

# ドリンク サービスデー

## 月・水曜日

★駅前ハイボール

★濃いめのレモンサワー

★グラスワイン

SPECIAL

PRICE

¥350



※休日前日・年末を除く



宴会メニュー + 飲み放題 ¥5,000 (税込)  
宴会メニューのみ ¥3,000 (税込)

※2名様～要予約



- ★ 自家製鶏生ハム・生ベーコン  
・ 燻製卵の3種盛
- ★ 自家製ベーコンと大根のサラダ
- ★ オイルサーデインのアヒージョ
- ★ うえすたん特製鶏の唐揚げ
- ★ サラダピцца
- ★ ニューヨークステーキ
- ★ 本日のパスタ

飲み放題メニュー ¥2,300 (税込)

※お料理を頼んだ方に限りです

※おかわりはグラスと交換をお願いします。

2時間(ラストオーダー15分前)

- 生ビール (キリン一番搾り)
- ・ チュウハイ各種
- ハイボール・カクテル
- グラスワイン・梅酒・焼酎
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- ソフトドリンク



ビフテキ屋

うえすたん

柚須駅前店

TEL 092-611-0038







# 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

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

鯛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







# 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  
生ビール

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。





# 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

(ホワイトホース&炭酸)

## Beer ビール

### 生ビール

### 麒麟一番搾り

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

麒麟ラガービール

スーパードライ 各¥630



### ノンアルコールビール

麒麟 グリーンズフリー

(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

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！

¥580

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



選んでみました

# 世界5大ウイスキー +1

## スコッチウイスキー

グレンフィディック12年スペシャルリザーブ



ロック・ソーダ

¥ 600

伝統的な製造工程で12年以上熟成させたモルト原酒のみでつくられています。ロビー・デューの泉の恵まれた水質、スペイサイドの大地で厳選された原材料の大麦、ハイランド地域の新鮮な空気と小型蒸溜釜でつくられた素晴らしい味わいのモルトです。

## アイリッシュウイスキー

ジェムソン



ロック・ソーダ

¥ 500

スコットランド人のジョン・ジェムソンがアイルランドへ渡り、偉大なアイルランドの伝統を受け継いで、「ジェムソン」を完成させました。ピートを使わず、大麦、モルト、グレーンの3つを原料とし、3回蒸留によって造られる「ジェムソン」の豊かな香味とスムーズな味わいは、ナンバーワンのアイリッシュウイスキーとして世界中で愛されています。

## アメリカンウイスキー

メーカーズマーク



ロック・ソーダ

¥ 600

ボトルトップの赤い封蝋が印象的なプレミアム・バーボン。通常バーボンに用いられるライ麦の代わりに上質の冬小麦を用い、手間ひまを惜しまぬ独自の製法でつくられています。ふくよかで絹のようになめらかな味わいで、柔らかな甘みが特長です。

## カナディアンウイスキー

カナディアンクラブ



ロック・ソーダ

¥ 500

世界各国のウイスキーファンがカナダのウイスキーといえば「C.C.」を思い浮かべる。そのボトルがこれです。ライ麦主体のフレーバーウイスキーによる軽やかで華やかな香りを持ち、ライト&スムーズな風味が特色です。

## ジャパニーズウイスキー

シングルモルト余市



ロック・ソーダ

¥ 700

創業者・竹鶴政孝がウイスキーづくりの理想の地として選んだ、北海道 余市。重厚で力強く、複雑で深みのある味わいのシングルモルトウイスキーです。やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さ、豊かな果実香の調和。力強いピートの味わいと香ばしさ。穏やかに持続するオークの甘さとスモーキーな余韻が特長です。

## ワールドウイスキー

碧A0



ロック・ソーダ

¥ 700

甘く華やかな香りとまろやかな口当たりながら厚みのある味わいで、後に心地よいスモーキーさを感じられる、さまざまな表情を持ったウイスキーです。世界5大ウイスキーの個性が織り成す、複雑で豊かな香味の変化をお楽しみいただけます。

