



# 焼肉一

YAKINIKU HAJIME  
MENU

焼肉はじめてのこだわり

創業100年を超える老舗から  
厳選された和牛を仕入れております。  
お客様とのご縁を大切に  
日々の感謝を忘れずに  
これまで営業してきました。  
焼肉はじめが皆様にとって  
贅沢なご褒美の空間になるよう  
最高のおもてなしをさせていただきます。



# おすすめ料理

## 焼き好き風リブブロス (タレ)

最高級の和牛リブブロスに  
甘さ控えめのタレと上に乗っているわたあめが  
合わさって絶妙な甘さになります。  
ご飯と一緒に頼んで欲しい逸品です。

### 焼き方のポイント

お肉は網に乗せたら素早く何度も  
ひっくり返して焼くと上手く出来ます。

¥1,300 (税込)



## ネギ包みタン (1個)

中に味付けしたネギがたっぷり入っています！  
ネギとタンを口いっぱい  
味わっていただける  
焼肉一イチオシのメニューです。

¥490 (税込)

## 特選赤身カルビ (タレ・しお)

その日のおすすめの厳選された  
赤身のカルビをお出しします。

¥1,590 (税込)



はじめてご来店の方はぜひ食べていただきたい、リピーターにも大人気のこだわりメニューです

## 赤身上ロース (タレ・塩コショウ)

その日のロースでおすすめを  
赤身上ロースとしてお出し致します。

¥1,590 (税込)



## 石焼ポテトサラダ (フライドガーリックあり・なし)

北海道のブランドのじゃがいもを使用した  
ポテトサラダです。

じゃがいもの素材の甘みが凄く  
リピーター続出の大人気商品です。  
焼肉はじめに来たら是非ご賞味ください。

¥720 (税込)



## 極サーロインユッケ

A5和牛サーロインを  
贅沢に使ったユッケです。

甘辛コチュジャンダレ

¥1,980 (税込)

さっぱりしょうゆダレ

¥1,980 (税込)

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

ネギ包みタン・タン  
豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# セ ツ ト メ ニ ユ

焼肉一のおすすめをお得なコース・セットメニューにさせていただきました

## 2名様セット

¥7,900 (税込) サラダから牛タン、和牛上カルビなど

当日OK!

### コース内容〈全8品〉

- ・牛タン
- ・上カルビ
- ・ロース
- ・トリモモ
- ・カルビ
- ・牛ホルモン
- ・チョレギサラダ  
(フライドガーリックあり・なし)
- ・石焼きポテトサラダ  
(フライドガーリックあり・なし)

2名様セットになりますので2名様で7,500円でございます。ちなみに、3名様以上であっても全員で7,500円になりますので大変お得になっております。複数名でご利用の場合、お1人様当たり7500円ではございません。



## 3名様セット

¥10,500 (税込) 品数アップ♪人気メニューが勢揃い!

当日OK!

### コース内容〈全10品〉

- ・牛タン
- ・上カルビ
- ・トリモモ
- ・厚切りベーコン
- ・牛ホルモン
- ・チョレギサラダ  
(フライドガーリックあり・なし)
- ・石焼きポテトサラダ  
(フライドガーリックあり・なし)
- ・野菜の盛り合わせ

3名様セットになりますので3名様で9,900円でございます。ちなみに、4名様以上であっても全員で9,900円になりますので大変お得になっております。複数名でご利用の場合、お1人様当たり9900円ではございません。



## 4名様セット

¥15,900 (税込) 集え!肉食男女!

当日OK!

### コース内容〈全11品〉

- ・牛タン
- ・上カルビ
- ・トリモモ
- ・厚切りベーコン
- ・牛ホルモン
- ・豚ホルモン
- ・チョレギサラダ  
(フライドガーリックあり・なし)
- ・はじめのポテトフライ
- ・石焼きポテトサラダ  
(フライドガーリックあり・なし)

4名様セットになりますので4名様で15,000円でございます。ちなみに、5名様以上であっても全員で15,000円になりますので大変お得になっております。複数名でご利用の場合、お1人様当たり15000円ではございません。



※写真はイメージです。日によって違う部位が出てくる場合もございます。

# 盛り合わせ

一度に数種類のお肉を楽しみたい方におすすめの盛り合わせメニューです



## 赤身肉の盛り合わせ

赤身肉を豪華に盛り合わせたセットです。  
霜降り少なめのお肉をその日の仕入れに  
合わせてセレクトしております。  
赤身を味わいたい方は、  
こちらをぜひお召し上がりください。

