



ビフテキ屋

うえすたん



# 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	350g	¥3,150
150g	¥1,590	400g	¥3,540
200g	¥1,980	450g	¥3,930
250g	¥2,370	(1ポンド)	
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	350g	¥4,160
150g	¥2,200	400g	¥4,650
200g	¥2,690	450g	¥5,140
250g	¥3,180	(1ポンド)	
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	350g	¥5,170
150g	¥2,810	400g	¥5,760
200g	¥3,400	450g	¥6,350
250g	¥3,990	(1ポンド)	
300g	¥4,580		



## ジャポネハンバーグ (単品)

◎手ごねで作る本格バーグ

(200g) ¥1,140



(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 ¥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)



## 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

スープ・サラダ・ライス付

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 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(サガリ)

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

## ヒレスステーキ

ヒレスステーキ 100g	¥2,100
ヒレスステーキ 150g	¥2,700
ヒレスステーキ 200g	¥3,300
ヒレスステーキ 250g	¥3,900
ヒレスステーキ 300g	¥4,500
ヒレスステーキ 400g	¥5,700
ヒレスステーキ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
<B> 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

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

## RICE ライス

ライスお替り・大盛	¥70
スープお替り	¥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

## 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	チーズトッピング	¥190
ニンニクチップ(10g)	¥120		
もやし増量	¥110		

■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



ビフテキろえたん 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

# 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&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

**サ100g+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

## ★ビフテキうえずたん

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

# 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

じゃがいも人參 (1本) ¥110  
 ¥170

チェダーチーズ ¥190  
 大根おろし&ポン酢 ¥110

目玉焼き ¥110

# 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!

**ジャポネハンバーグ (目玉焼き付き)**  
 [ハンバーグ200g] ¥1,100



## ★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

**Cセット** 小サラダ&スープ&ライス ¥520

**Bセット** スープ&ライス ¥420

**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

小ライス	¥170	フランスパン	¥350
ライス	¥260	ガーリックトースト	¥470
大ライス	¥320	田舎スープ	¥580
にんにくライス	¥480	日替りスープ	¥280
にんにくライス大	¥700	小サラダ	¥300

※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！

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Q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。

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

KIRIN WHISKEY

陸

うえすたん  
ハイボール





# 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!



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

シャーベット

¥180

## DRINK

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

# 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。





# DRINK MENU

## 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 グリーンズフリー ¥420  
 (アルコール0.00%)



一番搾り

Brewed from only the malt for a crisp, first press of greater delicious flavor.



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  
 (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)

## Cocktail カクテル



### ステーキにはこれ!

プレミアムウォッカ「スミノフ」を使用したレモネードカクテル。ウォッカのクリアな味わいがレモンの爽やかさとマッチ! ※お酒です。

スミノフレモネード ¥580

カシスオレンジ ¥580

カシスソーダ ¥580



## Wine ワイン

グラスワイン(赤・白) 各 ¥480

ボトルワイン(赤・白) 各 ¥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!



## Chu-hi チューハイ

レモンチューハイ

カルピスチューハイ

各 ¥480

## Shochu 焼酎

[芋] 黒霧島

[麦] 白水

[米] 白岳

グラス各 ¥390

## 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

アイスコーヒー

ホットコーヒー

## Bourbon バーボン

I.W.ハーパー

シングル ¥580

ダブル ¥780



八代名酒蔵 本格焼酎 白水



# 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。おいしいとこだけ搾った高品質なビールです!



👉 レモンでさっぱり!

## スミノフレモネード

プレミアムウォッカ「スミノフ」を使用したレモネードカクテル。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!

