





素材はとことん妥協せず
仕込みは決して手を抜かず



お品書き

Food Menu

昇家の逸品

Shoya's Special Dishes

昇家の逸品 “Shoya's Special Dishes”

オススメの逸品。昇家の味をお楽しみください。

トロ赤 “Toro Aka”

和風ダレで味付けしたお肉を大葉と大根で包んでお召し上がりください。

1,380円
(税込1,518円)

名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

680円
(税込748円)

生塩タン Salty Raw Beef Tongue

肉質を見極め一枚一枚丁寧にカットしました。名物ネギ盛りと合わせてご賞味ください。

1,680円
(税込1,848円)

サーロイン一枚焼き Sirloin Steak

大判のサーロインを豪快に一枚焼きで。

1,680円
(税込1,848円)

特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi

すりおろした生の本わさびをたっぷりつけて、お醤油でお召し上がりください。

2,780円
(税込3,058円)

特選ハラミ Special Outside Skirt

濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

数量限定

2,980円
(税込3,278円)

テールクッパ 海苔 Korean Rice Soup with Beef Tail “Seaweed”

風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそそる。

1,180円
(税込1,298円)

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

500円
(税込550円)

昇家盛り Assorted Special Meat “Shoya”

昇家「泉店」がオススメするお肉を大皿に盛り合わせたお得な一皿。

生塩タン・塩ホルモン・黒毛和牛カルビ・
黒毛和牛ロース・特選牛ハラミ

8,000円
(税込8,800円)

宴 “Utage”

至福のお肉時間を。昇家のコース料理。

コース料理

Course Meal

Aコース Course Meal “A”

6,000円

(税込6,600円)

キムチ盛り合わせ・サラダ・

生塩タン・塩ホルモン2種盛り・味噌ホルモン2種盛り・

特選ロース・和牛ロース・

石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

● Bコース Course Meal “B”

8,000円

(税込8,800円)

キムチ盛り合わせ・サラダ・

生塩タン盛り・塩ホルモン2種盛り・味噌ホルモン2種盛り・

特選和牛のわさび焼き・特選タレ4種盛り・

石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

Premiumコース Course Meal “Premium”

11,000円

(税込12,100円)

キムチ盛り合わせ・サラダ・

赤身ユッケ・生塩タン盛り・サーロイン一枚焼き・

味噌ホルモン2種盛り・黒毛和牛ステーキ・特選タレ3種盛り・

石焼きビビンバ・昇家なめらかプリン

+2,000円 (税込2,200円) で「飲み放題」をお楽しみいただけます。

乾杯生ビール付

前菜

Appetizer



刺身 “Sashimi”

センマイ刺し Raw Beef Omasum

独自のカットで旨みを引き出しました。自家製酢味噌でご賞味ください。

980円

(税込1,078円)

ミノ刺し Sliced Raw Beef Tripe

食感が抜群のさっぱりミノ。

1,080円

(税込1,188円)

赤身ユッケ “Aka”

表面を炭火で香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立て。

1,280円

(税込1,408円)

トロ赤 “Toro Aka”

和風ダレで味付けしたお肉を大葉と大根で包んでお召し上がりください。

1,380円

(税込1,518円)

薬味香る塩ユッケ “Salt”

塩ユッケの美味しさと薬味の香りが口いっぱいに広がります。

1,580円

(税込1,738円)

玉タン刺し Raw Beef Tongue with Gyoku

希少な国産のタンを卵とからめて特製醤油とともに。

1,680円

(税込1,848円)

生野菜 “Raw Vegetables”

● 名物ネギ盛り Green Onion Salad

シャキシャキ食感のネギをたっぷりのごま油で風味豊かに仕上げました。

680円

(税込748円)

サンチュ Korean stem lettuce

焼肉の定番。

580円

(税込638円)

昇家サラダ 白 Shoya's salad “White”

新鮮生野菜を自家製とろろドレッシングで。

720円

(税込792円)

