



焼肉 AZUMA



厳選された上質なお肉をご堪能ください

上質な厳選肉、前菜からデザートまで

COURSE

コースには下記がついています

- ・ウェルカムドリンク
- ・本日の前菜
- ・本日のサラダ
- ・アラカルト
- ・デザート
- ・キムチ
- ・本日のスープ
- ・サンチュ
- ・食後のドリンク

お薦めのお肉が楽しめる



プラチナコース
Platinum course

お一人様 ¥4,680(税込5,148円)

黒毛和牛 ランプ

黒毛和牛三角カルビ

糸島どり 鶏もも

糸島豚カルビ

上タン

デザート選べます

- ・日向夏レアチーズケーキプレート
- ・八女抹茶モンブランパフェ
- ・コーヒーゼリー
- ・ツインパフェ





厳選黒毛和牛が楽しめるプレミアムコース

ロイヤルコース

Royal course

お一人様 ¥5,680 (税込6,248円)

黒毛和牛イチボ 黒毛和牛三角上カルビ 黒毛和牛牛バラ 黒毛和牛カイノミ 上タン 美湯豚カルビ



写真はお一人様分のイメージです

ウェルカムドリンク

- ・グラスビール
- ・グラスワイン (赤・白)
- ・日本酒 (越乃寒梅)
- ・ノンアルコールビール
- ・コカ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・カルピス
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・はちみつレモンソーダ
- ・ゆずジュース
- ・ゆずソーダ
- ・ボンカンジュース
- ・ボンカンソーダ
- ・マンゴージュース
- ・マンゴーソーダ
- ・グレープフルーツジュース
- ・グレープフルーツソーダ
- ・ピーチソーダ
- ・ラムネソーダ
- ・ラ・フランスソーダ
- ・オレンジ (100%ジュース)
- ・りんご (100%ジュース)
- ・パイナップル (100%ジュース)

アラカルト

- ・チヂミ
- ・韓国冷麺
- ・スンドゥブ
- ・黒毛和牛ローストビーフ握り
- ・ミニ黒毛和牛ローストビーフ丼
- ・特製クッパ
- ・特製ユッケジャンクッパ
- ・石焼牛筋ビビンバ
- ・石焼ビビンバ
- ・温玉ビビンバ
- ・梅しそ茶漬け
- ・麦とろろめし
- ・ライス

※麺にはそば粉が含まれています。





厳選希少部位が楽しめる

盛り合わせ

特選盛 (2~3名様向)
¥5,880 (税込6,468円)

上タン
牛バラ
カイノミ
イチボ
三角上カルビ



贅沢に牛タン尽くし

熟成 上タン贅沢盛

(2~3名様向) ¥5,480 (税込6,028円)

上タン
上タンステーキ
ネギ巻き上タン
短冊上タン
ネギ上タン塩



黒毛和牛を堪能できる

和牛盛 (2~3名様向)
¥8,980 (税込9,878円)

カインノミ

三角上カルビ

イチボ

イチボステーキ

リブロースステーキ



糸島どり鶏もも

美湯豚カルビ

しま腸

ハラミ

US中落ちカルビ

F1カルビ



バラエティに楽しめる

AZUMA 盛

(2~3名様向) ¥4,780 (税込5,258円)



熟成タン

低温 **熟成** でじっくり旨味を引き出した逸品

上タン	¥1,190 (税込1,309円)
短冊上タン	¥1,790 (税込1,969円)
上タンステーキ	¥1,790 (税込1,969円)
ネギ上タン	¥1,290 (税込1,419円)
ネギ巻き上タン	¥1,290 (税込1,419円)
タンカルビ	¥890 (税込979円)
ネギタンカルビ	¥990 (税込1,089円)



特選 黒毛和牛

※ 塩とたれ 選べます

リブローズステーキ	¥2,980 (税込3,278 円)
イチボステーキ	¥1,480 (税込1,628 円)
イチボ	¥1,480 (税込1,628 円)
カイノミ	¥1,380 (税込1,518 円)
三角カルビ	¥1,380 (税込1,518 円)
三角上カルビ	¥1,880 (税込2,068 円)
ローズ	¥1,980 (税込2,178 円)
ランプ	¥1,180 (税込1,298 円)
牛バラ	¥1,180 (税込1,298 円)
切り落とし	¥980 (税込1,078 円)

宮崎有田牧場



Earth Medicine 0 (大地に薬はゼロ) の信念のもと、
牛、飼料、水にも薬を使わず、丹精に育てられた
黒毛和牛です。

有田牛



黒毛和牛
サーロインステーキ ¥2,480
(税込 2,728 円)

黒毛和牛 牛焼すき

一人前

¥1,880 (税込 2,068 円)

追加の卵 1ヶ ¥100 (税込 110 円)

