ビフテキ屋 うえすた！

TAKEOUT MENU

※全て税込み価格です

◆ライス￥170

◆ライス(大)￥220

（写真は８オンスです。）

ニューヨークステーキ（単品）

◎赤身の柔らかお肉

100g	¥1,000
150g	¥1,390
200g	¥1,780
250g	¥2,170
300g	¥2,570

（写真は８オンスです。）

サーロインステーキ（単品）

◎程良い脂が旨いお肉

100g	¥1,510
150g	¥2,000
200g	¥2,490
250g	¥2,980
300g	¥3,470

（写真は８オンスです。）

ヒレステーキ（単品）

◎ヘルシーで柔らかお肉

100g	¥1,970
150g	¥2,560
200g	¥3,150
250g	¥3,740
300g	¥4,330

ジャポネハンバーグ（単品）

◎手ごねで造る本格バーグ

（200ｇ） ¥1,040

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。）

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 ¥1,450

◆サーロインステーキ＆ハンバーグ各 100g ¥1,960

◆ウィンナー付コンボ ¥1,610

（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。

お肉の焼き加減はミディアムとなります。

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	¥850
サイコロ	100g	¥950
サイコロ	150g	¥1,250
サイコロ	200g	¥1,550
サイコロ	250g	¥1,850
サイコロ	300g	¥2,150
サイコロ	450g(1ポンド)	¥3,050

サーロインステーキ

サーロイン 100g	¥1,180
サーロイン 150g	¥1,680
サーロイン 200g	¥2,180
サーロイン 250g	¥2,680
サーロイン 300g	¥3,180
サーロイン 400g	¥4,180
サーロイン450g(1ポンド)	¥4,680

ビフテキうえすたん(サガリ)

うえすたん 100g	¥1,100
うえすたん 150g	¥1,450
うえすたん 200g	¥1,800
うえすたん 250g	¥2,150
うえすたん 300g	¥2,500
うえすたん 400g	¥3,200
うえすたん450g(1ポンド)	¥3,550

ヒレステーキ

ヒレステーキ 100g	¥1,850
ヒレステーキ 150g	¥2,450
ヒレステーキ 200g	¥3,050
ヒレステーキ 250g	¥3,650
ヒレステーキ 300g	¥4,250
ヒレステーキ 400g	¥5,450
ヒレステーキ450g(1ポンド)	¥6,050

ハンバーグ（目玉焼き付）

シングル	100g	¥680
ダブル	200g	¥1,140
トリプル	300g	¥1,600

コンビ（ステーキ＆ハンバーグ）

<A> サイコロ80g ＆ ハンバーグ100g	¥1,310
<B> サイコロ100g ＆ ハンバーグ100g ＆手造りウインナー1本	¥1,570
<C> サーロイン100g ＆ ハンバーグ100g	¥1,640
<D> ヒレ100g ＆ ハンバーグ100g	¥2,310
<E> ヒレ100g ＆ ハンバーグ100g ＆手造りウインナー1本	¥2,470

ドリンク

生ビール(中)	¥530
生ビール(グラス)	¥360
瓶ビール	¥580
ノンアルコール ビール	¥400

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	¥460	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	¥140
ニンニクチップ(10g)	¥120		
もやし増量	¥110		

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
ライスをにんにくライスに チェンジ	¥230

■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。

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	¥960	300g	¥2,560
150g	¥1.360	350g	¥2,960
200g	¥1,760	400g	¥3,360
250g	¥2,160	450g［1ポンド］	¥3,760

★ビフテキサーロイン

程良い脂が旨いお肉

100g	¥1,480	300g	¥3,480
150g	¥1,980	350g	¥3,980
200g	¥2,480	400g	¥4,480
250g	¥2,980	450g［1ポンド］	¥4,980

★ビフテキヒレ

ヘルシーで柔らかお肉

100g	¥1,950	300g	¥4,350
150g	¥2,550	350g	¥4,950
200g	¥3,150	400g	¥5,550
250g	¥3,750	450g［1ポンド］	¥6,150

★ビフテキうえすたん

数量限定

100g	¥1,100	300g	¥2,500
150g	¥1,450	350g	¥2,850
200g	¥1,800	400g	¥3,200
250g	¥2,150	450g［1ポンド］	¥3,550

★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　¥1,420
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　¥1,940
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　¥1,580
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

お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）　¥460

手造りウインナー（1本）　¥160

骨付きチキンレッグ（1本）　¥470

手造りベーコン（50g）　¥300

にんにくチップ	¥120	じゃがいも	¥110	チェダーチーズ	¥140
もやし増量	¥110	人参(1本)	¥170	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］
¥1,000

おろしハンバーグ（目玉焼き付き）
［ハンバーグ 200g］
¥1,100

チーズハンバーグ
［ハンバーグ 200g］
¥1,300

★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
¥1,200

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

◆セットのライスはパンに変更出来ます
◆セットのライスを、
　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
　ガーリックトーストにチェンジ ＋ ¥240

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。

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
栄養バランス的にとて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。

ビフテキ屋 うえすたん

GRAND MENU

お肉と相性抜群！

福岡県産 ビール大麦はキリンビールが100%契約栽培しています！ KIRIN BEER FUKUOKA

キリン一番搾り生ビール ¥530

うえすたんハイボール ¥430

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！

キリン一番搾り
生ビール
¥530

うえすたん
ハイボール
¥430

※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ペパボ

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　￥1,780

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。
*ライスは、パンに変更出来ます。
*ライスをにんにくライスにチェンジ!!
＋240円

※当店のビフテキは、更に美味しく頂けるよ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　￥2,350

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　￥2,800

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　￥2,350

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　￥2,750

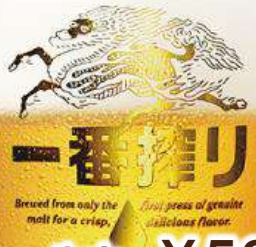
ビフテキヒレ 100g ＆
ハンバーグ 100g のコンビ
スープ・サラダ・ライスのセット

*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 ￥530
おいしいとこだけ搾ったビール グラス ￥360

瓶ビール

キリンラガー/スーパードライ 各￥580

ノンアルコールビール

キリンゼロイチ（アルコール0.00%）￥400

Highball ハイボール

うえすたんハイボール ￥430
（ウイスキー陸＆炭酸）

うえすたんコーラハイボール ￥480
（ウイスキー陸＆コーラ）

うえすたんジンジャーハイボール ￥480
（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・白） 各￥430
ボトルワイン（赤・白） 各￥2,100

赤ハイ ￥430
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！

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 ￥530
カシスオレンジ ￥530
カシスソーダ ￥530

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￥430

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￥530
ダブル￥730

※飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。 ※表示価格は税込み価格です。

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、うまみも充分な味わいを実現。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！