昇家サラダ 海苔 Shoya's salad “Seaweed”

韓国海苔をふんだんに使い、ごま油で香ばしく仕上げたお酒がすすむ塩味サラダ。

780円

(税込858円)

漬物 “Tsukemono”

● キムチ盛り合わせ Assorted Kimchi

こだわり3種の盛り合わせ。

980円

(税込1,078円)

キムチ／カクテキ／オイキムチ

Kimchi／Cubed Radish Kimchi／Cucumber Kimchi

人気の秘密は、奥深い味わいが楽しめるほどよい辛さ。

各／580円

(税込638円)

ナムル盛り合わせ Assorted Namul ※単品もご用意しております。

食感がクセになる。お野菜の和えものです。

650円

(税込715円)

韓国海苔 Toasted Seaweed

ごま油と塩で味付けした香ばしい焼き海苔。

360円

(税込396円)

塩 “Shio”

● 名物塩ホルモン Special Salty Beef Offal

創業当時からの名物。唯一無二の絶品ホルモン。

980円

(税込1,078円)

生塩タン Salty Raw Beef Tongue

肉質を見極め一枚一枚丁寧にカットしました。名物ネギ盛りと合わせてご賞味ください。

1,680円

(税込1,848円)

■ 名物ネギ盛り 680円 (税込748円)

特選タン Special Beef Tongue

数量限定

一切／720円

3,080円

貴重な生の黒タン1本から、少量しか取れない柔らかな厚切りタン。

(税込792円)

(税込3,388円)

塩ミノ Salty Rumen

丁寧に薄切りした上質なミノをサッと炙ってお召し上がりください。

1,480円

(税込1,628円)

特選塩カルビ Special Salty Boneless Beef Short Rib

一切／580円

2,380円

肉の柔らかさ、脂の旨み。ともに上質です。

(税込638円)

(税込2,618円)

特選塩ロース Special Salty Beef Loin

一切／620円

2,480円

塩と胡椒で肉本来の美味しさをご堪能ください。

(税込682円)

(税込2,728円)

特選塩ハラミ Special Salty Outside Skirt

数量限定

一切／680円

2,980円

牛の希少な横隔膜。ジューシーな肉汁が口の中に広がります。

(税込748円)

(税込3,278円)

塩ミカワスジ Salty Raw Beef Lower Jaw

コリコリとした食感が特徴。国産のハラミとサガリのスジ肉です。

数量限定

880円

(税込968円)

純系名古屋コーチン塩焼き

Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Salt

名古屋が誇る純系の名古屋コーチンです。

1,780円

(税込1,958円)

生わさび “Nama-Wasabi”

特選カルビのわさび焼き Special Boneless Beef Short Rib with Wasabi

ほど良い脂が風味の良いわさびとベストマッチ。

2,680円

(税込2,948円)

● 特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi

すりおろした生の本わさびをたっぷりのせて、お醤油でお召し上がりください。

2,780円

(税込3,058円)

特選ハラミのわさび焼き Special Outside Skirt with Wasabi

上質なハラミを生の本わさびで食す。まさに至福の味。

3,280円

(税込3,608円)

● = 「昇家」のおすすめ / Our recommendation menu

※網のお取り替えは遠慮なくお申し付けください。 / We will replace grill net with a new one for free.

焼

Grill



焼

Grill

炙り “Aburi” 数量限定

和牛シンシン Wagyu Knuckle Main Muscle

赤身肉のシンタマ中心部分。しっとりと柔らかく旨味溢れる希少部位。

2,380円
(税込2,618円)

和牛イチボ Wagyu Rump Cap

モモからお尻にかけての希少部位。適度に美しい霜降りが入った絶品お肉。

2,380円
(税込2,618円)

● 和牛トモサンカク Wagyu Tri Tip

モモ肉の上カルビと呼ばれ、モモで特に脂のバランスが良い希少部位。

2,380円
(税込2,618円)

