



TAKEOUT MENU



◆ライス ¥170

◆ライス(大) ¥220

※全て税込み価格です



(写真は200gです。)

ニューヨークステーキ (単品)

◎赤身の柔らかいお肉

100g	¥1,200
150g	¥1,590
200g	¥1,980
250g	¥2,370
300g	¥2,770



(写真は200gです。)

サーロインステーキ (単品)

◎程良い脂が旨いお肉

100g	¥1,710
150g	¥2,200
200g	¥2,690
250g	¥3,180
300g	¥3,670



(写真は200gです。)

ヒレスステーキ (単品)

◎ヘルシーで柔らかいお肉

100g	¥2,220
150g	¥2,810
200g	¥3,400
250g	¥3,990
300g	¥4,580



ジャポネハンバーグ (単品)

◎手ごねで造る本格バーグ

(200g) ¥1,140

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



(写真はウィンナー付コンボです。)

ピフテキ&ハンバーグコンボ (単品)

◎ピ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 ¥1,650
- ◆ サーロインステーキ&ハンバーグ各100g ¥2,160
- ◆ ウィンナー付コンボ ¥1,810
(ニューヨークステーキ100g&ジャポネハンバーグ100g粗挽きウィンナー)

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ください。

お持ち帰り後はお早めにお召し上がり下さい。



Special Lunch MENU

スープ・サラダ・ライス付 ※ライスお替り自由

LunchTime 11:30～15:00
(オーダーストップ14:45)

サイコロステーキ

サイコロ 80g	¥920
サイコロ 100g	¥1,150
サイコロ 150g	¥1,450
サイコロ 200g	¥1,750
サイコロ 250g	¥2,050
サイコロ 300g	¥2,350
サイコロ 400g	¥2,950
サイコロ 450g(1ポンド)	¥3,250

サーロインステーキ

サーロイン 100g	¥1,380
サーロイン 150g	¥1,880
サーロイン 200g	¥2,380
サーロイン 250g	¥2,880
サーロイン 300g	¥3,380
サーロイン 400g	¥4,380
サーロイン450g(1ポンド)	¥4,880

ビフテキうえすたん

うえすたん 100g	¥1,300
うえすたん 150g	¥1,650
うえすたん 200g	¥2,000
うえすたん 250g	¥2,350
うえすたん 300g	¥2,700
うえすたん 400g	¥3,400
うえすたん450g(1ポンド)	¥3,750

ヒレステーキ

ヒレステーキ 100g	¥2,100
ヒレステーキ 150g	¥2,700
ヒレステーキ 200g	¥3,300
ヒレステーキ 250g	¥3,900
ヒレステーキ 300g	¥4,500
ヒレステーキ 400g	¥5,700
ヒレステーキ450g(1ポンド)	¥6,300

ハンバーグ(目玉焼き付)

シングル 100g	¥780
ダブル 200g	¥1,240
トリプル 300g	¥1,700

コンビ(ステーキ&ハンバーグ)

<A> サイコロ80g & ハンバーグ100g	¥1,510
 サイコロ100g & ハンバーグ100g & 手造りウインナー1本	¥1,770
<C> サーロイン100g & ハンバーグ100g	¥1,840
<D> ヒレ100g & ハンバーグ100g	¥2,560
<E> ヒレ100g & ハンバーグ100g & 手造りウインナー1本	¥2,720

ドリンク・デザート

生ビール(中)	¥550
生ビール(グラス)	¥380
瓶ビール	¥600
ノンアルコールビール	¥420
シャーベット(食後)	¥120
ソフトドリンク	¥290
※お食事をされた方	¥130

キッズ(小学生までのお子様限定)

ハンバーグ・ウインナー エビフライ・ポテト・サラダ ライス・ジュース	¥700
--	------

TOPPING トッピング

自家製ベーコン50g	¥300	人参(1本)	¥170
自家製ハンバーグ100g	¥480	じゃがいも	¥110
自家製ウインナー 1本	¥160	目玉焼き	¥110
骨付きチキンレッグ	¥470	チェダーチーズ	¥190
ニンニクチップ	¥120	大根おろし&ポン酢	¥110
もやし増量	¥110	(ステーキソースをチェンジ)	

