



特選和牛
静岡そば

JA静岡経済連直営

駿府の肉処

静岡そば



一頭買い

JA静岡経済連直営こそその美味しさと安心感を。
静岡にこだわったブランド肉を使用しています。

静岡県のブランド黒毛和牛「特選和牛 静岡そだち」をはじめ、
「金豚王」など、県産自慢のお肉をご提供いたします。
旬の野菜やしずおかのお米とともに、「おいしいしずおか」をお楽しみください。



適切な飼育管理から生まれた 金豚王

金豚王は希少な幻の高級食材「金華豚」と生産性に優れた静岡系統豚「フジロック」を交配させ、金華豚由来の柔らかい肉質、甘み、風味のよい脂肪とフジロック由来の理想的な肉質を表現。こだわりのブランド「金豚王」のおいしさをご賞味ください。

豚



国産素材へのこだわり



静岡の農家が大事に育てた にこまる

米

「きぬむすめ」を母、「北陸174号(品種『いただき』の兄弟)」を父として交配した品種でもちもちとして粘りがある食感と、冷えても硬くなりにくいことが特徴のお米です。



野菜

新鮮な旬野菜を静岡そだちでは使用しております。
玉レタス・新玉ねぎ・葉しょうが等その時期しか味わえない食材をお楽しみ下さい。

果物



季節により仕入れは異なりますが、旬の果物に拘りご提供しています。
季節ごとの果物を使用したオリジナル商品をお楽しみ下さい。

山葵



山葵は静岡県を代表する農作物のひとつで、生食用の生産高は全国1位を誇ります。

冬でも凍らない清流が育む静岡の山葵は、香りのよさとほどよい辛味が特徴で、辛さの中にほんのりと感じる上品な甘みがあります。自慢のお肉と共にご賞味ください。



頂とは



多彩で高品質な静岡県の農林水産物の中から、全国や海外に誇れる価値や特徴等を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて厳選の上「頂/しずおか食セレクション」として認定しています。

特選和牛 静岡そだちとは

当店では良質で風味豊かな「特選和牛 静岡そだち」をご提供しております。
黒毛和牛の魅力である甘みと柔らかさにこだわった雌牛の黒毛和種です。
柔らかくきめ細やかな肉質と上品な旨味が楽しめる静岡そだちを
おおむね30カ月齢まで、一頭一頭愛情込めて肥育しています。
伸びやかに育った特選和牛 静岡そだちで、
至福のひとつときをお過ごしください。



