ビフテキ屋 うえすたん

TAKEOUT MENU

※全て税込み価格です

◆ライス￥170

◆ライス(大)￥220

（写真は 200ｇです。）

ニューヨークステーキ（単品）

◎赤身の柔らかお肉

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。）

ヒレステーキ（単品）

◎ヘルシーで柔らかお肉

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。）

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）

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(大盛変更無料)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

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

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

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

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)	

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

■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

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ぁに？

メルティークビーフはフランス料理の調理法である<ピケ>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、肉がぱさつかず、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。

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

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）¥480

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

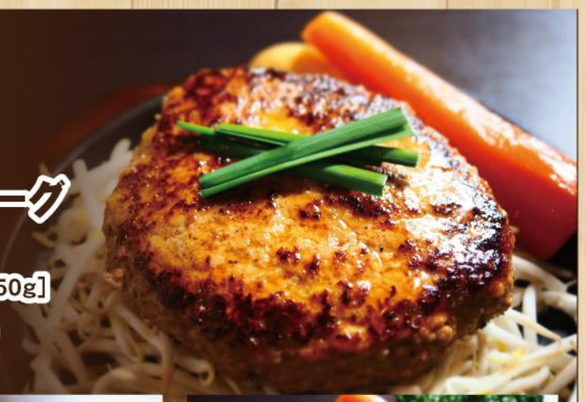
にんにくチップ	¥120	じゃがいも	¥110
もやし増量	¥110	人参(1本)	¥170
チェダーチーズ	¥190	目玉焼き	¥110
大根おろし&ポン酢	¥110		

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

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

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

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
¥550

うえすたん
ハイボール
¥450

※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	ホットコーヒー	¥290
カタラーナ	¥400	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　￥1,980

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 ￥550
おいしいとこだけ搾ったビール グラス ￥380

瓶ビール

キリンラガー/スーパードライ 各￥600

ノンアルコールビール

キリンゼロイチ（アルコール0.00%）￥420

Highball ハイボール

KIRIN WHISKEY 陸 Riku
富士御殿場蒸溜所 謹製

うえすたんハイボール ￥450
（ウイスキー陸＆炭酸）

うえすたんコーラハイボール ￥500
（ウイスキー陸＆コーラ）

うえすたんジンジャーハイボール ￥500
（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￥450
ボトルワイン（赤・白） 各￥2,150

赤ハイ ￥450
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 ￥550
カシスオレンジ ￥550
カシスソーダ ￥550

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￥450

Bourbon バーボン

I.W.ハーパー
シングル￥550
ダブル￥750

Shochu 焼酎

〔芋〕黒霧島
〔麦〕白水
〔米〕白岳
グラス各￥390
ボトル各￥2,300

八代不知火蔵 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

※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！