SOUP・RICE

お替りスープ	¥70
にんにくライス	¥470
ライスをパンにチェンジ	¥30
ライスをにんにくライスにチェンジ	¥230
ライスをガーリックトーストにチェンジ	¥150

■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。

■ニンニクの臭いが気になる方はポン酢をご用意しておりますので、従業員まで申付けください。



サイコロステーキ 150g



サーロインステーキ 150g



ビフテキうえすたん 150g
(サガリステーキ)



ヒレステーキ 150g



ハンバーグステーキ 100g



A サイコロ&ハンバーグ



B サイコロ&ハンバーグ
&ソーセージ



C サーロイン&ハンバーグ



D ヒレステーキ&ハンバーグ



E ヒレステーキ&ハンバーグ
&ソーセージ



キッズプレート



1985年、警固に「うえすたん1号店」を開店しました!
開店以来、「こだわる健康」を大切に考え、
日々努力を重ねております。
これからも末永くお付き合いをお願い致します。
ビフテキ屋うえすたん 岩田日出人

うえすたんのこだわり!

こだわり
1

ビフテキは生焼で出てきます!

焼き具合が気になるお客様は、焼けた鉄板に
自分でお肉を広げて、お好みに焼いてお召し上がり下さい!

そんな時は

鉄板が冷めてしまった... /

追加の焼き鉄板あります!!

スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

こだわり
2

美味しい、安全なお肉を提供!

ホクビー社特許のメルティークビーフ(加工牛肉)を扱っています。
肉らしい歯ごたえと柔らかさ、自然なジューシー感が味わえます。
製品検査の基準をクリアしたのみ出荷、
追跡可能な情報システムで管理しています。

こだわり
3

お肉だけでなく、 温野菜にもこだわっています!

開店以来、ビフテキの付合せの
温野菜は「400g」とこだわって来ました。
それは、肉の3倍量の野菜を食べることが
栄養バランス的にも良いと言われているからです。
特にこだわったニンジンの甘煮は、
ニンジン嫌いのお客様にも喜んで頂いております。
残さず温野菜を食べて下さいね。

ステーキ

ビフテキはさらに美味しく頂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

赤身の柔らかお肉

100g	¥1,160	300g	¥2,760
150g	¥1,560	350g	¥3,160
200g	¥1,960	400g	¥3,560
250g	¥2,360	450g [1ポンド]	¥3,960



★ビフテキサーロイン

程良い脂が旨いお肉

100g	¥1,680	300g	¥3,680
150g	¥2,180	350g	¥4,180
200g	¥2,680	400g	¥4,680
250g	¥3,180	450g [1ポンド]	¥5,180



★ビフテキヒレ

ヘルシーで柔らかお肉

100g	¥2,200	300g	¥4,600
150g	¥2,800	350g	¥5,200
200g	¥3,400	400g	¥5,800
250g	¥4,000	450g [1ポンド]	¥6,400

★ビフテキうえすたん

数量限定

100g	¥1,300	300g	¥2,700
150g	¥1,650	350g	¥3,050
200g	¥2,000	400g	¥3,400
250g	¥2,350	450g [1ポンド]	¥3,750

★ビフテキおろし

ポン酢と大根おろしでヘルシー

※ビフテキおろしに温野菜は付きません。



100g	¥980	300g	¥2,380
150g	¥1,330	350g	¥2,730
200g	¥1,680	400g	¥3,080
250g	¥2,030	450g [1ポンド]	¥3,430

★ビフテキ&ハンバーグコンボ

ビフテキとハンバーグのいいとこ取り! 欲張りさんにオススメです★

N100g+ハンバーグ100g	¥1,620
ビフテキニューヨーク 100g & ジャポネハンバーグ 100g	
S100g+ハンバーグ100g	¥2,140
ビフテキサーロイン 100g & ジャポネハンバーグ 100g	
N100g+ハンバーグ100g+ウインナー	¥1,780
ビフテキニューヨーク 100g & ジャポネハンバーグ 100g & ウインナー	