特選和牛説明 ~オススメのお召し上がり方~

● 焼 焼肉だれ ● 塩 塩 ● わ ブレンドわさび

★の数が多いほど上質

ヒレ ★★★★★

牛肉で最も柔らかい部位。
特選和牛 静岡そだちの良さを最も味わえる逸品です。

● 塩 ● わ

サーロイン ★★★★★

牛肉の王様。腰の上に位置しステーキ肉として人気が高い。
適度なサシとジューシーさが特徴。

● 塩 ● わ

ザブトン ★★★★★

1頭から数kgしかとれない希少部位。細かなサシが入り、
脂と肉の旨味を両方感じられる部位。

● わ

三角バラ ★★★★★

バラ肉の王様。網目状のサシが入っており、
肉質は柔らかく脂の甘さを堪能できます。

● 塩 ● わ

友三角 ★★★★★

別名ヒウチ。赤身の旨味と脂の甘みのバランスが良く、
焼肉に適した部位。

● 焼

肩ロース芯 ★★★★★

肉質は柔らかいながらも噛み応えがあり、
肩ロース独特の赤身の味の濃さが楽しめる。

● わ

シンシン ★★★★★

サシが少ない赤身肉だが、
味が濃厚で柔らかい希少部位。

● 焼

フランク ★★★★★

きめが細かく引き締まった触感が特徴。
赤身肉ながら脂を適度に含んでいる。

● 焼 ● わ

カイノミ ★★★★★

ヒレの隣に位置する。その為柔らかな赤身で脂を
楽しめるバラ肉とヒレのいいとこ取りの部位。

● 焼

マルカワ ★★★★★

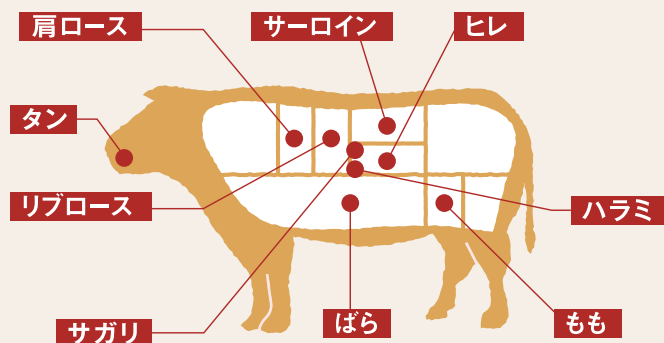
シシタマのうち、心身を内側から覆っているように位置する
筋肉で大腿骨に接している。

● 焼

カメノコ ★★★★★

サシがほとんどなく、やや硬くて歯ごたえがある部位。
噛むたびに旨味が感じられる部位。

● わ



そだち特別コース

1名様より承ります。ご希望御座いましたらお気軽にご相談下さい

※当日在庫状況により内容は異なる場合がございます

お一人様 8,990円(税込9,889円)

- ・前菜上3種盛り
- ・本日のサラダ
- ・特選和牛ローストビーフ
- ・本日の特選和牛2種盛合せ
- ・サンチュ
- ・特選和牛希少部位2種盛合せ
- ・季節の焼き野菜
- ・そだち名物葱赤焼き
- ・すき焼きカルビ
- ・そだち特製冷麺
- ・本日のデザート

特選和牛極上コース (11品)



お一人様 6,990円(税込7,689円)

- ・前菜3種盛り
- ・本日のサラダ
- ・特選和牛3種盛合せ
- ・サンチュ
- ・季節の焼き野菜
- ・特選和牛希少部位2種盛合せ
- ・そだち名物葱赤焼き
- ・静岡県産米にこまる
- ・本日のミックスホルモン
- ・本日のデザート

そだちコース (10品)



お一人様 4,990円(税込5,489円)

- ・前菜3種盛り
- ・本日のサラダ
- ・金豚王2種盛合せ
- ・季節の焼き野菜
- ・特選和牛2種盛合せ
- ・特選和牛希少部位2種盛合せ
- ・本日のミックスホルモン
- ・静岡県産米にこまる
- ・本日のデザート

おすすめコース (9品)



※写真のお肉は2名様分となっております

そだちセットプラン

1名様より承ります。ご希望御座いましたらお気軽にご相談下さい

※当日在庫状況により内容は異なる場合が御座います



※写真は平日限定プラン、
お肉は2名様分となっております

当店おすすめ

平日限定プラン (9品)

3,990円(税込4,389円)

- ・前菜3種盛り
- ・本日のサラダ
- ・金豚王3種盛合せ
- ・季節の焼き野菜
- ・特選和牛2種盛合せ
- ・特選和牛希少部位
- ・本日のミックスホルモン
- ・静岡県産米にこまる
- ・本日のデザート

90分飲み放題付きプラン (10品)

5,990円(税込6,589円)

- ・90分飲み放題付き
- ・前菜3種盛り
- ・本日のサラダ
- ・金豚王2種盛合せ
- ・季節の焼き野菜
- ・特選和牛2種盛合せ
- ・特選和牛希少部位2種盛合せ
- ・静岡県産米にこまる
- ・本日のミックスホルモン
- ・本日のデザート

記念日プラン (11品)

7,990円(税込8,789円)

- ・乾杯ドリンク
- ・前菜上3種盛り
- ・本日のサラダ
- ・特選和牛ローストビーフ
- ・本日の特選和牛2種
- ・サンチュ
- ・特選和牛希少部位2種盛合せ
- ・季節の焼き野菜
- ・そだち名物葱赤焼き
- ・そだち特製冷麺
- ・デザートプレート

飲み放題 (90分制) 1,790円(税込1,969円) (120分制) 2,390円(税込2,629円)

肉三味盛合せ (3人前)

500g

5,490円
(税込6,039円)

当店
おすすめ



- ・特選和牛2種
- ・金豚王3種
- ・焼き野菜

おすすめ 4種盛合せ

(2人前)

300g

- ・特選和牛2種
- ・金豚王2種
- ・焼き野菜

3,890円
(税込4,279円)



そだち盛合せ

- ・特選和牛4種
- ・焼き野菜

9,890円
(税込10,879円) (4人前)