卵
2個付



黒毛和牛

赤身が多く 適度の脂肪分、
旨味と柔らかさを兼ね備えた
『健康和牛』



肥後
あか牛

カルビ

¥1,080 (税込 1,188 円)



あか牛カルビ

国産牛



国産牛ツラミ

¥1,080 (税込1,188円)

ツラミは牛の希少部位「頬肉」。
濃厚な旨味と味わいの感じられるお肉。



F1熟成ヒレカットステーキ



牛

F1 カルビ ¥980 (税込1,078円)

F1 熟成ヒレカットステーキ

¥1,280 (税込1,408円)

F1 牛とは和牛と豪州産牛の交配種。
霜降りと赤身のバランスがとれたお肉。

ハラミ

¥1,280 (税込1,408円)

US 中落ちカルビ ¥1,180 (税込1,298円)



牛ハラミ

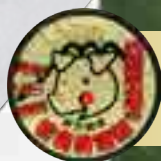
自慢の逸品

壺漬け

壺漬けカルビ ¥1,180 (税込1,298 円)



壺漬けカルビ



鹿児島県産 桜島美湯豚

天然温泉で育てた、まろやかでジューシーな豚です。

ひゅうとん



美湯豚カルビ

豚

美湯豚カルビ ¥850 (税込935 円)

サムギョプサル ¥1,280 (税込1,408 円)
(サンチュ・キムチ付)

豚トロ ¥750 (税込825 円)

ソーセージ 6本 ¥600 (税込660 円)

手ごね生ソーセージ ¥980 (税込1,078 円)



手ごね生ソーセージ

生でご提供致します。
香ばしく焼き上げて
お召しあがりください。

鶏



糸島どり 鶏もも ¥820 (税込902 円)

国産鶏せせり ¥850 (税込935 円)



糸島どり 鶏もも



ホルモン

ホルモン盛

ホルモン盛 ￥2,380 (税込2,618円)

● 黒毛和牛丸腸 ￥950 (税込1,045円)

✦ ￥980 (税込1,078円)

しも腸 ￥820 (税込902円)

✦ ￥850 (税込935円)

ミノ ￥990 (税込1,089円)

✦ ￥1,020 (税込1,122円)

国産牛センマイ ￥780 (税込858円)

✦ ￥810 (税込891円)

国産牛レバー ￥680 (税込748円)

✦ ￥710 (税込781円)



海鮮盛り

海鮮

海鮮盛り ￥2,180 (税込2,398円)

イカ ￥690 (税込759円)

ホタテ 3ヶ ￥680 (税込748円)

殻付ホタテ 2ヶ ￥780 (税込858円)

海老 3尾 ￥750 (税込825円)

石焼

石焼トマトチーズビビンバ ¥1,090 (税込1,199円)

石焼ビビンバ ¥990 (税込1,089円)

 石焼牛筋ビビンバ ¥1,090 (税込1,199円)

 石焼牛筋チャーハン ¥900 (税込990円)

特製クッパ ¥770 (税込847円)

 特製ユッケジャンクッパ ¥870 (税込957円)

温玉ビビンバ ¥880 (税込968円)



石焼牛筋ビビンバ

飯

 黒毛和牛ローストビーフ握り ¥500 (税込550円)

 黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥1,100 (税込1,210円)

 ミニ黒毛和牛ローストビーフ丼 ¥900 (税込990円)

麦とろろめし ¥400 (税込440円)

梅じそ茶漬け ¥400 (税込440円)

牛筋カレー ¥630 (税込693円)

韓国のり ¥260 (税込286円)

・白ごはん ・麦ごはん

(小) ¥300 (税込330円) (中) ¥320 (税込352円) (大) ¥350 (税込385円)



黒毛和牛ローストビーフ握り



黒毛和牛ローストビーフ丼



麦とろろめし

麺

※麺にはそば粉が含まれています

レモン冷麺 ￥880 (税込968円)

梅しそ冷麺 ￥880 (税込968円)

韓国冷麺 ￥720 (税込792円)



レモン冷麺



ホルモンチゲ

鍋

辛 スンドゥブ ￥780 (税込858円)

辛 ホルモンチゲ ￥980 (税込1,078円)

スープ

ユッケジャンスープ ￥580 (税込638円)

わかめスープ ￥350 (税込385円)

玉子スープ ￥350 (税込385円)

わか玉スープ ￥380 (税込418円)

コーンスープ ￥450 (税込495円)



ユッケジャンスープ



玉子スープ

キムチ

白菜キムチ ￥420 (税込462円)

オイキムチ ￥420 (税込462円)

カクテキ ￥420 (税込462円)

キムチ三種盛り ￥980 (税込1,078円)

ナムル盛り ￥480 (税込528円)



白菜キムチ



オイキムチ

一品

馬刺し ￥1,280 (税込1,408 円)

