

グリルうし奥のこだわり

昭和2年創業の食肉卸直営店
牛奥商店が運営する
ハンバーグ&ステーキのレストランです。

山梨県の食をお楽しみいただける
お肉やワイン、地ビールをご用意しています。

CAS冷凍(急速冷凍)という最新の技術を
使うことによりお肉のうまみ成分を逃さず
新鮮な状態でご提供致します。

仕入れ、加工、調理まで全てを一貫しておこなっているため
お客様の手元に、安心・安全・新鮮をお届けします。

食肉卸直営店だからこそできる
一頭単位での仕入れをおこなっているので
普段は中々食べることが無いような
色々な部位が楽しめます。

また、落ち着いた空間で旅の途中に
ゆっくりとくつろいでいただけるよう
接客から雰囲気づくりまで
お店づくりにこだわっています。

山梨に観光に来られた皆様にとって
素敵な時間になりますよう
ごゆっくりお寛ぎください。

甲州牛(黒毛和牛)と甲州ワインビーフ

甲州牛と甲州ワインビーフはともに
山梨県の特産品ですが
異なる特徴を持っています。

甲州牛は、山梨県で生産された牛肉で
甲州地域で育てられたものを指します。
肉質はきめ細かく、甘みがあり、柔らかい食感が特徴で
脂肪がきめ細かく分布しているのも特徴的です。
黒毛和種肥育牛の中でも、品質の優れた牛のみ
甲州牛として販売されます。

一方、甲州ワインビーフは
ワインの醸造過程で出るブドウの搾りかすを
飼料に加えて育てた（ホルスタイン種×
黒毛和種の交雑種）牛肉を指します。
これによって、牛肉に特有のクセがなく
上質で美味しい肉質になるとされています。

以上のように、甲州牛と甲州ワインビーフは
異なる生産方法により、それぞれ特徴的な味わいを持っています。

希少部位！

数量限定！

delicious
SEARED BEEF

千本筋(ハバキ)の炙り

1,000円(税込)



どんなお肉？

センボン、牛の後ろ足りモモの外側にあるお肉
ソトモモは、シキンボウとナカニク、そしてハバキがありますが
そのうちセンボンはハバキの中心部に存在しています
ちなみにセンボンは、「千本筋」とも呼ばれており
牛1頭から取れる量が少ないのが特徴です。

約500～600g程度です

甲州牛ステーキ



甲州牛 シャトーブリアン

Tenderloin Steak

単品 10,000円

甲州牛 ロース

Sirloin Steak

単品 5,800円



甲州牛 おまかせ

Chef's Choice Steak

単品 4,300円

選べるセットメニュー お好きなセットをお選びください

+250円 ライス(大300g/中200g/小100g)
+550円 スープ・サラダ・ライス(大/中/小)

選べるソース お好きなソースをお選びください

ステーキソース ゆずポン

Steak Sauce

Ponzu Sauce

甲州ワインビーフ



ワインビーフ ロース

Sirloin Steak

単品 4,300円



ワインビーフ おまかせ

Chef's Choice Steak

単品 2,800円

選べるセットメニュー お好きなセットをお選びください

+250円 ライス(大300g/中200g/小100g)
+550円 スープ・サラダ・ライス(大/中/小)

選べるソース お好きなソースをお選びください

ステーキソース ゆずポン

Steak Sauce

Ponzu Sauce

甲州牛入りハンバーグ



デミグラスハンバーグ

Demi-Glace Sauce Hamburger Steak

単品 1,480円



和風おろしハンバーグ

Japanese Radish Sauce Hamburger Steak

単品 1,480円



ハンバーグ&サイコロステーキ

Cube Steak + Hamburger Steak

単品 2,480円

選べるセットメニュー お好きなセットをお選びください

+250円 ライス(大300g/中200g/小100g)
+550円 スープ・サラダ・ライス(大/中/小)

選べるソース お好きなソースをお選びください

デミグラス

Demi-Glace Sauce

和風おろし

Japanese Radish Sauce

甲州地鶏 カレー



甲州地鶏 モモソテー

Koshu Chiken

単品 2,280円



甲州牛カレー

European-style Curry

ルーのみ 1,480円

選べるセットメニュー お好きなセットをお選びください

+250円 ライス(大300g/中200g/小100g)

+550円 スープ・サラダ・ライス(大/中/小)

キッズメニュー

12歳以下限定 スープ・サラダ・ライス付



キッズステーキ ハンバーグ付

Kids' steak plate with hamburger patty

1,480円



キッズカレー ハンバーグ付

Kids' curry rice with a hamburger patty

780円

ジェラート・ジュースもご用意しています

ジェラート(キウイ・ゆず・もも・ぶどう・ミルク)	400円
ぶどうジュース(白・赤) 500円	ももジュース 400円
コーヒースェイク 450円	バニラシェイク 400円