サーロイン一枚焼き Sirloin Steak

大判のサーロインを豪快に一枚焼きで。

1,680円
(税込1,848円)

たれ “Tare”

和牛カルビ Boneless Wagyu Short Rib

口の中であとろける味わい。老化防止のビタミンBを含んでいます。

1,680円
(税込1,848円)

和牛ロース Wagyu Loin

とても柔らかい黒毛和牛のロース肉。ビタミンやミネラルが豊富。

1,680円
(税込1,848円)

特選カルビ Special Boneless Beef Short Rib

焼肉の王道。

一切／580円 2,380円
(税込638円) (税込2,618円)

特選ロース Special Beef Loin

和牛の脂の甘みと肉の旨味が絶妙に絡んだコクのある味わい。

一切／620円 2,480円
(税込682円) (税込2,728円)

● 特選ハラミ Special Outside Skirt

濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

数量限定

一切／680円 2,980円
(税込748円) (税込3,278円)

新鮮レバー “Flesh Liver”

◎必ず焼いてお召し上がりください。

● 特選レバー Special Beef Liver

鮮度にこだわった品切れ必至の人気レバー。

数量限定

1,480円
(税込1,628円)

焼きレバー Grilled Beef Liver

やみつきになる濃厚な味わい。ビタミンなどの栄養が豊富。

880円
(税込968円)

味噌 “Miso”

- **上ホルモン** Special Beef Offal 980円
(税込1,078円)
通称「てっちゃん」。焼きすぎに注意。
- 上ミノ** Special Beef Tripe 1,180円
(税込1,298円)
和牛の第一胃。丁寧に切り込みを入れたミノは、噛むたびに旨みが溢れます。
- 上ホルモン脂付き** Special Beef Offal includes Fat 880円
(税込968円)
脂の美味しさがとりこになる。煙に注意。
- ギアラ** Beef Abomasum 980円
(税込1,078円)
ほんのり感じる脂の甘さと歯応えがやみつきに。
- **純系名古屋コーチン味噌焼き** 1,780円
(税込1,958円)
Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Miso
名古屋が誇る純系の名古屋コーチンです。

ソーセージ “Sausage”

- **昇家自家製 牛タンソーセージ (4本)** 880円
(税込968円)
Homemade Beef Tongue Sausage
粗挽きの牛タンと厳選豚肉の自家製ソーセージ。

海 “Umi”

- **北海道 生タコの塩焼き** Hokkaido Raw Octopus Grilled with Salt 1,580円
(税込1,738円)
昇家名物の通称『塩タコ』。サッと炙ってレモンだれでお召し上がりください。
- 珍味 吸盤の味噌焼き** Delicacy Grilled Octopus Sucker with Miso 1,280円
(税込1,408円)
生タコの吸盤の特有のコリコリ食感を八丁味噌でお楽しみください。

焼野菜 “Grilled Vegetables”

- **長芋の梅味噌焼き** 韓国海苔添え 780円
(税込858円)
Japanese Yam Grilled with Ume-Miso
炭火で焼いた長芋を、自家製の梅味噌と韓国海苔で包んでお召し上がりください。
- 焼き野菜ときのこの盛り合わせ** 780円
(税込858円)
Assorted Grilled Vegetables and Mushrooms
野菜ときのこでバランス良く。



ご飯 Rice



飯 “Meshi”

ビビンバ Bibimbap
お野菜の旨みたっぷり五目ご飯。

980円
(税込1,078円)

テールクッパ 白 Korean Rice Soup with Beef Tail “White”
テールの出汁が引き立つ、塩仕立てのコクある雑炊。

1,080円
(税込1,188円)

テールクッパ 赤 Korean Rice Soup with Beef Tail “Red”
スパイシーで栄養満点。身体の芯から温まります。

1,180円
(税込1,298円)

● テールクッパ 海苔 Korean Rice Soup with Beef Tail “Seaweed”
風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそそる。

