

やきにく弁慶について

隠れ家のような落ち着いた空間で、こだわりの絶品焼肉を提供することを私たちの至上の喜びとし、食材である牛への敬意とともに、お客様をお迎えする姿勢を、最期まで源義経(牛若丸)に仕えた忠臣として名高い伝説の豪傑「武蔵坊弁慶」の志になぞらえて「やきにく弁慶」と命名しました。

武蔵坊弁慶とは

「弁慶の泣き所」、「内弁慶」といった言葉の由来にもなり、豪傑の代名詞として語られる武蔵坊弁慶。その生涯は「義経記」や「弁慶物語」創作などを基に伝説として語られることが多く、実態は明らかではありません。一説によると、弁慶は熊野別当の嫡子として誕生。幼名は鬼若と言い、母の胎内で18ヶ月過ごし、生まれたときから2~3歳の体格で、髪は肩まで伸び、歯も生えそろうっていたという話もあります。比叡山での修行ののち自らを西塔武蔵坊弁慶と名付け、以来その名で知られるようになります。京都で源義経と出会った弁慶は、義経に仕え、その智謀と怪力で活躍するも、最期は奥州衣川にて義経を守るため戦い、全身に矢を受けながら立ったまま絶命。その壮絶な最期は「弁慶の立往生」と語り継がれています。

YAKINIKU
BENKEI

やきにく
弁慶

山形県と弁慶

兄頼朝から追われた源義経は、武蔵坊弁慶などのわずかな家来を従えて、北国路を北に進み、鶴岡から清川出て、舟で最上川をさかのぼり本合海に至り、ここから亀割峠を越して小国郷に入り、境田を経て陸奥国(岩手県)平泉に逃れたといわれます。最上郡内においては、金山町・真室川町あたりにも義経伝説が語り継がれており、最上・小国両川沿いの地域には、とくに色濃く分布しています。

なかでも瀬見温泉周辺には、義経の子「亀若丸」の誕生に加護があったという子安観音や弁慶の笈掛け桜といった義経主従にまつわる数かずの伝説、旧跡が残されています。

金のロース すき焼き風



肩バラみぞれ焼き



極上カルビ(リブロース極) たれ又は塩

一品料理

本格キムチ盛り合わせ	990円
ナムル盛り合わせ	880円
チョレギサラダ	990円
ポテサラいぶりがっこマヨソース	770円
骨抜き豚足	880円
タンつくね～特製月見ダレ～	715円
韓国のり	440円

弁慶の おすすめ

金のロース～すき焼き風～	1,540円
銀のロース～すき焼き風～	1,320円
※片面15秒ずつ焼き、 卵を絡めてお召し上がりください	
肩バラみぞれ焼き	1,430円
おろしポン酢と一緒にどうぞ	
	2,970円
極上カルビ(リブロース極)	
たれ又は塩	
塩には特製ワサビだれが付きます	

仕入れにより品切の場合がございます。

四代目が
おすすめする

特選メニュー

イチ
オシ

精肉店直営だからこそ提供できる
店主厳選、こだわりの一品

極上カルビ

塩/タレ

リブローズ極

¥ 2,970円 (税込3,267円)



柔らかく味わい深い部位のみを使用した究極のローズ
タレ/塩

厚切りローズ

¥1,980 (税込2,178円)



自家製ポン酢おろしをくるっと巻いてお召上がりく
ださい。

肩バラみぞれ焼き

¥1,300 (税込1,430円)



言わずと知れた大人気メニュー
特製だれで味つけてあります

赤ハラミ

¥1,980 (税込2,178円)



片面15秒ずつ焼いて卵に絡めて食べるすき焼き風
明治から受け継がれている自家製割り下を使用しております

金のローズ~すき焼き風~

¥1,400 (税込1,540円)



厚切りはしっかり焼き目を付けて 薄切りは軽く焼く
のがおすすめの食べ方です。数量限定

国産タンの食べ比べ(木.金.土.のみ)

¥2,980 (税込3,278円)



ネギまみれ牛タン

¥1,950 (税込2,145円)

ネギのみ
がらようど
イイ

ネギバカ

300円(税込330円)