約2人前 ￥3,800 (税込)

## 霜降り肉の盛り合わせ

和牛の脂の旨味と甘さを堪能していただけるス  
ペシャルなセットになっております。

約2人前 ￥3,700 (税込)



## ホルモンセット

様々な種類のホルモン(内臓系)を少量ずつ  
盛り合わせにしたセットです。  
少しづつ色々な種類を召し上がれます。  
女性の方にぜひ頼っていただきたいセットメニューです。

約2人前 ￥2,600 (税込)

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

ネギ包みタン・タン  
豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# ネギ包みタン・タン

ネギ包みタン(1個) ¥490(税込)



※写真は4人前です

## ネギ包みタンの美味しい焼き方



- ① 網の端で焼いてください。
- ② すべての面をしっかりと焼いてください。
- ③ 5〜6分ほどじっくり焼くことで、肉の中のネギがしっかりと蒸し焼きとなり、

**最高の食べ頃になります！**



牛タン ..... ¥1,200(税込)

ネギタンのネギ ..... ¥290(税込)

壺塩タン(タン先) ..... ¥590(税込)

タンの先の部分を薄くスライスしております。  
食べやすく歯応えがありクセになる人続出！

タンカルビ(タン下) ..... ¥590(税込)

タンの下の部分です。  
ニンニクの効いたパンチのあるタレで味付けしてあります。  
酒のおつまみにどうぞ！



厚切り牛タン(4枚) ..... ¥1,880(税込)

**数量  
限定**

厚切りにした最高クラスの生牛タンです。  
相性抜群の塩だれで、口の中でとろけます。  
厚みもありボリューム満点、かなりお値打ちの商品です。

# 豚・鶏・ホルモン



ご注文の際は、味付けをお選びください



豚

豚カルビ(タレ・しおだれ) ..... ¥590(税込)



豚トロ

厚切りベーコン ..... ¥590(税込)

豚タン ..... ¥590(税込)



とりはらみ

鶏

トリモモ肉(タレ・塩コショウ・みそ) ..... ¥600(税込)

せせり ..... ¥620(税込)

ヤゲン(塩コショウ・しおだれ) ..... ¥600(税込)

とりはらみ ..... ¥650(税込)



牛ホルモン



ミノ



レバー

モ  
ホ  
ン  
ル

牛ホルモン(みそ・しおだれ) ..... ¥600(税込)

豚ホルモン(みそ・しおだれ) ..... ¥580(税込)

ハツ(みそ・しおだれ) ..... ¥690(税込)

ミノ(みそ・しおだれ) ..... ¥890(税込)

レバー(みそ・しおだれ) ..... ¥650(税込)

ツラミ ..... ¥790(税込)



ツラミ



ハラミ

和牛ハラミ(タレ・みそ・しおだれ) ..... ¥1,690(税込)

厳選された和牛のハラミをお楽しみ下さい。

センマイ刺し ※仕込みの段階で、湯煎しております。 ..... ¥650(税込)



センマイ刺し

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

ネギ包みタン・タン  
豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# 和牛



ご注文の際は、味付けをお選びください

カルビ(タレ・しお)

¥1,100(税込)

特選霜降りカルビ

(タレ・しお)

¥1,590(税込)



特選霜降りカルビ

特選赤身カルビ(タレ・しお)

¥1,590(税込)

中落ちカルビ(タレ・しお)

¥790(税込)



特選赤身カルビ

焼きすき風リブローズ(タレ)

最高級の和牛リブローズに  
甘さ控えめのタレと上に乗っているわたあめが  
合わさって絶妙な甘さになります。  
ご飯と一緒に頼んで欲しい逸品です。

焼き方のポイント

お肉は網に乗せたら素早く何度も  
ひっくり返して焼くと上手く出来ます。

¥1,300(税込)



焼きすき風リブローズ

ご注文の際は、味付けをお選びください

## ロース (タレ・しお)

¥1,100 (税込)

## 赤身上ロース (タレ・塩コショウ)

¥1,590 (税込)

## 赤身特上ロース (雪しお・タレ)

¥1,980 (税込)



シャトーブリアン

## 薄切り炙り焼き (わさびしょうゆ・わさびしお)

¥990 (税込)



