



ビフテキ屋
うえすたん



TAKEOUT MENU



◆ライス ¥300

◆ライス(大) ¥360

※全て税込み価格です



(写真は 200 g です。)

ニューヨークカイノミ (単品)

◎赤身の柔らかお肉

100g ¥1,630

150g ¥2,120

200g ¥2,610

250g ¥3,100

300g ¥3,590



(写真は 200 g です。)

サーロインステーキ (単品)

◎程良い脂が旨いお肉

100g ¥1,530

150g ¥2,020

200g ¥2,510

250g ¥3,000

300g ¥3,490



(写真は 200 g です。)

ヒレスステーキ (単品)

◎ヘルシーで柔らかお肉

100g ¥2,430

150g ¥3,020

200g ¥3,610

250g ¥4,200

300g ¥4,790

うえすたん(サガリ) (単品)

◎赤身でヘルシー

100g ¥1,440

150g ¥1,790

200g ¥2,140

250g ¥2,490

300g ¥2,840



ジャポネハンバーグ (単品)

◎手ごねで造る本格バーグ

(200 g) ¥1,330



(写真はウィンナー付コンボです。)

ビフテキ&ハンバーグコンボ (単品)

◎ビフテキもハンバーグも食べたい! 欲張りコンボ!

◆ ニューヨークステーキ&
ハンバーグ各 100g ¥2,090

◆ サーロインステーキ&
ハンバーグ各 100g ¥2,000

◆ ウィンナー付コンボ ¥2,160

(サーロインステーキ 100g&ジャポネハンバーグ 100g 粗挽きウィンナー)



自家製ソース (280ml)

◎うえすたんの味をご家庭でも

◆甘口ステーキソース ¥650

◆辛口ステーキソース ¥650

◆フレンチドレッシング ¥510

全て容器代込みの価格となっております。

お肉の焼き加減はウェルダンとなります。

テイクアウト専用となりますのでご了承下さい。

お持ち帰り後はお早めにお召し上がり下さい。

SPECIAL LUNCH MENU

LUNCH TIME 11:30~15:00 (オーダーストップ 14:45)

スープ・サラダ・ライス付

うえずたんステーキ (サガリ)

100g	¥1.450
150g	¥1.800
200g	¥2.150
250g	¥2.500
300g	¥2.850
400g	¥3.550
450g	¥3.900

サイコロステーキ

80g	¥1.280
100g	¥1.420
150g	¥1.770
200g	¥2.120
250g	¥2.470
300g	¥2.820
400g	¥3.520
450g	¥3.870

サーロインステーキ

100g	¥1.480
150g	¥1.980
200g	¥2.480
250g	¥2.980
300g	¥3.480
400g	¥4.480
450g	¥4.980

ヒレステーキ

100g	¥2.400
150g	¥3.000
200g	¥3.600
250g	¥4.200
300g	¥4.800
400g	¥6.000
450g	¥6.600

ハンバーグ (目玉焼き付)

シングル 100g	¥790
ダブル 200g	¥1.280
トリプル 300g	¥1.770

キッズ (小学生までのお子様限定) ¥700

ハンバーグ・ウインナー・エビフライ・ポテトフライ・ミニサラダ・ライス・ジュース

ドリンク

ソフトドリンク	¥300
※お食事された方	¥200

ライス・スープ・パン

ライスお替り (小)	¥80
ライスお替り (中)	¥100
ライスお替り (大)	¥180
ライスを大盛に変更	¥80
スープお替り	¥70
ライスをパンにチェンジ	¥50
にんにくライス	¥550
ライスをにんにくライスに チェンジ	¥270

コンビ (ステーキ&ハンバーグ)

A	サイコロ 80g & ハンバーグ 100g	¥1.770
B	サイコロ 100g & ハンバーグ 100g & 手造りウインナー 1本	¥2.080
C	サーロイン 100g & ハンバーグ 100g	¥1.970
D	ヒレ 100g & ハンバーグ 100g	¥2.890
E	ヒレ 100g & ハンバーグ 100g & 手造りウインナー 1本	¥3.060

トッピング

自家製ベーコン 50g	¥320	人参 (1本)	¥180
自家製ハンバーグ 100g	¥490	じゃがいも	¥120
自家製ウインナー 1本	¥170	目玉焼き	¥130
骨付きチキンレッグ	¥490	チーズ	¥200
ニンニクチップ	¥130	メンデル (レモン) バター	¥100
もやし増量	¥120	大根おろし & ポン酢	¥150
		(ステーキソースをチェンジ)	

●当店のステーキは、更に美味しく頂けるように加工してあります。

●にんにくの臭いが気になる方はポン酢をご用意しております

STEAK MENU

ステーキメニュー

うすたん（サガリ）以外のビフテキは、さらに美味しく召し上がりいただけるように加工しています。

※写真はイメージです

ビフテキニューヨークカインミ

100g	¥1.580
150g	¥2.080
200g	¥2.580
250g	¥3.080
300g	¥3.580
350g	¥4.080
400g	¥4.580
450g	¥5.080

