

居間
焼肉



百
樂

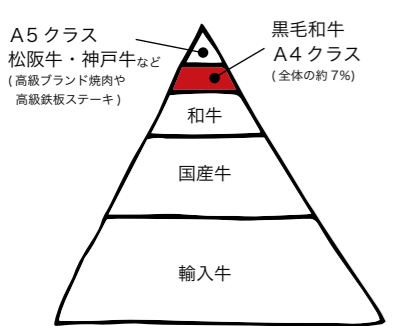
ひゃくらん





■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



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)

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。



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)

愛情を注ぎながら育てる牛たち。

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。

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ただけの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

前菜

各種キムチとナムル
盛合せでも。
焼肉のお供に。



キムチ 白菜

盛合せ きゅうり

大根

盛合せ

ナムル

豆もやし
ほうれん草

ぜんまい

盛合せ

トマトスライス

ゆで枝豆

NEW!!

炙りユッケ 九八〇

さっと炙って、脂の甘味を引き出して、
特製ユッケだれとの相性は抜群です。



さっと炙って、
特製ユッケだれにつけて
お召し上がりください。

お造り

鮮度の良いお肉をお刺身で。
少し炙って脂の甘みを
引き出します。

クラシタ 九八〇

キメも味もとても良い
首の後ろから背中にかけての部位。

タン刺し 九八〇

タン元(牛タンの根元だけ)を
使った柔らかく独特の食感が
味わえる部位。塩タンとは少しちがう
味わい方が良いでしょう。

ミスジ 一、一八〇

言わずと知れた腕にある稀少部位。
キメが細かく、とても柔らかい
上質なお肉です。

お造り 三種盛合せ 一、五八〇

美味しいお造りを少しずつ。

一、五八〇



◎ご注文前に

当店では、生肉の提供に際し、衛生面には万全を着しておりますが、体調のすぐれないお客様、ご年配のお客様、その他抵抗力の弱いお客様はお控えください。

牛タン

柔らかく食感の良いタン元だけを使用。
牛タンならではの風味をご堪能ください。

百薬塩タン

一、五八〇

店主が20年通うお店の
牛タンを百薬流に再現。
少し味付けをしてやると
牛タンはこんなに
美味しくなるのです。



NEW!! 薄切り塩タン

一、〇八〇

昆布塩で味付け
しています。
レモンどうぞ。

焼き方流儀

焼肉のオススメの焼き方は
ど肉を網の上に載せたら、し
ばらくじつと辛抱。焼けて
いない面に少し肉汁が浮いて
きたら中の温度が上がってき
た合図です。お肉の厚みにも
よりますが、薄切りなら裏返
してさっとあぶれば食べごろ
です。

あなた好みの焼き加減を見
つけてみてください。



総重量が800kgに及ぶも
もあるほど巨大な黒毛和牛。
その中でわずか4kg程度しか
ない「牛タン」。貴重な部位な
のですが、その独特の食感と
風味にとりこになっっている方
も多いはず。

百薬では牛タンを焼く時の
表面温度を高くし、風味づけ
をするために上質なごま油を
使用しています。特別調合の
調味料と相まってこれまでに
食べたことのない牛タンの美
味しさに出会わずには

はじめましての方へ

百薬の
おすすめオーダー

- ① とりあえず ex)キムチ、ナムル、炙りユッケ
- ② 塩タン お子様連れには家族盛り(登美)!
- ③ 盛合せ or 定番焼肉 \ ロース or パラなど /
- ④ お好みの希少部位
- ⑤ ごはんもの&スープ
- ⑥ 〆(しめ) 自家製麺の冷麺はオススメですよ!



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

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。



■つぼ漬けカルビ

特上三角バラ

一、六八〇

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



お肉と一緒に
カラダが
喜ぶ野菜
肉巻き野菜と
おろしポン酢
五八〇

女性におすすめ

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。

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。

お求めやすくなりました！

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。



■大和牛ロース

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。
ふくよかで丸みのあるタンニン
ファイミア パスカア 三、五〇〇
パッシメント



赤身

あつ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。

柔らかマールシン

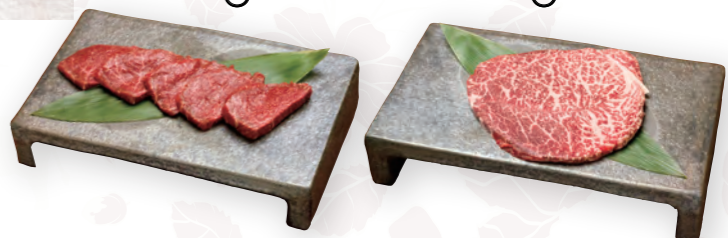
柔らかいだけではなく、
肉の味を感じやすい部位。

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

NEW!! 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

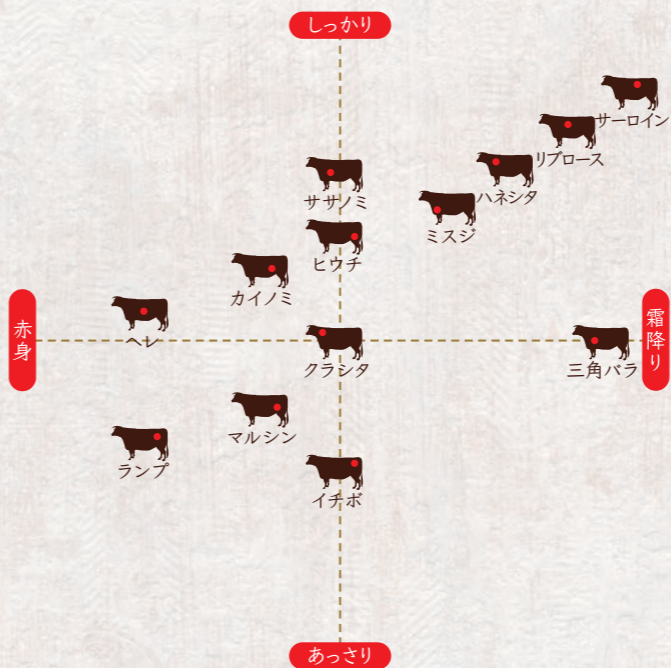
一、六二〇

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。

あつさり脂

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。

旨あつさり

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。

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。

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。

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



家族焼肉の始まりに
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。



アカセン

六八〇

別名「ギアラ」
人気の部位です。

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。



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。

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
ス網という網型の焼肉を使用
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。



■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



■にんにくオイル焼

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。

ちいさな
チーズフォンデュ 六八〇

お子さまにも人気！

メー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。



■ちいさなチーズフォンデュ

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。

抹茶 五〇〇

濃いめの抹茶にココアとフルーツの組み合わせ。

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。

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。



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 life。



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

- フィミリア 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

- シヨウ&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

- フィミリア 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。



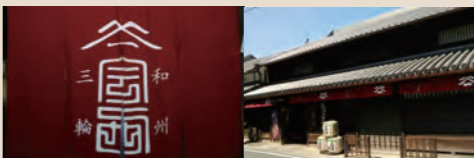
日本酒

- 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

- 今西酒造 今西酒造
- ジンロ(ロック・ソーダ) 四五〇
- チャミスル 四五〇
- (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 百楽

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>