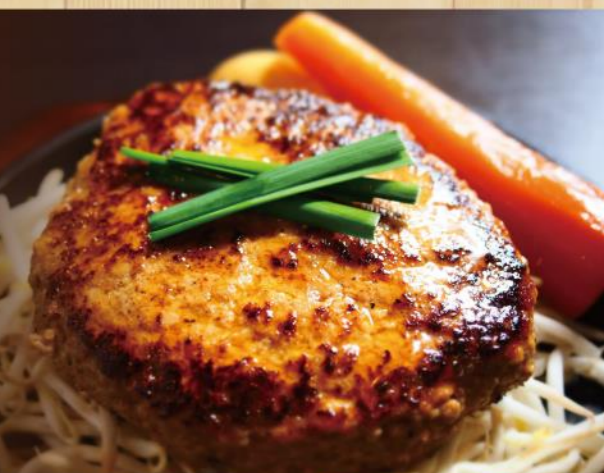


ハンバーグ

★ハンバーグ

手ごねで造る本格バーグ。ふっくらでジューシー!

BIGハンバーグ
1ポンド
[BIGハンバーグ450g]
¥2,080



★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種類からお選びください。



SET MENU

- Aセット** 小サラダ&ライス **¥440**
- Bセット** スープ&ライス **¥420**
- Cセット** 小サラダ&スープ&ライス **¥520**
- Dセット** 小サラダ&田舎スープ&ライス **¥760**

◆セットのライスを、
パンにチェンジ + ¥30
ガーリックトーストにチェンジ + ¥150
にんにくライスにチェンジ + ¥240
にんにくライス大盛にチェンジ + ¥440

KIDS' PLATE



小学生までのお子様限定
キッズプレート **¥700**

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

TOPPING

好きなビフテキやハンバーグにトッピングできます!



にんにくチップ ¥120
もやし増量 ¥110

じゃがいも ¥110
人参(1本) ¥170

CHEDDARチーズ ¥190
大根おろし&ポン酢 ¥110

目玉焼き ¥110

※写真はイメージです。 ※価格は全て税込み表示です。

GRAND MENU



1985年、警固に『うえすたん1号店』を開店しました！
 開店以来、“こだわる健康”を大切に考え、
 日々努力を重ねております。
 これからも末永くお付き合いお願い致します。
 ビフテキ屋うえすたん 岩田日出人

うえすたんのこだわり！

1 **ビフテキは生焼で出てきます！**

焼き具合が気になるお客様は、焼けた鉄板に
 自分でお肉を広げて、**お好み**に焼いてお召し上がり下さい！

そんな時は / 鉄板が冷めてしまった… /

追加の焼き鉄板あります!!

スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

2 **美味しい、安全なお肉を提供！**

ホクビー社特許のメルティーグビーフ(加工牛肉)を扱っています。
 肉らしい**歯ごたえ**と**柔らかさ**、自然な**ジューシー感**が味わえます。
 製品検査の基準をクリアしたもののみ出荷、
 追跡可能な情報システムで管理しています。

3 **お肉だけでなく、
温野菜にもこだわっています！**

開店以来、ビフテキの付合わせの
 温野菜は“400g”とこだわって来ました。
 それは、肉の3倍量の野菜を食べることが
 栄養バランス的にも良いと言われているからです。
 特にこだわった**ニンジン**の**甘煮**は、
 ニンジン嫌いのお客様にも喜んで頂いております。
 残さず温野菜を食べて下さいね。