山梨県産 ワイン

Yamanashi wine

白 グラスワイン	{100ml}	500円
白 アルガーノフォーゴ	{720ml 勝沼醸造}	3,200円
白 シャトールミエール	{720ml ルミエール}	7,000円
白 鳥居平倶楽部	{720ml シャトー勝沼}	13,000円
赤 グラスワイン	{100ml}	500円
赤 アルガーノヴェント	{720ml 勝沼醸造}	3,000円
赤 シャトールミエール	{720ml ルミエール}	6,000円
赤 鳥居平倶楽部	{720ml シャトー勝沼}	14,000円

地ビール {330ml}

Local beer

ピルス	{富士桜高原ビール}	980円
ヴァイツェン	{富士桜高原ビール}	980円
ゴールデンエール	{ミレックスジャパン}	1,000円
クラフトセゾン	{ミレックスジャパン}	1,000円

ウイスキー {50ml}

Whisky

白州	{サントリー}	1,500円
白州12年	{サントリー}	3,000円

ソフトドリンク

Non-alcoholic beverages

ノンアルコールワイン 白	{120ml}	500円
ノンアルコールワイン 赤	{120ml}	500円
山梨県産無添加ぶどうジュース 白	{180ml}	500円
山梨県産無添加ぶどうジュース 赤	{180ml}	500円
山梨県産無添加ももジュース	{180ml}	400円
ウーロン茶	{180ml}	300円
コカ・コーラ	{190ml}	300円
富士山頂 コーラ	{240ml}	600円
山梨 ぶどうサイダー	{240ml}	600円
シャインマスカットサイダー	{245ml}	600円
青い富士山頂クリームソーダ	{245ml}	600円
丸ごと生絞りレモンスカッシュ		600円
コーヒー(ノンカフェイン)		300円
紅茶		300円

デザート

Dessert

ジェラート (キウイ・ゆず・もも・ぶどう・ミルク)	{80ml}	400円
季節のスムージー		600円~
コーヒーシェイク		450円
バニラシェイク		400円

EST. LONDON 1971

COSTA

COFFEE



Espresso※1

エスプレッソ

ゆっくりと丁寧にローストされた
コスタ オリジナルブレンド豆を
真空に抽出した
芳醇なエスプレッソです。
コーヒーの風味が凝縮された
深い味わいの一杯です。



¥ 350



Original Blend Coffee※1

オリジナルブレンド コーヒー

ゆっくりと丁寧にローストされた
コスタ オリジナルブレンド豆から
抽出したエスプレッソが生み出す。
ナッツのような香ばしさと
ほろ苦さを楽しめる
ブラックコーヒーです。



¥ 350



Mild Coffee※1

マイルド コーヒー

コスタ オリジナルブレンド豆を
マイルドに抽出した。
香り高く軽やかな味わいの
ブラックコーヒーです。



¥ 350



Strong Coffee※1

ストロング コーヒー

ゆっくりと丁寧にローストされた
コスタ オリジナルブレンド豆を
濃厚に抽出した、コクと
舌を刺激するリッチな味わいの
ブラックコーヒーです。



¥ 350



Original Blend Coffee

with milk

ミルク入り オリジナルブレンド コーヒー

コスタ オリジナル
ブレンドコーヒーに
ミルクを少しだけ加えました。



¥ 350



Iced Coffee※1

アイス コーヒー

コスタオリジナルブレンドを
アイスで楽しめる
定番のブラックコーヒーです。



¥ 350



Cortado

コルタード

濃厚なエスプレッソに滑らかな
テクスチャーミルクを
少し加えた、ショートサイズの
リッチなコーヒーです。



¥ 400



Flat White (HOT/ICE)

フラットホワイト

きめ細かく泡立てた滑らかな
テクスチャーミルクに濃厚な
エスプレッソをしっかりと注ぎました。
ミルクの甘みとコーヒーの香ばしさの
絶妙なバランスを楽しめる
ヨーロッパで人気の一杯です。



¥ 400



Café Latte (HOT/ICE)

カフェラテ

濃厚なエスプレッソにたっぷりの
スチームミルクを注ぎ、
なめらかなフォームミルクを
トッピングしたミルクの甘みを
楽しめるやさしい味わいの一杯です。



¥ 400



Cappuccino

カプチーノ

濃厚なエスプレッソに
きめ細かく泡立てた
フォームミルクを注いだ。
口当たりなめらかな一杯です。



¥ 400



Mocha Latte

モカラテ

芳醇なエスプレッソに
ホットチョコレートとミルクを
注いだ、ビター&スイートな
一杯です。



¥ 400



Hot Chocolate

ホットチョコレート

ミルクで楽しむ、大人の甘さの
贅沢なホットチョコレートです。



¥ 350

※写真はイメージです ※表示価格は、すべて税込価格となります

※1 機械の性質上、乳成分が混入する可能性があります ※牛乳を注いで完成させる製品のため、乳成分が含まれます