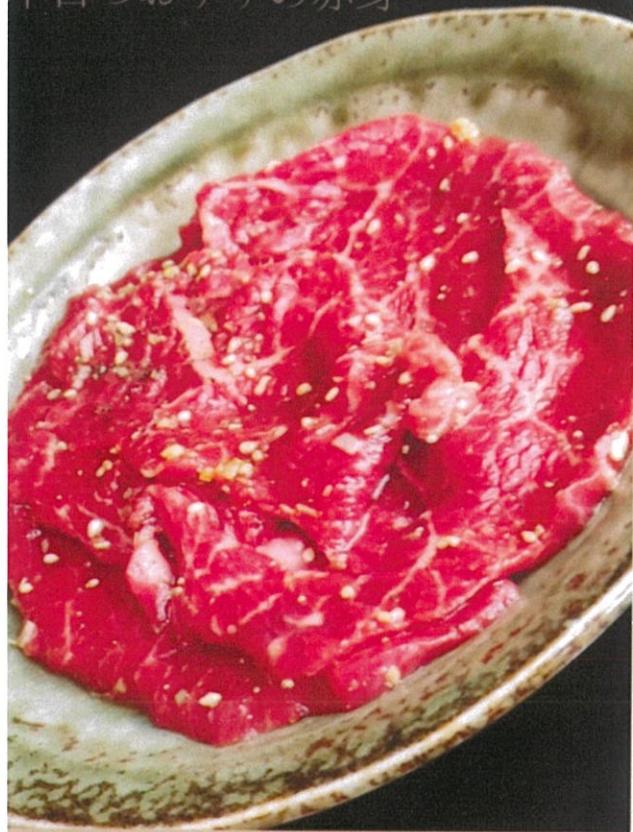


- ・ サンチュ 自家製コチュジャン付 600円 (税込660円)
- ・ チョレギサラダ 900円 (税込990円)
- ・ 野菜焼き 700円 (税込770円)

ちょっと一品

- ・ キムチ盛り合わせ 900円 (税込990円)
- ・ ナムル盛り合わせ 800円 (税込880円)
- ・ ミノ刺 700円 (税込770円)
- ・ 骨抜き豚足 800円 (税込880円)

本日のおすすめ赤身



赤身 ロース 他

赤身肉	タレ	1,800円 (税込1,980円)
ロース	タレ	1,700円 (税込1,870円)
厚切りロース	タレ	1,980円 (税込2,178円)
金のロース～すき焼き風～		1,400円 (税込1,540円)
銀のロース～すき焼き風～		1,200円 (税込1,320円)
ツラミ(ホホ肉)		1,300円 (税込1,430円)

中落ちカルビ



カルビ

極上カルビ (リブロース極)	2,700円 (税込2,970円)
上カルビ	2,400円 (税込2,520円)
カルビ	1,500円 (税込1,650円)
塩/たれをお選びいただけます	
中落ちカルビ 塩ダレ	1,000円 (税込1,100円)

お肉の お供に

チョレギサラダ	900円 (税込990円)
キムチ盛り合わせ	900円 (税込990円)
ナムル盛り合わせ	800円 (税込880円)
サンチュ～自家製コチュジャン付～	600円 (税込660円)
野菜焼き	700円 (税込770円)
ネギバカ(ロースやカルビにのせて)	300円 (税込330円)

国産上ハラミ



ハラミ

国産上ハラミ 塩又はタレ	2,980円 (税込3,278円)
赤ハラミ タレ	1,980円 (税込2,178円)
ハラミ切り落とし 塩ダレ	1,045円 (税込1,150円)

牛タン

タン塩	1,800円 (税込1,980円)
ネギまみれタン塩	1,950円 (税込2,145円)
味わいタン 塩	900円 (税込990円)
国産牛タン食べ比べ(木金土限定)	2,980円 (税込3,278円)
タンつくね 特製卵黄タレ	700円 (税込770円)
旨辛アゴタン	1,000円 (税込1,100円)

ホルモン

こてこてホルモン	900円 (税込 990円)
塩又はみそダレ	
シマチョウ	900円 (税込 990円)
塩又はみそダレ	
特上ミノ	1,200円 (税込1,320円)
塩又はみそダレ	
コリコリ	750円 (税込825円)
塩又はミソダレ	

週末(木金土)限定
国産牛タンの食べ比べ



OTHERS

肩バラみぞれのせ	1,300円 (税込1,430円)	ライス 350円 (税込385円)	小250円 (税込275円)	大450円 (税込495円)
一輪盛り(要予約)	2,500円 (税込2,750円)	石焼ビビンバ	1,400円 (税込1,540円)	
ミノ刺	700円 (税込 770円)	ビビンバ	900円 (税込 990円)	
		BENKEI冷麺	1,150円 (税込1,265円)	
		モヤシ冷麺	1,050円 (税込1,155円)	
		キムチ冷麺	1,100円 (税込1,210円)	