国産桜ユッケ ￥980 (税込1,078 円)

 自家製黒毛和牛ローストビーフ ￥980 (税込1,078 円)

センマイ刺し ￥880 (税込968 円)

ヤンニョムチキン ￥800 (税込880 円)

鶏の唐揚げ ￥800 (税込880 円)

やみつきキュウリ ￥480 (税込528 円)



馬刺し



自家製黒毛和牛ローストビーフ

国産桜ユッケ



センマイ刺し

ヤンニョムチキン



海鮮チヂミ

もっチーズ

エビフライ 2尾 ￥580 (税込638 円)

ポテトフライ ￥580 (税込638 円)

もっチーズ 4個 ￥680 (税込748 円)

葱みそ冷奴 ￥480 (税込528 円)

韓国風冷奴 ￥480 (税込528 円)

チヂミ ￥680 (税込748 円)

海鮮チヂミ ￥1,080 (税込1,188 円)

サラダ



夏季限定 ワカモレ風サラダ

¥880 (税込968円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)



ワカモレ風サラダ

夏季限定 夏のチョレギサラダ

¥980 (税込1,078円)

ハーフサイズ Half Size ¥680 (税込748円)

夏季限定 夏野菜のコブサラダ

¥980 (税込1,078円)

ハーフサイズ Half Size ¥680 (税込748円)

キャベツと玉ねぎのさっぱりサラダ

¥680 (税込748円)

ハーフサイズ Half Size ¥380 (税込418円)



夏野菜のコブサラダ

シュリンプと海藻たっぷりサラダ

¥880 (税込968円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)

シーザーサラダ

¥880 (税込968円)

ハーフサイズ Half Size ¥580 (税込638円)



夏のチョレギサラダ

サラダのドレッシング選べます

シーザー / ポン酢 / 和風 / わさび / コブ

焼野菜



サンチュ

8枚 ¥500 (税込550円)

にんにくホイル焼

¥480 (税込528円)

焼野菜盛り合わせ

¥580 (税込638円)

各種 ¥200 (税込220円)

- ・キャベツ
- ・ピーマン (6ケ)
- ・白ネギ (6ケ)
- ・たまねぎ (4ケ)
- ・しいたけ (4ケ)
- ・かぼちゃ (6ケ)

厳選したこだわりの

WINE MENU

残ったボトルワインはお持ち帰りできます



ヌヴィアナ テンプラニーヨ カベルネ・ソーヴィニヨン

深く複雑で濃厚な味わいを持ち、ベリー系の
アロマとスパイシーな香ばしさを感じられます。
長い余韻も楽しめる本格派の赤ワインです。

¥3,000 (税込3,300円)

フルボディ



ベリンジャー ファウンダース・エステート カベルネ・ソーヴィニヨン

黒いベリーの香りに
濃厚な果実味と練れた渋味が魅力的。
シナモン、バニラ、モカを想わせる余韻。

¥5,000 (税込5,500円)

フルボディ



ピーター・レーマン ポートレート シラーズ

暗い森の果実のブーケがあり
チョコレートとバニラのほのかな香りと
ベルベットのような豊かなフレーバーです。

¥5,000 (税込5,500円)

フルボディ



マルケス・デ・リスカル テンプラニーヨ

十分なボディと余韻を持つしっかり
とした味わいが特長です。

¥4,000 (税込4,400円)

ミディアムフルボディ



マルケス・デ・リスカル ティント レセルバ

2年以上のアメリカンオーク樽熟成、
瓶熟成を1年以上経ています。
バニラフレーバーの香りが心地良く、
エレガントな味わい、長い余韻も魅力的。

¥6,000 (税込6,600円)

フルボディ



クラウドライン オレゴン ピノ・ノワール

明るいつルビー色で、ベリー系アロマが魅力。
口に含むとまろやかさ、深み、
ほのかな果実の酸味が混ざり合い、
シルクのような舌ざわりを生み出します。

¥10,000 (税込11,000円)

ミディアムボディ



メゾン・ジョゼフ・ ドルーアン シャブリ

緑がかった淡い黄金色が特徴。
フルーティーな味わいでミネラルの
ニュアンスもあり心地よく長い余韻です。

¥7,000 (税込7,700円)

辛口



ヌヴィアナ・シャルドネ

ピーチやパッションフルーツ等の
果実の香りが特徴。フレッシュな口当たり。

¥3,000 (税込3,300円)

辛口



グラスワイン ¥390 (税込429円)

赤/ハートリーフ

白/ハートリーフ

未成年者及びお車を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します



AZUMA

厳選地焼酎

数量限定

各 ¥580 (税込638円)

・ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り



芋焼酎

赤兎馬

甘い香りと、旨味が絶妙に調和した飲み応えのある味わい。



芋焼酎

なかむら

上品な香り・味わい・余韻が楽しめる伝統ある焼酎。



麦焼酎

佐藤

麦の素材感や、やわらかな甘さを感じる事が出来る麦焼酎。



芋焼酎

佐藤／黒

黒麹仕込みによる芋のどっしりとした力強いアクセントが特徴。



芋焼酎

富乃宝山

爽快な口当たり、柑橘のようなフルーティーな味わいでロックがおすすめ。



焼酎 各 ¥490 (税込539円)

・ロック・水割り・お湯割り・ウーロン割り

黒霧島 (芋)



いいちこ (麦)



白岳 (米)

各種 焼酎ハイボール **¥490** (税込539円)

強炭酸

日本酒

松竹梅 【熱かん・ひや】 ¥490 (税込539円)

越乃寒梅 【新瀉】 ¥580 (税込638円)



ウィスキー



ジョニーウォーカー 【S】 ¥540 (税込594円)

【W】 ¥840 (税込924円)

ジャックダニエル 【S】 ¥540 (税込594円)

【W】 ¥840 (税込924円)

白州 【S】 ¥1,080 (税込1,188円)

【W】 ¥1,180 (税込1,298円)



未成年者及びお車を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します

ビール

- 【サッポロ 黒ラベル】生ビール ¥650 (¥715 円)
 【サッポロ 黒ラベル】グラスビール ¥390 (¥429 円)
 【サッポロラガー】瓶ビール ¥650 (¥715 円)
 【エビス】瓶ビール ¥690 (¥759 円)

ノンアルコールビール ¥390 (¥429 円)
 (プレミアムアルコールフリー 0.00% / 334ml)

ハイボール 強炭酸

- ハイボール ¥490 (¥539 円)
 梅ハイボール ¥520 (¥572 円)
 ゆずハイボール ¥520 (¥572 円)
 ポンカンハイボール ¥520 (¥572 円)
 マンゴーハイボール ¥520 (¥572 円)
 グレープフルーツハイボール ¥520 (¥572 円)
 コーラハイボール ¥520 (¥572 円)
 ジンジャーハイボール ¥520 (¥572 円)
 ダブルハイボール ¥590 (¥649 円)
 日本酒ハイボール ¥780 (¥858 円)
 赤ワインハイボール ¥780 (¥858 円)
 白州ハイボール ¥1,080 (¥1,188 円)

果実酒 各 ¥580 (¥638 円)

・ロック・強炭酸 ソーダ

ゆず / 梅 / もも / みかん

ワインカクテル 各 ¥520 (¥572 円)

- カリモーチョ (赤ワイン+コーラ)
 キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)
 ロマンチックハーモニー (赤ワイン+カルピス)

カクテル 各 ¥490 (¥539 円)

- カルアミルク カシスソーダ
 巨峰サワー カシスオレンジ
 カルピスサワー カシスウーロン
 パンチレモンサワー
 ライムサワー
 ウーロンハイ

ヨーグリートカクテル 各 ¥520 (¥572 円)

- ラムネ りんご
 オレンジ ジンジャー
 パイン ライム
 レモン カルピス
 ピーチ ミルク

ソフトドリンク 各 ¥250 (¥275 円)

- コカ・コーラ ゆずジュース
 ジンジャーエール ゆずソーダ
 メロンソーダ ポンカンジュース
 カルピス ポンカンソーダ
 カルピス ソーダ マンゴージュース
 はちみつレモンソーダ マンゴーソーダ
 ピーチソーダ グレープフルーツジュース
 ラムネソーダ グレープフルーツソーダ
 ラ・フランスソーダ
 ウーロン茶 (ホット or アイス)
 コーヒー (ホット or アイス)

100% ジュース

- オレンジジュース
 パインジュース
 りんごジュース

未成年者及びお車等を運転されるお客様の飲酒は固くお断り致します

ICECREAM & SHERBET 各 ¥250 (¥275 円)



パインシャーベット



ヨーグルトアイス



ゆずシャーベット



チョコアイス



バニラアイス

Summer

夏のスイーツ

AZUMA ORIGINAL



日向夏のレアチーズケーキプレート

¥880(税込968円)



八女抹茶
モンブランパフェ
¥880(税込968円)



コーヒーゼリー
¥780(税込858円)



ツインパフェ ¥780(税込858円)
アイス&シャーベットより2種類選べます

※付け合わせのフルーツは仕入れ状況により変更になる場合がございます。



焼肉 AZUMA 店舗紹介



香椎浜店

TEL(092)609-9131

福岡県福岡市東区香椎浜3-3-10



ひびきの店

TEL(093)742-7711

福岡県北九州市若松区ひびきの北3-3



伊万里店

TEL(0955)20-9030

佐賀県伊万里市松島町712-7



ランチタイム 【土日祝】 11:00~15:00