※価格は税込価格となります。



# 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。





# 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



(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

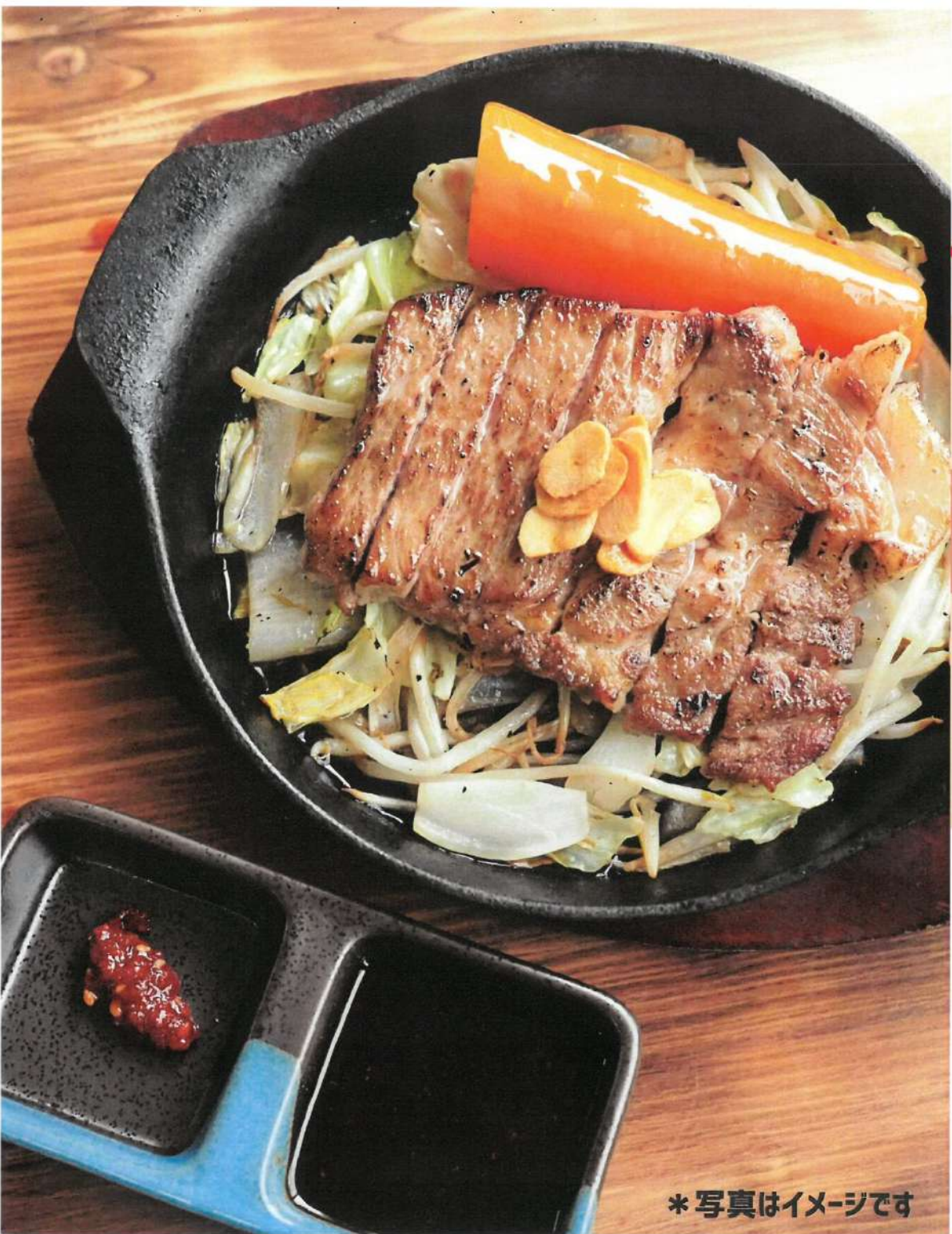
全て容器代込みの価格となっております。

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ください。

お持ち帰り後はお早めにお召し上がり下さい。





\*写真はイメージです

夏バテ予防！お客様に元気を届けたい

 辛い醬付 

# うえず豚ステーキ

ランチタイム  
スープ・サラダ・ライス付



¥1,100

豚2枚

¥1,700

牛も豚も食べたIあなたへ

単品豚ステーキ

¥700

(豚ステーキ+ソース+辛いI醬)

\*野菜は付いてません。お皿でのご提供になります。  
牛ステーキメニューをご注文の方に限りです。

追加辛いI醬 ¥100

追加ニンニクチップ ¥100







ランチ  
限定

ソースの香り。  
懐かしい味がたまらない止まらない。

# 焼きスパ十割

スープ・サラダ・ライス付  
ライス大盛り無料

880円

写真はイメージです。 単品730円





ランチ  
限定

濃厚なスパイスと肉汁。

マヨネーズと辛味噌で食欲を刺激する！

# 唐揚げ定食

スープ・サラダ・ライス  
ライス大盛り無料

880円

写真はイメージです。



# 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オン

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オン

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みろ  
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



# 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

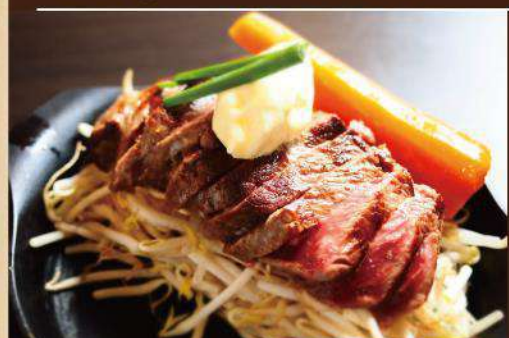
100g	¥1,160	300g	¥2,760
150g	¥1,560	350g	¥3,160
200g	¥1,960	400g	¥3,560
250g	¥2,360	450g [1ポンド]	¥3,960



## ★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	

# TOPPING

好きなビフテキやハンバーグにトッピングできます!