**お肉と
相性抜群!**



**キリン一番搾り
生ビール**



**うえすたん
ハイボール**



お得なセットメニュー

1. ニコラスセット ¥1,980

ビフテキニューヨーク 150g
スープ・サラダ・ライスのセット



*セットは、全品スープ・サラダ
・ライスが付いています。
*ライスをパンに変更は+30円
*ライスをにんにくライスにチェンジは!!
+240円

※当店のビフテキは、更に美味しく頂けるように加工しております。



*スープ・サラダ・ライスのセット

2. サムセット ¥2,620

ビフテキヒレ 100g
スープ・サラダ・ライスのセット



3. ポールセット ¥3,100

ビフテキサーロイン 200g
スープ・サラダ・ライスのセット



4. アニーセット ¥2,560

ビフテキサーロイン 100g &
ハンバーグ 100g のコンビ
スープ・サラダ・ライスのセット



5. ロックセット ¥3,100

ビフテキヒレ 100g &
ハンバーグ 100g のコンビ
スープ・サラダ・ライスのセット



*スープ・サラダ・ライスのセット

*お料理写真は、イメージです。



工房メニュー

「うえすたん」こだわりの一品



牛すじの煮込み
¥570



スペアリブ
¥690



うえすたんタコス
¥780



燻製たまご
¥220



手羽先の燻製 (2本)
¥360



ポテトベーコンチーズ
¥630



自家製ビーフジャーキー
¥490



自家製ソーセージコンボ
¥700



激辛ソーセージ
¥690



手造りベーコンの炙り
¥780



駕与丁ソーセージ [42cm]
¥990



生ハムと生ベーコン
¥820



豚足パストラミ
¥570



自家製ハム3点盛り
¥710

お肉と相性抜群!



麒麟一番搾り
キリン一番搾り
生ビール

陸
うえすたん
ハイボール

※写真はイメージです。 ※価格はすべて税込み表示です。

SALAD

うえすたんのサラダは自家製のハム・ベーコンを使用しています。



ベーコンと
大根のサラダ
¥860



生ハムシーザーサラダ
¥990



手造りハムのサラダ
¥790



自家製スモークサーモンと
チーズのサラダ
¥990

DESSERT & DRINK

シャーベット ¥180

カタラーナ ¥400

ホットコーヒー ¥290

アイスコーヒー ¥290



ご自宅で「うえすたん」の味をお楽しみいただけます。

こだわりの自家製ハム、ソーセージを
「minne (ミンネ)」にて販売中★



作品販売ははじめました。

国内最大級のハンドメイドマーケット minne by GMOペパホ



工房直売と
ギフトなど
承ります!



うえすたん本部・手造りハム工房

〒811-2304

福岡県糟屋郡粕屋町仲原 2844-6

TEL (092) 629-9810



DRINK MENU



富士御殿場蒸溜所
謹製

Beer ビール



生ビール

キリン一番搾り 生中 ￥580
おいしいとこだけ搾ったビール グラス ￥410

瓶ビール

キリンラガー/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 ￥420
(アルコール0.00%)

Highball ハイボール

うえすたんハイボール ￥480
(ウイスキー陸&炭酸)

うえすたんコーラハイボール ￥530
(ウイスキー陸&コーラ)

うえすたんジンジャーハイボール ￥530
(ウイスキー陸&ジンジャーエール)

Wine ワイン

グラスワイン赤 ￥480
グラスワイン白 ￥480
ボトルワイン赤 ￥2,200
ボトルワイン白 ￥2,200



赤ハイ ￥480

濃厚で果実味豊かな
赤ワインのソーダ割。
スカッと爽やか!



Shochu 焼酎

〔芋〕黒霧島
〔麦〕白水 グラス各 ￥390
〔米〕白岳

八代和火蔵
本格焼酎

白水



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
カルピス
メロンソーダ
アイスコーヒー
ホットコーヒー

お肉と相性抜群!

👉 炭酸ですっきり爽快!

うえすたん ハイボール

ハイボールとは、ウイスキーをソーダで割ったお酒のこと。「うえすたん」では、ほのかな甘い香り、澄んだ口あたり、何層にも感じる香味豊かなおいしさの「陸」を使っています!



富士御殿場蒸溜所
謹製



👉 麦100%のうまみ!

キリン一番搾り

「麦100%×一番搾り製法」ですっきりしているのに、うまみも十分な味わいを実現。おいしいところだけ搾った高品質なビールです!

👉 シュワツと爽快!

赤ハイ



濃厚で果実豊かな味わいの甘口ワインを炭酸で割りました。シュワツと爽快でフルーティな赤ワインのハイボールです!

