
- ノンアルコールドビール 三八〇



## 強炭酸サワー

- 生搾りレモン 四五〇
- 生搾りグレープフルーツ 四八〇
- レモン 三八〇
- ライム 三八〇
- ゆず 三八〇
- カルピス 三八〇
- パイナップル 三八〇
- つぶつぶキウイ 三八〇

## 果実酒

ストレート・ロック・水割り・ソーダ割り

- あらごしもも酒 五〇〇
- あらごしみかん酒 五〇〇
- あらごし梅酒 五〇〇
- 山崎梅酒 六〇〇

ウイスキー仕上げの芳醇な香りと  
長くやわらかな余韻の贅沢な梅酒



## カクテル

- カンパリソーダ(強炭酸) 四五〇
- カンパリオレンジ 四五〇
- カシスソーダ(強炭酸) 四五〇
- カシスオレンジ 四五〇
- ライチオレンジ 四五〇

## 強炭酸ハイボール

- 角ハイボール 三八〇
- コークハイボール 四〇〇
- ジンジャーハイボール 四〇〇
- ゆずハイボール 四〇〇
- 山崎ハイボール 五五〇

## 焼酎

ロック・水割り・湯割り

- 麦 中々 五三〇
- 兼八 五三〇
- 百年の孤独 一二〇〇
- 富乃宝山 五三〇
- 山ねこ 五三〇
- 芋 五三〇

## ワイン

赤

- フィミア パスクア 三五〇〇
- パッシメント

イタリア・ブレンド・フルボディ  
プラムやカシスなどの甘み。ふくよかで丸みのあるタンニン

- ショウ&スミス 五〇〇〇
- シラーズ

オーストラリア・シラーズ・ミディアム  
上質で豊かなタンニン。バランスのとれた長い余韻。

白

- フィミア パスクア 三五〇〇
- パッシメント

イタリア・ガルガーネガ・辛口  
しっとりした酸味と豊かな果実味。

- ルーデュモン 五〇〇〇
- ブルゴーニュ

フランス・シャルドネ・辛口  
シルキーでエキゾチック、ラグジュアリーな風格。



## 日本酒

- 今西清兵衛商店 春鹿 超辛口 (二巻 七二〇)
- 今西酒造 三諸杉 本醸造 超辛口 (二巻 七二〇)

熱燗

冷酒

日本酒度 十一〇の超辛口  
三諸杉 本醸造 超辛口  
やわらかで落ち着いた香りとすっきりとした味わいの超辛口。爽やかでさらりとした喉ごしで飲み飽きしない。淡麗酒でありながらも、米のふくらみを感じられるお酒です。



## 韓国酒

- ジンロ(ロック・ソーダ) 四五〇
- チャミスル (ロック・ソーダ) (ボトル 700ml) 二、〇〇〇
- マッコリ (ボトル 375ml) 七八〇

## ソフトドリンク

- ウーロン茶 二八〇
- 黒ウーロン茶 三三〇
- コーラ 二八〇
- ジンジャーエール 二八〇
- オレンジジュース 二八〇
- ホワイトウォーター 二八〇
- ホワイトソーダ 二八〇

## のんあるカクテル

- カシスオレンジ 三五〇
- カシスソーダ 三五〇
- ゆずスカッシュ 三五〇
- キウイソーダ 三五〇
- パイナップルソーダ 三五〇

たくさんの  
団欒が  
溢れるお店にしたい



## 居間焼肉 百樂

TEL. 0742-51-1515

奈良市中登美ヶ丘6丁目7-31

ランチ / 11:00~15:00 (L.O.14:30)

ディナー / 17:00~23:00 (L.O.22:30)

駐車場 / 270台 (共用)

定休日 / なし

<http://www.fujin-nara.com>