自家製ハンバーグ (100g) <b>¥480</b>	手造りウインナー (1本) <b>¥160</b>	骨付きチキンレッグ (1本) <b>¥470</b>	手造りベーコン (50g) <b>¥300</b>
-----------------------------	---------------------------	----------------------------	---------------------------

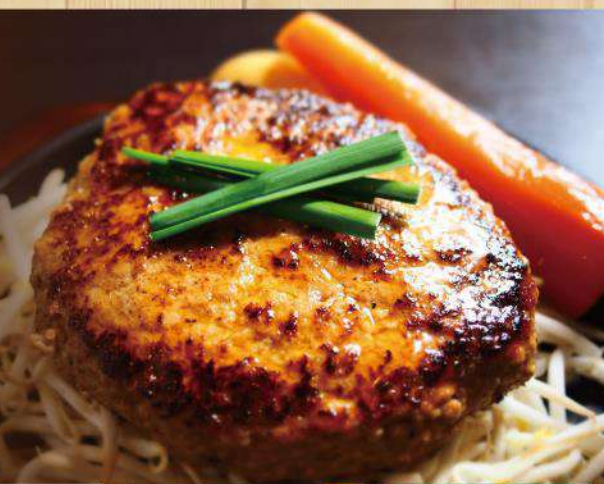
にんにくチップ ¥120	じゃがいも ¥110	チェダーチーズ ¥190	目玉焼き ¥110
もやし増量 ¥110	人参(1本) ¥170	大根おろし&ポン酢 ¥110	

# 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!

**BIGハンバーグ 1ポンド**  
[BIGハンバーグ450g]  
**¥2,080**



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

**おろしハンバーグ**(目玉焼き付き)  
[ハンバーグ 200g]  
**¥1,200**

**チーズハンバーグ**  
[ハンバーグ 200g]  
**¥1,480**

## ★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。

**ジャポネソース**  
**¥990**

**トマトソース**  
**¥1,150**

**チーズソース**  
**¥1,350**

# SET MENU

<b>Aセット</b> 小サラダ&ライス	¥440
<b>Bセット</b> スープ&ライス	¥420
<b>Cセット</b> 小サラダ&スープ&ライス	¥520
<b>Dセット</b> 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

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、“こだわりの健康”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

うえすたん  
ハイボール







# Special Lunch MENU

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

スープ・サラダ・ライス(大盛変更無料)付

## 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

## ビフテキサーロイン

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

## ビフテキヒレ

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
<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
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
--	------

## RICE ライス

ライスお替り 小・中	¥70
ライスお替り 大盛	¥100
スープお替り	¥70
にんにくライス	¥470
ライスをにんにくライスにチェンジ	¥230
ライスをパンにチェンジ	¥30

## 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(10g)	¥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)	

■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



ビフテキラースたん 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



メルティークビーフは、より美味しく牛肉を食べるために、  
やわらかさと、ジューシーさを施した  
新しいカテゴリーの加工牛肉です。

### メルティークの特許取得実績

1985年 最初の国内特許取得  
2003年 ニュージーランド特許取得  
2004年 2度目の国内特許取得  
2005年 オーストラリア特許取得  
2008年 台湾特許取得

当店ではお客様に、安く、美味しく、安心して  
食べて頂く為に、ホクビー社の特許である  
メルティークビーフ(加工牛肉)を扱っています。

### メルティークビーフってなあに？

メルティークビーフはフランス料理の調理法であるくピケン  
からヒントを得て、料理と同じ考え方で誕生しました。仔牛  
肉などの淡白な牛肉にうまみやコク、風味をプラスするため  
に、「ピケ針」と呼ばれる道具で脂肪やベーコン、ハーブ類  
を差し込んだ料理方法です。

メルティークビーフは「料理人が生み出した、肉を美味しく  
食べるための方法」であり、また、本来シェフが店舗で行う  
「下ごしらえ」でもあります。

### その1 自然なやわらかさ

原料となる牛肉に適度な脂肪分を補うことで、自然な赤身の  
食感を損なわずに、肉らしい歯ごたえと、やわらかさを両立  
させました。

### その2 自然なジューシー感

独自の技術により、肉の繊維そのものがしっとりすること  
で、肉がばさつかず、自然なジューシー感が味わえます。

### その3 より安全な訳とは

メルティークビーフは、日本で唯一 0157、026、0111、サル  
モネラ属菌を全量検査した牛肉です。本来、食肉には細菌  
数に関する法律の定めがありません。その為に自主衛生基準  
を設定し、公定法に準じた製品検査を行い、基準をクリアし  
たもののみを製品として出荷しています。また、原料入荷か  
ら製造、検査、在庫及び納品先に至る履歴は、追跡(トレー  
ス)可能な、情報システムで一元的に管理しています。