薄切り炙り焼き



赤身特上ロース



赤身上ロース

## シャトーブリアン (しお)

¥3,500 (税込)

## 炙りゆっけ (タレ・雪しお)

¥990 (税込) ※加熱処理をしてお出ししています。



炙りゆっけ

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

ネギ包み  
豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# サイドメニュー

サラダ

## 石焼ポテトサラダ (フライドガーリックあり・なし)

北海道のブランドのじゃがいもを使用したポテトサラダです。

じゃがいもの素材の甘みが凄くリピーター続出の大人気商品です。焼肉はじめに來たら是非お試しあれ。

¥720 (税込)



石焼ポテトサラダ



韓国風チョレギサラダ

## 韓国風チョレギサラダ ¥690 (税込) (フライドガーリックあり・なし)



シーザーサラダ

## シーザーサラダ ..... ¥690 (税込)

野菜

かぼちゃ ..... ¥400 (税込)

エリンギ ..... ¥480 (税込)

たまねぎ ..... ¥350 (税込)

サンチュ ..... ¥450 (税込)

野菜の盛合せ ..... ¥550 (税込)

ライス

当店のお米は新潟県上越産コシヒカリを使用しております

品質保証

特A

お米の食味ランキングで最高ランク【特A】と評価されたお米。妙高山の自然豊かな環境と農薬・肥料を半分に抑え、手間と情熱をかけて育まれたお米をぜひご賞味ください。

ご飯(小) ..... ¥350 (税込)

ご飯(中) ..... ¥430 (税込)

ご飯(大) ..... ¥510 (税込)

ご飯(極) ..... ¥710 (税込)



ライス(極)



白菜キムチ ..... ¥550 (税込)

カクテキ ..... ¥550 (税込)

オイキムチ ..... ¥550 (税込)

長芋キムチ ..... ¥550 (税込)

キムチの盛合せ ..... ¥800 (税込)

チャンジャ ..... ¥550 (税込)

えだまめ(ごま油塩) ..... ¥550 (税込)

ナムルの盛合せ ..... ¥550 (税込)

ハジメのポテトフライ ..... ¥620 (税込)

たこのからあげ ..... ¥620 (税込)

とうもろこしの香ばし揚げ ..... ¥490 (税込)

ソーセージ(プレーン3本) ..... ¥490 (税込)

(チョリソー3本) ..... ¥500 (税込)



白菜キムチ



カクテキ



オイキムチ



長芋キムチ



キムチの盛合せ



チャンジャ

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

豚・鶏・ホルモン  
ネギ包みタン・タン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# サイドメニュー



ラーメン



たまごかけごはん



石焼きビビンバ



石焼きユッケジャンビビンバ



ハジメのまぜそば



たまごクッパ



辛いクッパ



ミノアカハンバーグ

ㄨ

ラーメン ..... ¥790 (税込)

オリジナルのスープでㄨにピッタリです。

たまごかけごはん ..... ¥590 (税込)

オリジナルの卵かけごはんです。食べたらやみつきになります。

ビビンバ ..... ¥690 (税込)

石焼きビビンバ ..... ¥890 (税込)

ㄨの王道。是非食べてもらいたい逸品です。

石焼きユッケジャンビビンバ ..... ¥1,050 (税込)

あかだし ..... ¥290 (税込)

ユッケジャンスープ ..... ¥900 (税込)

たまごスープ ..... ¥590 (税込)

辛いスープ ..... ¥690 (税込)

ハジメのまぜそば ..... ¥880 (税込)

たまごクッパ ..... ¥650 (税込)

辛いクッパ ..... ¥750 (税込)

ユッケジャンクッパ ..... ¥950 (税込)

和牛の石焼き牛すじ煮込み(塩) ¥660 (税込)

ミノアカハンバーグ(和牛100%) ¥880 (税込)

# デザート

## 手作りわらび餅と アイスクリームの盛合わせ

手造りのわらびもちを贅沢に盛りつけます。

¥650 (税込)



カタラーナとアイスクリーム



本格わらびもちとアイスクリームの盛り合わせ

## カタラーナとアイスクリーム

人気No.1のデザートです。

¥680 (税込)

## 季節のくず粉アイスとアイスクリーム ¥680 (税込)

## 杏仁豆腐 ¥490 (税込)



季節のくず粉アイスとアイスクリーム

## アイス ¥550 (税込)

・ミルク

・ほうじ茶

・抹茶

・きな粉餅



抹茶



ほうじ茶



きな粉餅

1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

ネギ包み  
タン・タン  
豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# ドリンクメニュー

## BEER ビール

生ビール

アサヒスーパードライ (中) ----- ¥650 (税込)

