矢場町
矢場家
Shoya

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"

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"
1,380円（税込1,518円）

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。

名物ネギ盛り Green Onion Salad
680円（税込748円）

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。

生塩タン Salty Raw Beef Tongue
1,680円（税込1,848円）

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。

サーロイン一枚焼き Sirloin Steak
1,680円（税込1,848円）

大判のサーロインを豪快に一枚焼きで。

特選ロースのわさび焼き Special Beef Loin with Wasabi
2,780円（税込3,058円）

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。

特選ハラミ Special Outside Skirt
数量限定
2,980円（税込3,278円）

濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

テールクッパ 海苔 Korean Rice Soup with Beef Tail "Seaweed"
1,180円（税込1,298円）

風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそそる。

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding
500円（税込550円）

名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

昇家盛り Assorted Special Meat "Shoya"
8,000円（税込8,800円）

昇家「矢場町店」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

コース料理 Course Meal

宴 “Utage”

至福のお肉時間を。昇家のコース料理。

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

● =『昇家』のおすすめ／Our recommendation menu

前菜 Appetizer

刺身 "Sashimi"

センマイ刺し Raw Beef Omasum — 980円（税込1,078円）
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。

ミノ刺し Sliced Raw Beef Tripe — 1,080円（税込1,188円）
食感が抜群のさっぱりミノ。

赤身ユッケ "Aka" — 1,280円（税込1,408円）
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。

トロ赤 "Toro Aka" — 1,380円（税込1,518円）
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。

薬味香る塩ユッケ "Salt" — 1,580円（税込1,738円）
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。

玉タン刺し Raw Beef Tongue with Gyoku — 1,680円（税込1,848円）
希少な国産のタンを卵とからめて特製醤油とともに。

生野菜 "Raw Vegetables"

● **名物ネギ盛り** Green Onion Salad — 680円（税込748円）
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。

サンチュ Korean stem lettuce — 580円（税込638円）
焼肉の定番。

昇家サラダ 白 Shoya's salad "White" — 720円（税込792円）
新鮮生野菜を自家製とろろドレッシングで。

昇家サラダ 海苔 Shoya's salad "Seaweed" — 780円（税込858円）
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。

漬物 "Tsukemono"

● **キムチ盛り合わせ** Assorted Kimchi — 980円（税込1,078円）
こだわり3種の盛り合わせ。

キムチ／カクテキ／オイキムチ — 各／580円（税込638円）
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。

ナムル盛り合わせ Assorted Namul ※単品もご用意しております。 — 650円（税込715円）
食感がクセになる。お野菜の和えものです。

韓国海苔 Toasted Seaweed — 360円（税込396円）
ごま油と塩で味付けした香ばしい焼き海苔。

焼 Grill

塩 “Shio”

● **名物塩ホルモン** Special Salty Beef Offal　980円（税込1,078円）
創業当時からの名物。唯一無二の絶品ホルモン。

生塩タン Salty Raw Beef Tongue　1,680円（税込1,848円）
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。
■ 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（税込792円）　3,080円（税込3,388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。

塩ミノ Salty Rumen　1,480円（税込1,628円）
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。

特選塩カルビ Special Salty Boneless Beef Short Rib　一切／580円（税込638円）　2,380円（税込2,618円）
肉の柔らかさ、脂の旨み。ともに上質です。

特選塩ロース Special Salty Beef Loin　一切／620円（税込682円）　2,480円（税込2,728円）
塩と胡椒で肉本来の美味しさをご堪能ください。

特選塩ハラミ Special Salty Outside Skirt　数量限定　一切／680円（税込748円）　2,980円（税込3,278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。

塩ミカワスジ Salty Raw Beef Lower Jaw　数量限定　880円（税込968円）
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。

純系名古屋コーチン塩焼き　1,780円（税込1,958円）
Grilled “Nagoya Cochin” Chicken with Salt
名古屋が誇る純系の名古屋コーチンです。

生わさび “Nama-Wasabi”

特選カルビのわさび焼き Special Boneless Beef Short Rib with Wasabi　2,680円（税込2,948円）
ほど良い脂が風味の良いわさびとベストマッチ。

● **特選ロースのわさび焼き** Special Beef Loin with Wasabi　2,780円（税込3,058円）
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。

特選ハラミのわさび焼き Special Outside Skirt with Wasabi　3,280円（税込3,608円）
上質なハラミを生の本わさびで食す。まさに至福の味。

● =『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

炙り "Aburi" 数量限定

和牛シンシン Wagyu Knuckle Main Muscle — 2,380円（税込2,618円）
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。

和牛イチボ Wagyu Rump Cap — 2,380円（税込2,618円）
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。

● **和牛トモサンカク** Wagyu Tri Tip — 2,380円（税込2,618円）
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。

サーロイン一枚焼き Sirloin Steak — 1,680円（税込1,848円）
大判のサーロインを豪快に一枚焼きで。

たれ "Tare"

和牛カルビ Boneless Wagyu Short Rib — 1,680円（税込1,848円）
口の中でとろける味わい。老化防止のビタミンBを含んでいます。

和牛ロース Wagyu Loin — 1,680円（税込1,848円）
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。

