



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



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)



(写真はウィンナー付コンボです。)

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

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



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	¥1,770
&手造りウインナー1本	
<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	¥2,720
&手造りウインナー1本	

ドリンク

生ビール(中)	¥550
生ビール(グラス)	¥380
ウーロン茶	¥300



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)	

RICE ライス

ライスお替り	¥70
ライス大盛	¥70
スープお替り	¥70
ライスをパンにチェンジ	¥30

■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



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

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

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!



★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

セット

小サラダ&スープ&ライス ¥520

◆セットのライスを、パンにチェンジ + ¥30

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！



一番搾り

キリン一番搾り
生ビール

KIRIN WHISKEY

陸

うえすたん
ハイボール



お得なセットメニュー

(※全て税込価格です)

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。

※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



手造りベーコンの炙り
¥780

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



手造りハムの
サラダ
¥790

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

IFFA(国際食肉専門見本市)で金賞を獲得！
2019年8月 金賞商品

- ・ベーコン
- ・生ハム
- ・手羽先のくんせい
- ・鶏パストラミハム
- ・チーズウィンナー
- ・ペッパーレモンウィンナー

IFFAで受賞した商品をはじめ、数々のうえすたんのこだわり商品がご家庭でも味わっていただけます！是非、お買い求めください



Q, IFFA(国際食肉専門見本市)って？

IFFA は130年以上の歴史がある、3年に一度開催される世界でも一番規模の大きいトレードショー。
 品質のレベル向上と維持を目的に、権威ある食肉マイスターが食肉製品のみを厳正に審査、評価をおこなうイベントです。

うえすたんが作っている商品が数多く受賞！

2007年5月に、銅賞を2個
 2019年8月には、9品出品。
 6品が金賞、3品が銀賞を頂きました！



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 に出展



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

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%)



一番搾り
 Brewed from only the
 malt for a crisp,
 clean press of grain
 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
 (ウイスキー陸 & 炭酸) ¥480



Cocktail カクテル

ステーキにはこれ!



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。
 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!
 ¥580

カシスオレンジ ¥580
 ライチトニック ¥580
 ライチオレンジ ¥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~
 (スタッフにお尋ねください。)



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

芋焼酎
 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

Bourbon バーボン

フォアローゼズブラック
 シングル ¥700

I.W.ハーパー12年
 シングル ¥800

RTD

コロナ ¥690

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!