ビフテキサーロイン

100g	¥1.480
150g	¥1.980
200g	¥2.480
250g	¥2.980
300g	¥3.480
350g	¥3.980
400g	¥4.480
450g	¥4.980

ビフテキヒレ

100g	¥2.400
150g	¥3.000
200g	¥3.600
250g	¥4.200
300g	¥4.800
350g	¥5.400
400g	¥6.000
450g	¥6.600

ビフテキうすたん （サガリ）

100g	¥1.390
150g	¥1.740
200g	¥2.090
250g	¥2.440
300g	¥2.790
350g	¥3.140
400g	¥3.490
450g	¥3.840

ビフテキおろし

100g	¥1.380
150g	¥1.880
200g	¥2.380
250g	¥2.880
300g	¥3.380
350g	¥3.830
400g	¥4.330
450g	¥4.830

※ビフテキおろしに温野菜はつきません

ビフテキ&ハンバーグコンボ

ビフテキニューヨークカインミ 100g & ジャポネハンバーグ 100g	¥2.050
ビフテキサーロイン 100g & ジャポネハンバーグ 100g	¥1.960
ビフテキサーロイン 100g & ジャポネハンバーグ 100g & ウィンナー	¥2.120

キッズプレート

※小学生までのお子様限定

ハンバーグ・ウィンナー・エビフライ・ポテトフライ・ミニサラダ・ライス・ジュース ¥700

お好きなビフテキやハンバーグにトッピングできます！

TOPPING

トッピング

 自家製 ハンバーグ (100g) ¥490	 手造り ウィンナー (1本) ¥170	 骨付き チキンレッグ (1本) ¥490	 手造り ベーコン (50g) ¥320
・にんにくチップ ¥130	・もやし増量 ¥120	・CHEDDARチーズ ¥250	・大根おろし&ポン酢 ¥150
・じゃがいも ¥120	・人参（1本） ¥180	・目玉焼き ¥130	・メンデル（レモン）バター ¥100

HAMBURG MENU

ハンバーグメニュー

手ごねで造る本格バーグ。ふっくらでジューシー！

赤身の
柔らかい
お肉

おろしハンバーグ（目玉焼き付き）

・ハンバーグ 200g ¥1.380

ジャポネハンバーグ（目玉焼き付き）

・ハンバーグ 200g ¥1.280

チーズハンバーグ

・ハンバーグ 200g ¥1.780

BIG ハンバーグ1ポンド

・ハンバーグ 450g ¥2.260

チキンステーキ&ハンバーグコンビ

骨付きチキンレッグとハンバーグのコンビ★ソースは3種類からおえらびください。

チーズソース
¥1.780

トマトソース
¥1.580

ジャポネソース
¥1.380

SET MENU

セットメニュー

サイドメニューも一緒にどうぞ

Aセット	小サラダ&ライス	¥460	・小ライス	¥170	・フランスパン	¥380
Bセット	スープ&ライス	¥440	・ライス	¥260	・ガーリックトースト	¥490
Cセット	小サラダ&スープ&ライス	¥540	・大ライス	¥320	・田舎スープ	¥590
Dセット	小サラダ&田舎スープ&ライス	¥800	・にんにくライス	¥480	・日替わりスープ	¥280
			・にんにく大ライス	¥700	・小サラダ	¥350

チェンジ

セットのライスをパンにチェンジ	¥50
セットのライスをガーリックトーストにチェンジ	¥180
セットのライスをニンニクライスにチェンジ	¥270
セットのライスをニンニクライス大盛にチェンジ	¥490

ビフテキ屋
うえすたし

工房 MENU



手作りベーコンの炙り
¥860



自家製ビーフジャーキー
¥530



スペアリブ
¥780



ポテトベーコンチーズ
¥690



鶯与丁ソーセージ (約 42cm)
¥1,090



自家製生ハムのシーザーサラダ
¥1,090



自家製ハムのサラダ
¥890



自家製ベーコンと大根のサラダ
¥990



自家製生ハムと生ベーコン
¥900



うえすたんタコス
¥860



燻製たまご
¥230



自家製ソーセージコンボ
¥780



豚足パストラミ
¥630



牛すじの煮込み
¥590



手羽先の燻製 (2本)
¥380



激辛ソーセージ
¥760



自家製ハムの3点盛り
¥790

お得なセットメニュー

カウボーイセット ¥2,520

ビフテキニューヨークカイノミ 150g
ライス・スープ・サラダ

ロデオセット ¥2,840

ビフテキヒレ 100g
ライス・スープ・サラダ

テキサスセット ¥2,920

ビフテキサーロイン 200g
ライス・スープ・サラダ

アリゾナセット ¥2,410

ビフテキサーロイン 100g・ハンバーグ 100g
ライス・スープ・サラダ

テネシーセット ¥3,330

ビフテキヒレ 100g・ハンバーグ 100g
スープ・サラダ・ライス

おつまみメニュー

とりあえず 390円

たたきキューリ

トマトスライス

やみつき!!おつまみキャベツ

酢もつ

バターコーン



自慢の逸品

くん製枝豆

A豚足の唐揚げ(1本)