特選カルビ Special Boneless Beef Short Rib — 一切／580円（税込638円） 2,380円（税込2,618円）
焼肉の王道。

特選ロース Special Beef Loin — 一切／620円（税込682円） 2,480円（税込2,728円）
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。

● **特選ハラミ** Special Outside Skirt 数量限定 — 一切／680円（税込748円） 2,980円（税込3,278円）
濃厚な旨みと食感に舌鼓。肉厚にカットした贅沢な逸品。

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 数量限定 — 1,480円（税込1,628円）
鮮度にこだわった品切れ必至の人気レバー。

焼きレバー Grilled Beef Liver — 880円（税込968円）
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。

※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

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。

● =『昇家』のおすすめ／Our recommendation menu

ご飯 Rice

飯 "Meshi"

ビビンバ Bibimbap — 980円（税込1,078円）
お野菜の旨みたっぷり五目ご飯。

テールクッパ 白 Korean Rice Soup with Beef Tail "White" — 1,080円（税込1,188円）
テールの出汁が引き立つ、塩仕立てのコクある雑炊。

テールクッパ 赤 Korean Rice Soup with Beef Tail "Red" — 1,180円（税込1,298円）
スパイシーで栄養満点。身体の芯から温まります。

● **テールクッパ 海苔** Korean Rice Soup with Beef Tail "Seaweed" — 1,180円（税込1,298円）
風味豊かな韓国焼き海苔と、きざみネギが食欲をそそる。

焼きおにぎり（2個） Grilled Rice Balls — 500円（税込550円）
炭火でこんがり焼いてお召し上がりください。

しそご飯 Rice with Perilla — 500円（税込550円）
お箸が止まらない。しそとすりゴマの絶品ご飯。

ご飯 Rice — 大／440円（税込484円） 中／330円（税込363円） 小／220円（税込242円）
美味しさ際立つ特定農家産のお米。

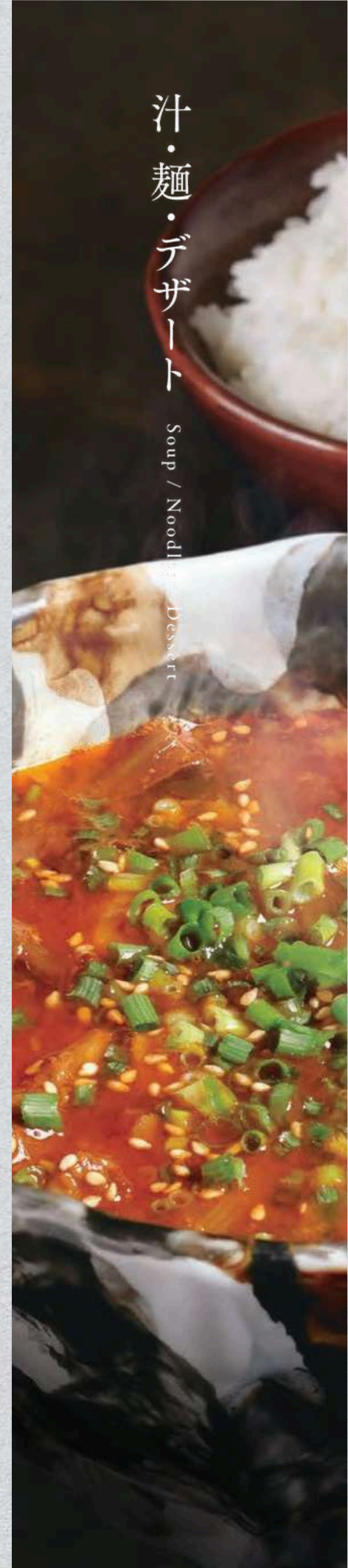
石焼 "Ishiyaki"

石焼きビビンバ Stone Scorch Bibimbap — 1,180円（税込1,298円）
人気No.1。アツアツの美味しさをご堪能ください。

石焼きガーリックライス Stone Scorch Garlic Rice — 1,100円（税込1,210円）
和牛肉たっぷりのガーリックライス。

● **石焼きタコご飯** Stone Scorch Bibimbap — 1,580円（税込1,738円）
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。

汁・麺・デザート Soup / Noodles / Dessert



汁 "Shiru"

玉子スープ Egg Drop Soup — 780円（税込858円）
ふんわり玉子にゴマ油の風味がやさしい味わい。

テールスープ 白 Beef Tail Soup "White" — 980円（税込1,078円）
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。

● **テールスープ 赤** Beef Tail Soup "Red" — 1,080円（税込1,188円）
昇家定番のメスープ。

麺 "Noddles"

● **ネギそば** Noodles with shredded Japanese leek — 1,080円（税込1,188円）
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。

冷麺 Cold Noodles — 980円（税込1,078円）
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。

坦々冷麺 Tantan Cold Noodles — 1,080円（税込1,188円）
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。

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 — 500円（税込550円）
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。