1,180円
(税込1,298円)

焼きおにぎり (2個) Grilled Rice Balls
炭火でこんがり焼いてお召し上がりください。

500円
(税込550円)

しそご飯 Rice with Perilla
お箸が止まらない。しそとすりゴマの絶品ご飯。

500円
(税込550円)

ご飯 Rice
美味しさ際立つ特定農家産のお米。

大／440円 (税込484円) 中／330円 (税込363円) 小／220円 (税込242円)

石焼 “Ishiyaki”

石焼きビビンバ Stone Scorch Bibimbap
人気No.1。アツアツの美味しさをご堪能ください。

1,180円
(税込1,298円)

石焼きガーリックライス Stone Scorch Garlic Rice
和牛肉たっぷりのガーリックライス。

1,100円
(税込1,210円)

● 石焼きタコご飯 Stone Scorch Bibimbap
まずはそのまま。次にヤンニンジャンを加えれば味わい2倍。

1,580円
(税込1,738円)

汁 “Shiru”

玉子スープ Egg Drop Soup

ふんわり玉子にゴマ油の風味がやさしい味わい。

780円

(税込858円)

テールスープ 白 Beef Tail Soup “White”

じっくり6時間煮込んだ塩仕立てのテールスープ。格別な味。

980円

(税込1,078円)

● テールスープ 赤 Beef Tail Soup “Red”

昇家定番のメスープ。

1,080円

(税込1,188円)

麺 “Noddles”

● ネギそば Noodles with shredded Japanese leek

牛テールと節系出汁を合わせたWスープ。たっぷりの白髪ネギがのった深みのある味。

1,080円

(税込1,188円)

冷麺 Cold Noodles

時間をかけて丁寧に仕込んだスープは飲み干せるほど病みつきに。

980円

(税込1,078円)

坦々冷麺 Tantan Cold Noodles

手作りラー油と辛ミンチが冷麺をより一層美味しくさせます。

1,080円

(税込1,188円)

菓子 “Kashi”

© 手作りのため数に限りがございます。

● 名物昇家プリン Special Shoya's Pudding

名古屋コーチン卵を使用し、一つ一つ丁寧に焼き上げた最高傑作です。

500円

(税込550円)

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

500円

(税込550円)

生キャラメルアイス Raw Caramel Ice Cream

冷たいジェラートに熱々の生キャラメルをかけた絶品アイス。

600円

(税込660円)

生ティラミス Raw Tiramisu

たっぷり使ったマスカルポーネがほった落る贅沢味。

600円

(税込660円)