アサヒスーパードライ (中瓶) ---- ¥690 (税込)

アサヒドライゼロ (小瓶) ----- ¥600 (税込)

人気  
No.1

## LEMON CHU-HI レモンチューハイ

レモンチューハイ ----- ¥550 (税込)

濃いめのレモンサワー ¥600 (税込)

こだわり酒場のレモンサワー  
¥620 (税込)



1

焼肉屋メシに、  
すい  
翠 ジンソーダ。

SUNTORY GIN

SUI 翠  
Japanese Gin



翠 (ロック・水割り・ソーダ割) ----- ¥520 (税込)  
(濃いめ) ----- +¥100 (税込)

伝統的なジンの8種のボタニカルを2回に分けて蒸溜して使ったベースジンに、日本の食事に寄り添う和素材3種(柚子・緑茶・生姜)を、それぞれを漬け込んで造った浸漬酒などをブレンドして仕上げた、日本人の味覚に合ったジンです。

## WHISKY ウイスキー

角 (ロック・水割り・ハイボール) ----- ¥560 (税込)

(コーラ・ジンジャー割り) ----- ¥590 (税込)

(濃いめ) ----- +¥100 (税込)

甘やかな香りと厚みのあるコク、ドライなあとちが特長です。

知多 (ロック・水割り・ハイボール) ----- ¥740 (税込)

(コーラ・ジンジャー割り) ----- ¥770 (税込)

(濃いめ) --- +¥150 (税込)

軽やかな味わいとほのかに甘い香りが特長のグリーンウイスキーです。

白州 (ロック・水割り・ハイボール) ----- ¥900 (税込)

(コーラ・ジンジャー割り) ----- ¥950 (税込)

(濃いめ) --- +¥300 (税込)

森の若葉のようにみずみずしく、ほのかなスモーキークレーパーが特長です。



はじめの梅ハイボール ----- ¥490 (税込)

(コーラ・ジンジャー割り) ----- +¥50 (税込) (濃いめ) --- +¥100 (税込)

迷ったら  
コレ!!

## CHU-HI・SOUR チューハイ・サワー

青リンゴ ----- ¥590 (税込)

桃 ----- ¥590 (税込)

シークワーサー ----- ¥590 (税込)

ライム ----- ¥590 (税込)

グレープフルーツサワー ¥590 (税込)

レモン ----- ¥590 (税込)

巨峰 ----- ¥590 (税込)

ゆず ----- ¥590 (税込)

## TEA-HI お茶ハイ

緑茶ハイ ----- ¥650 (税込)

ウーロンハイ ----- ¥650 (税込)

黒ウーロンハイ ----- ¥700 (税込)

## UMESHU 梅酒 (ロック・水割り・ソーダ割り)

梅酒 (グラス) ¥550 (税込)

(濃いめ) +¥100 (税込)



1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー

# ドリンクメニュー

②

## SHOCHU 焼酎(ロック・水割り・湯割り・ソーダ割り)

麦焼酎 いいちこ(グラス) ----- ¥550 (税込)

大分県の三和酒類が製造する本格麦焼酎です。1979年の  
(濃いめ) + ¥100 (税込)  
販売から「下町のナポリオン」の愛称で、大分県のみならず全国各地で愛飲されています。

麦焼酎 一粒の麦(グラス) ----- ¥650 (税込)

全量方で仕込まれるこの焼酎は、越も大麦麹を使い、  
(濃いめ) + ¥200 (税込)  
西酒造こだわりの蒸圧間接蒸留により醸し出されています。

間接蒸留とは蛇管に蒸気を通して間接的に液体温度を高くする蒸留方法で、ほのかに感じる  
香ばしく軽快でシャープな麦の香り、口当たりはやわらかで爽やかな麦の甘味と共に  
ほんのりとした香ばしさが感じられます。



芋焼酎 黒霧島(グラス) ----- ¥550 (税込)

宮崎県にある霧島酒造が製造する芋焼酎です。  
(濃いめ) + ¥100 (税込)

黒麹仕込みによる独特な切れ味、芋焼酎ならではのコクを楽しむことができます。

芋焼酎 赤兎馬(グラス) ----- ¥650 (税込)