昇家なめらかプリン Shoya's Smooth Pudding — 500円（税込550円）
名物を超えるなめらかさ。ぜひご賞味ください。

生キャラメルアイス Raw Caramel Ice Cream — 600円（税込660円）
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。

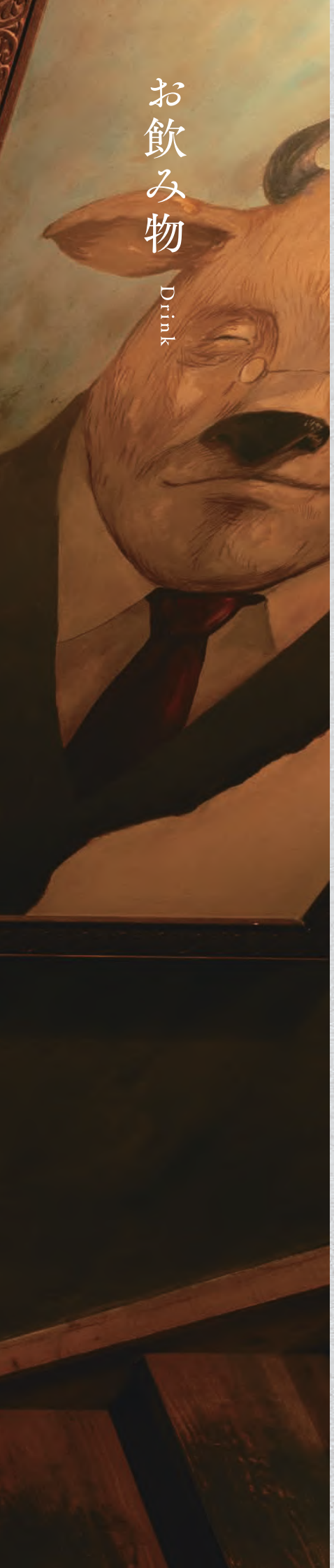
生ティラミス Raw Tiramisu — 600円（税込660円）
たっぷり使ったマスカルポーネがほっぺた落ちる贅沢味。

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）

● =『昇家』のおすすめ／Our recommendation menu

お飲み物

Drink Menu



お飲み物 Drink

ビール "Beer"

生ビール（キリン一番搾り） 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（グリーンズフリー） 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）

- 無糖レモンハイ Shochu and Unsweetened Lemon
- 王道レモンハイ Shochu and 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"

陸 "Riku"	600円（税込660円）
富 士 "Fuji"	900円（税込990円）

割り方 ロック／水割り／お湯割り／ハイボール

マッコリ "Makgeolli"

マッコリ Makgeolli	ボトル／2,000円（税込2,200円）

お飲み物 Drink

日本酒 "Sake"

※熱燗もご用意できます。

獺祭 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】"Chitei 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（税込682円）	ボトル／3,800円（税込4,180円）
一刻者 "Ikkomon"	〃／670円（税込737円）	〃／4,000円（税込4,400円）

麦焼酎 "Barley Japanese Shochu"

一粒の麦 "Hitotsubu No Mugi"	グラス／720円（税込792円）	ボトル／4,200円（税込4,620円）
中々 "Naka Naka"	〃／720円（税込792円）	〃／4,200円（税込4,620円）

米焼酎 "Rice Japanese Shochu"

ばつぐん "Batsugun"	グラス／620円（税込682円）	ボトル／3,800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
黒ウーロン茶 Black Oolong Tea
緑茶 Green Tea
コーンひげ茶 Corn Silk Tea
カルピス Calpico
コーラ Cola
ジンジャーエール Ginger Ale
オレンジ Orange Juice
グレープフルーツ Grapefruit Juice
りんご Apple Juice

ワイン Wine

赤 "Red Wine"

シャトー レ ゼケム
3,000円（税込3,300円）

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こなれた渋みが口の中に広がり、ボリュームとプルーン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。

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
4,500円（税込4,950円）

Dom. Barons de Rothschild Pavillon du Lac Bordeaux Rouge 【フランス メドック】

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 50% ／ メルロ 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。

フランソワ ラベ ピノ・ノワール
5,500円（税込6,050円）

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。

ラポストール アレクサンドル メルロ
8,500円（税込9,350円）

Cuvee Alexandre Merlot 【チリ セントラルヴァレー】

品種：メルロ 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。

ドメーヌ ベルサン ブルゴーニュ コートドーセール ピノ・ノワール
10,000円（税込11,000円）

Bourgogne Cotes D'Auxwrre 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や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。

カテナ アルタ マルベック
13,000円（税込14,300円）

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。

ワイン Wine

白 “White Wine”

ボンテッラ シャルドネ　8,000円（税込8,800円）

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。

シャンパン “Champagne”

ローランペリエ ラ キュヴェ　12,000円（税込13,200円）

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。

グラスワイン “Glass of Wine”

赤／白 Red Wine / White Wine　630円（税込693円）

昇家 - Shoya - 矢場町
〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須4丁目2-31
電 話 052-243-0133　https://www.shoya.com

名古屋市中区大須4-2-31