カラダピガ

ポテトカラダくん製印付

鶏皮ポン酢

うえずたん特製鶏の唐揚げ

トマトチーズ焼き

鰯のおつまみアヒージョ

あさりのガーリックバター焼き

揚げもの

フライドポテト

430円

さきいかのフリット

390円

なんこつのからあげ 580円



ごはん

ごま油香る塩昆布おにぎり(2個)

380円



390円

580円

720円

420円

390円

680円

530円

480円

480円





DRINK MENU

Sour サワー

レモンがキリッと
かつてないおいしさ。

※氷結®ブランドにおいて

氷結無糖レモンサワー
¥480

氷結カルピスサワー

氷結ライムサワー
各¥510

氷結無糖 **レモン** **お酒**



富士御殿場蒸溜所
謹製

Highball ハイボール

うえすたんハイボール ¥480

(キリンウイスキー陸&炭酸)

うえすたんジンジャーハイボール ¥530

(キリンウイスキー陸&ジンジャーエール)

駅前ハイボール ¥460

(ホワイホース&炭酸)



Beer ビール

生ビール

キリン一番搾り

おいしいとこだけ搾ってできました。

生中 ¥580
グラス ¥410

一番搾り



瓶ビール



キリンラガービール
スーパードライ 各¥630



ノンアルコールビール

キリン グリーンスフリー
(アルコール0.00%) ¥420

Cocktail カクテル

カシス カシスオレンジ
カシスソーダ
ピーチ ファジーネーブル
各¥580

スミノフレモネード ¥580

プレミアムウォッカ「スミノフ」
のクリアな味わいがレモンの
爽やかさとマッチ！

ステーキにはこれ！



Bourbon バーボン

(S) (W)
フォアローゼズ ¥530 ¥730
I.W.ハーパー ¥580 ¥780

Shochu 焼酎

[芋] 黒霧島
[麦] 白水 グラス 各¥390
ボトル 各¥2,400
[米] しろ グラス ¥420
ボトル ¥2,500

Plum liqueur 梅酒

まっこい梅酒
ロック ¥530
ソーダ ¥570



Softdrink ソフトドリンク

ウーロン茶 各¥300
コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
カルピス
アイスコーヒー



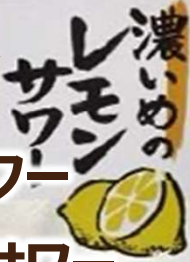
DRINK MENU



富士御殿場蒸溜所
謹製

Chu-hi

チューハイ



濃いめのレモンサワー

濃いめのグレフルサワー

氷結無糖レモンサワー

氷結カルピスサワー

氷結ライムサワー

KIRIN WHISKEY
陸
Highball

ハイボール

うえすたんハイボール
(ウイスキー陸 & 炭酸)

駅前ハイボール
(ウイスキーホワイトホース & 炭酸)

うえすたんジンジャーハイボール
(ウイスキー陸 & ジンジャーエール)



Cocktail

カクテル



Beer

ビール

生ビール

キリン一番搾り



Wine

ワイン

グラスワイン(赤・白)



Plum liqueur

梅酒

まっこい梅酒

ロック
ソーダ



Shochu

焼酎

〔芋〕黒霧島

〔麦〕白水



ノンアルコールカクテル

レモンサワー・ハイボール

カシスオレンジ

シャルドネスパークリング



Softdrink

ソフトドリンク

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

オレンジジュース

カルピス

アイスコーヒー

FREE DRINK

※お料理を頼んだ方に限ります。

※おかわりはグラスと交換でお願いします。

2時間

(ラストオーダー-15分前)

¥2,300

(税込)

Wine Menu

Red



ルイスフェリペヴァイントレイル

チェリーやカシスのような色合い。
熟した果実味が特徴の
赤ワインです。

チリ・ミディアムボディ ボトル ¥2,000



バロンフィリップ カベルネソーヴィニヨン

熟した果実の瑞々しさと、
カベルネ特有の豊かなコクと
タンニンのバランスが絶妙です。

フランス・フルボディ ボトル ¥2,700



ロスヴァスコス カベルネソーヴィニヨン

フランスの名門バロン ド ロート
シルト家がつくりだすエレガン。
すがすがしい気品が漂う、バラ
ンスのよいチリワインです。

チリ・ミディアムボディ ボトル ¥3,500

Glass Wine

ロスカロス

赤・白 各¥450

White



ルイスフェリペヴァイントレイル

トロピカルフルールのような、華やかな
香り。果実味をしっかり感じながらも、
後味はすっきりとしたキレが特徴の
ワインです。

チリ・やや辛口 ボトル ¥2,000



バロンフィリップ シャルドネ

ピーチのフレッシュ感とバターのまろ
やかさが見事に調和した、果実味溢
れる複雑で繊細な舌触りが魅力です。

フランス・辛口 ボトル ¥2,700

Spark



コルドニウ ラ ロスカ ブリュット

青リンゴを思わせるフレッシュな果実
の香り、アフターにほのかに感じる熟
成由来のブリオッシュのような香ばし
い香りも楽しめます。

スペイン・辛口 ボトル ¥2,500