お持ち帰り昇家プリン Souvenir Special Shoya Pudding

お土産番組でお馴染みプリン。お持ち帰り・地方発送も承っております。

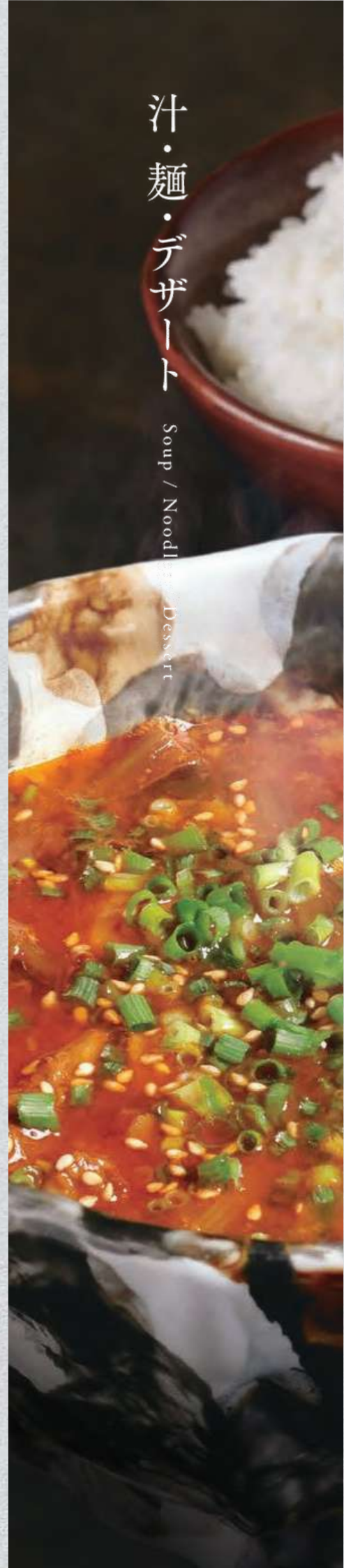
※スタッフまでお気軽にお申し付けください。

2個入り / 1,400円

(税込1,512円)

4個入り / 2,800円

(税込3,024円)





お飲み物

Drink Menu

お飲み物

Drink

ビール “Beer”

生ビール（サントリープレミアムモルツ） Draft Beer

700円
（税込770円）

瓶ビール Bottle Beer ※各種ご用意しております。

700円
（税込770円）

ノンアルコールビール（オールフリー） Non-Alcoholic Beer

500円
（税込550円）

お茶ハイ “Tea-Hi”

各／580円
（税込638円）

ウーロンハイ Shochu and Oolong Tea

黒ウーロンハイ Shochu and Black Oolong Tea

コーンひげ茶ハイ Shochu and Corn Silk Tea

緑茶ハイ Shochu and Green Tea

酎ハイ “Chu-Hi”

各／580円
（税込638円）

こだわり酒場レモンハイ（甘め） Shochu and Lemon

無糖レモンハイ Shochu and Unsweetened Lemon

カルピスハイ Shochu and Calpico

グレープフルーツハイ Shochu and Grapefruit

果実酒 “Fruit Liquor”

各／680円
（税込748円）

あらごし梅酒 “Aragoshi” Plum Liquor

あらごし柚子 “Aragoshi” Yuzu Liquor

シャインマスカット Shine Muscat Liquor

ウィスキー “Whiskey”

角瓶 “Kakubin”

600円
（税込660円）

碧 “Ao”

800円
（税込880円）

知多 “Chita”

1,000円
（税込1,100円）

割り方 ロック／水割り／ジンジャー割り／ソーダ割り

マッコリ “Makgeolli”

マッコリ Makgeolli

ボトル／2,000円
（税込2,200円）

日本酒 “Sake”

※熱燗もご用意できます。

瀬 祭 純米大吟醸 【山口】 “Dassai” Junmai Dai Ginjo 1合／940円
(税込1,034円)

地底の神秘 大吟醸 【秋田】 “Chirei No Shinpi” Junmaishu 1合／1,150円
(税込1,265円)

芋焼酎 “Sweet Potato Japanese Shochu”

だいやめ “daiyame” グラス／620円 ボトル／3,800円
(税込682円) (税込4,180円)

一刻者 “Ikkomon” ”／670円 ”／4,000円
(税込737円) (税込4,400円)

麦焼酎 “Barley Japanese Shochu”

一粒の麦 “Hitotsubu No Mugi” グラス／720円 ボトル／4,200円
(税込792円) (税込4,620円)

中々 “Naka Naka” ”／720円 ”／4,200円
(税込792円) (税込4,620円)

米焼酎 “Rice Japanese Shochu”

ばつぐん “Batsugun” グラス／620円 ボトル／3,800円
(税込682円) (税込4,180円)

ボトルセット “Bottle Set” 各／600円
(税込660円)

ウーロン茶 Oolong Tea 炭酸 Carbonated Water

緑茶 Green Tea

----- 各／250円
(税込275円)

梅干し (6個) Pickled Plums カットレモン (6個) Cutted Lemon

ソフトドリンク “Soft Drink” 各／350円
(税込385円)