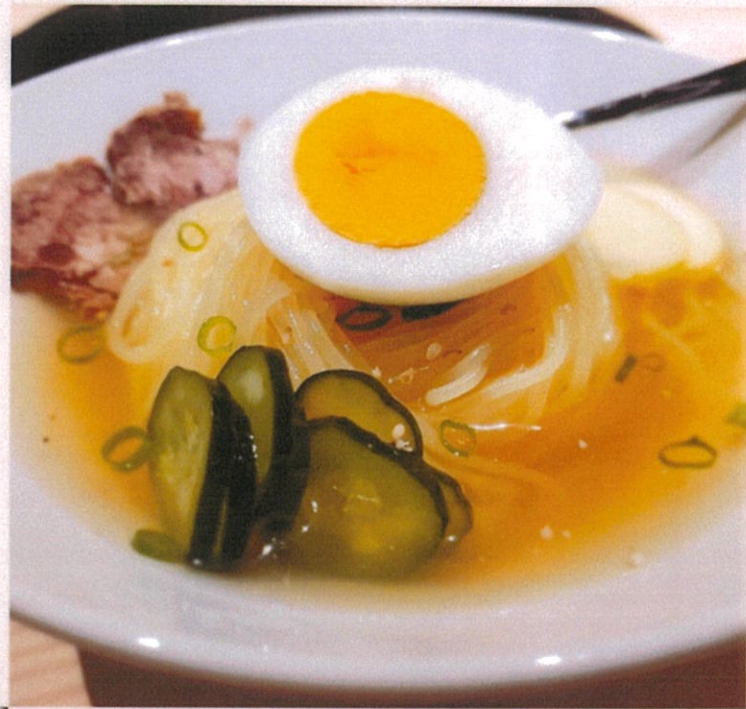


野菜 魚介

エビ焼き	1,650円
ホタテの磯辺焼き	1,430円
野菜焼き	770円
サンチュ	660円
ネギバカ	330円
チョレギサラダ	990円
キムチ盛り合わせ	990円
ナムル盛り合わせ	880円

麺 ご飯

石焼ビビンバ	1,540円
ビビンバ	990円
ライス	385円
ライス(大)	495円
ライス(小)	275円
BENKEI冷麺	1,265円
もやし冷麺	1,155円
キムチ冷麺	1,210円



スープ

たまごスープ	605円
野菜スープ	682円
わかめスープ	605円
もやしスープ	638円
ユッケジャンスープ	990円
コムタンスープ	1,100円

※スープはプラス330円でクッパに変更できます。

盛り合わせ各種

キムチ盛り合わせ	990円
ナムル盛り合わせ	880円

おつまみに

ミノ刺し～自家製ポン酢～	770円
牛そぼろ豆腐	770円
合鴨わさび和え	770円
ポテサラいぶりがっこマヨソース	770円
タンつくね～特製月見だれ～	715円
骨抜き豚足	880円
韓国海苔	440円

キムチ ナムル 単品

伝統白菜キムチ	550円
オイキムチ	550円
カクテキ	550円
ほうれん草ナムル	440円
もやしナムル	440円
ぜんまいナムル	440円
センナムル	440円

お肉のお供に

チョレギサラダ	990円
ホタテの磯辺焼き	1,430円
エビ焼き	1,650円
サンチュ(自家製コチュジャン付)	660円
野菜焼き	770円
ネギバカ	330円



デザート

アイス

抹茶／バニラ

季節のシャーベット

各550円 (税込605円)

黒蜜きな粉のバニラアイス

黒蜜きな粉の抹茶アイス

各650円 (税込715円)

最中アイス

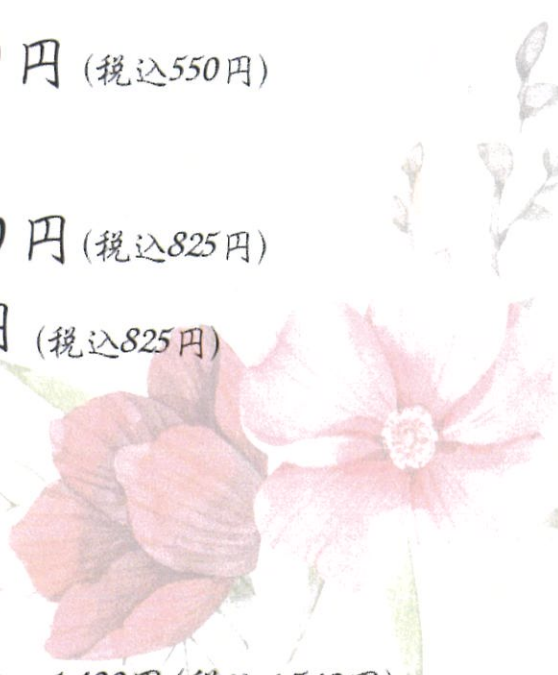
抹茶／バニラ

各850円 (税込935円)

濃厚生チョコアイス 500円 (税込550円)

バスクチーズケーキ 750円 (税込825円)

フォンダンショコラ 750円 (税込825円)



各種アニバーサリープレート(前日までの予約にて承ります) 1,400円 (税込1,540円)