(濃いめ) + ¥200 (税込)

「今までにない革新的な焼酎を生み出したい」という

強い信念から誕生した赤兎馬(せきとば)。

穂やかで柔らかな白麹と、鹿児島島の新鮮な黄金千貫を使用。冠岳湧水の軟水で仕込み、

熟成と濾過を繰り返し磨き抜くことで、他にはない個性的な味わいに仕上がります。

淡麗かつ芳醇な味わいは、まさに赤兎馬の一駆けのように流麗な力強いさを秘めています。

芋焼酎 もぐら(グラス) ----- ¥650 (税込)

(濃いめ) + ¥200 (税込)

黄金千貫芋の特徴を最大限にいかすため、

専用タンクで貯蔵している原酒を泡盛の伝統的な熟成法である、仕次ぎ法を用い、

貯蔵・熟成させています。割り水には、七窪の自然湧水を、さらに自社の木槽受水槽で貯水し、

まろやかにした水を使用しています。濾過を極力抑えた荒濾過造りで

旨味を十分に堪能出来る薩摩焼酎。



## SAKE 日本酒

熱燗(一合) ----- ¥690 (税込)

冷酒(一合) ----- ¥690 (税込)

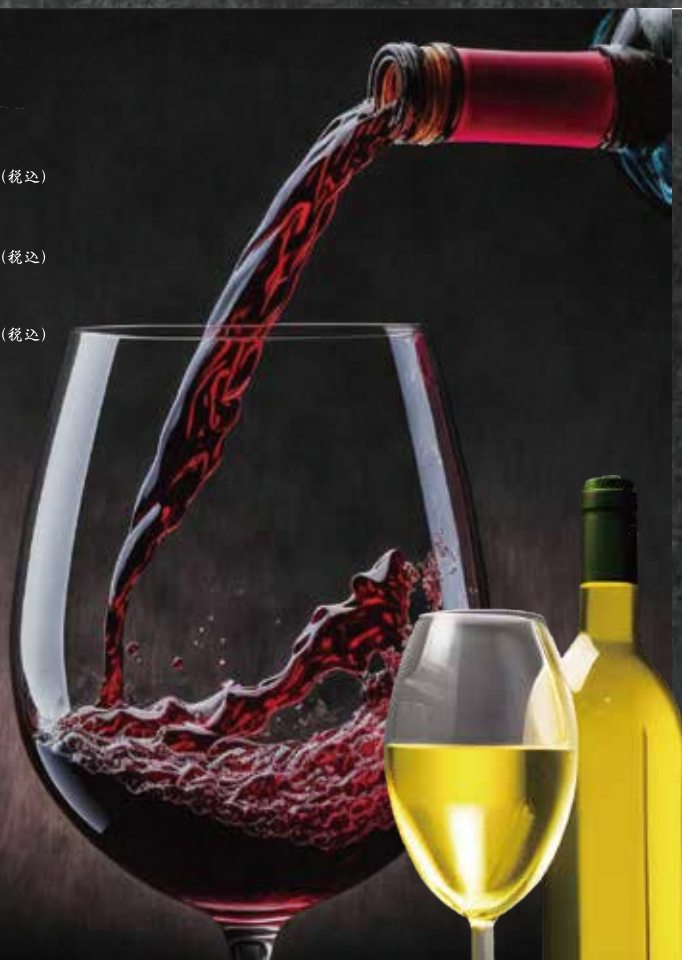


## WINE ワイン

赤ワイン (グラス) ミディアムボディ ----- ¥660 (税込)

白ワイン (グラス) やや辛口 (ドライ) ----- ¥660 (税込)

お祝い用スパークリングワイン ----- ¥1,980 (税込)



## SOFT DRINK ソフトドリンク

炭酸水 ----- ¥350 (税込)

ペプシコーラ ----- ¥350 (税込)

CCレモン ----- ¥350 (税込)

ジンジャーエール ----- ¥350 (税込)

ウーロン茶 ----- ¥350 (税込)

オレンジジュース100% ----- ¥370 (税込)

グレープフルーツジュース100% ----- ¥370 (税込)

黒烏龍茶 ----- ¥400 (税込)



1,

おすすめ料理

2,

コース料理

3,

盛り合わせ

4,

ネギ包みタン・タン  
豚・鶏・ホルモン

5,

和牛

6,

サイドメニュー

7,

デザート

8,

ドリンクメニュー