ウーロン茶 Oolong Tea

コーラ Cola

黒ウーロン茶 Black Oolong Tea

ジンジャーエール Ginger Ale

緑茶 Green Tea

オレンジ Orange Juice

コーンひげ茶 Corn Silk Tea

グレープフルーツ Grapefruit Juice

カルピス Calpico

りんご Apple Juice



赤 “Red Wine”

シャトー レゼケム

Ch. Les Eyquems  【フランス ボルドー】

品種:メルロー 60% / カベルネ・ソーヴィニヨン 30% / カベルネフラン 10%

甘いカシスやスパイス、バニラの香りで柔らかくなれた渋みが口の中に広がり、ボリュームとブルーネのような甘みさえ感じさせる、ミディアムボディの赤ワインです。

3,000円
(税込3,300円)

バロンロートシルト パヴィヨン

デュ ラック ボルドー ルージュ

Dom. Barons de Rothschild Pavillon du Lac Bordeaux Rouge  【フランス メドック】 (税込4,950円)

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 50% / メルロー 50%

凝縮した果実にバニラ、ナツメグなどの複雑なアロマ。メルローの丸みと口の中での充実感に、カベルネ・ソーヴィニヨンのエレガンスが感じられます。完全に溶け込んだ樽のスパイシーな余韻が長く続きます。

4,500円

フランソワ ラベ ピノ・ノワール

Pinot Noir Francois Labet  【フランス プロヴァンス・コルス】

品種:ピノ・ノワール 100%

濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいは、ブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックで、近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパ。

5,500円
(税込6,050円)

ラポストール アレクサンドル メルロー

Cuvee Alexandre Merlot  【チリ セントラルヴァレー】

品種:メルロー 95% / シラー 5%

凝縮感のあるラズベリーやブルーベリーの赤黒系果実香、プラムやカカオのニュアンス。シルキーなタンニンと酸がワインの均衡を支えています。エレガンスとバランス、熟成のポテンシャルも感じられる非常に高品質なワインです。

8,500円
(税込9,350円)

ドメヌ ベルサン ブルゴーニュ

コートドーセール ピノ・ノワール

Bourgogne Cotes D'Auxerre Pinot Noir  【フランス ブルゴーニュ】

品種:ピノ・ノワール 100%

サン・ブリで最も名の知れた生産者のひとつ。2009年よりビオロジック農法に転換。冷涼な気候と石灰質と粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味、果実味や酸味の絶妙なバランスがとれたワイン。

10,000円
(税込11,000円)

カテナ アルタ マルベック

Catena Malbec  【アルゼンチン メンドーサ】

品種:マルベック 100%

プラム、カシス、赤スグリのフレーバーと黒コショウのノート。フルボディながら口当たりはソフトで、甘みのあるタンニンが感じられます。

13,000円
(税込14,300円)

白 “White Wine”

ボンテッラ シャルドネ

Bonterra Chardonnay  【アメリカ カリフォルニア】

品種：シャルドネ 92% / ヴィオニエ 4% / マスカット 4%

梨、りんご、花やナツメグのアロマを感じ、口に含むとリッチでクリーミーでいて、いきいきとした酸と樽由来の僅かなトースト香を感じます。

8,000円

(税込8,800円)

シャンパン “Champagne”

ローランペリエ ラキュヴェ

Laurent-Perrie La Cuvée  【フランス】

品種：シャルドネ 50% / ピノ・ノワール 30% / ムニエ 20% 辛口

柑橘類や白い花を連想させる繊細な香りと、白桃などの白い果肉の果実の香りが広がります。フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、バランスの取れた味わいの辛口シャンパーニュ。

12,000円

(税込13,200円)

グラスワイン “Glass of Wine”

赤／白 Red Wine / White Wine

630円

(税込693円)

ワイン
Wine





昇家 - Shoya - 泉

〒461-0001 愛知県名古屋市東区泉1丁目12-6

電話 052-951-6100 <https://www.shoya.com>