600g

特選 4種盛合せ

人気



厳選 3種盛合せ

- ・特選和牛3種
- ・焼き野菜

5,390円
(税込5,929円) (2人前)

300g



特選 3種盛合せ

おすすめ

- ・特選和牛3種
- ・焼き野菜

7,890円
(税込8,679円) (3人前)

450g

お肉のお供



白ご飯

300円
(税込330円)



サンチュ

390円
(税込429円)



焼き野菜
盛合せ

690円
(税込759円)

そだち食べ比べ

希少部位 3種食べ比べ

2,990円
(税込3,289円)



特選和牛 食べ比べ6種

・特選 2種
・上 2種
・おすすめ 2種

1,990円
(税込2,189円)

特選和牛 食べ比べ3種

・特選 1種
・上 1種
・おすすめ 1種

1,090円
(税込1,199円)



牛タン

数量
限定

食べ比べ3種

・上タン
・タンカルビ
・タン先

1,590円
(税込1,749円)

※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます

一頭物語

特選和牛単品肉

ハーフでのご用意も御座います

特上カルビ 1,990円
(税込2,189円)

上カルビ 1,590円
(税込1,749円)

ロース 1,390円
(税込1,529円)

カルビ 1,190円
(税込1,309円)

切り落とし 1,090円
(税込1,199円)

上ロース 1,790円
(税込1,969円)

上赤身 1,490円
(税込1,639円)

赤身 1,290円
(税込1,419円)

中落カルビ 1,090円
(税込1,199円)



上ロース



すき焼きカルビ

創作和牛

炙りローストビーフ 1,390円
(税込1,529円)

すき焼きカルビ 1,390円
(税込1,529円)

名物葱赤焼き 1,090円
(税込1,199円)

創作和牛

ステーキ

特選和牛を贅沢に使ったステーキ！
少量のブレンドわさびや
ブランド塩を添えて
特選和牛の旨味を
ご賞味下さい。



サーロインWステーキ

サーロインWステーキ(300g)
4,890円(税込5,379円)

特選サーロインステーキ(150g)
2,890円(税込3,179円)

国産牛タン・ハラミ

数量
限定



牛タン 3種食べ比べ

1,590円(税込1,749円)

極上タン 2,290円(税込2,519円)

ネギ塩タン 1,890円(税込2,079円)

上塩タン 1,690円(税込1,859円)

タン先 1,190円(税込1,309円)

タンカルビ 1,190円(税込1,309円)



国産ハラミ

国産ハラミ

1,790円(税込1,969円)



金豚王

豚肉

ウインナー (4本) 590円(税込649円)

豚ロース 590円(税込649円)

豚バラ 590円(税込649円)

金豚王3種盛り 990円(税込1,089円)

※在庫状況により内容は異なります



国産ホルモン

ミックスホルモン

990円(税込1,089円)

※当日在庫状況により内容は異なる場合がございます

690円(税込759円)

- ・テッチャン(大腸)
- ・焼きレバー(肝臓)



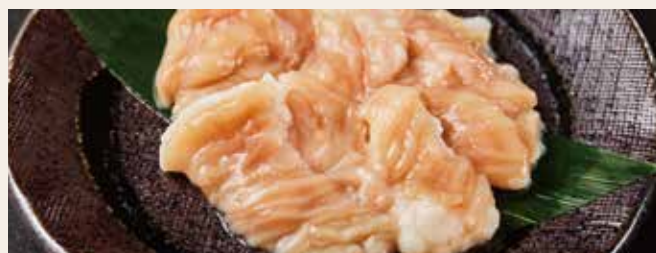
テッチャン(大腸)



焼きレバー

590円(税込649円)

- ・トロテッチャン(小腸)
- ・ギアラ(胃)
- ・ハツ(心臓)



トロテッチャン(小腸)



牛炙り寿司 (4貫)

1,490円(税込1,639円)



上握り寿司 (2貫)

790円(税込869円)



国産レバーしゃぶ

890円(税込979円)

※良く火を通してからお召し上がり下さい



キムチ盛合せ

690円(税込759円)



ナムル盛合せ

590円(税込649円)

※仕入れ状況により、内容が異なる場合がございます

キムチ・逸品

逸品

590円(税込649円)

- ・牛筋ポン酢
- ・アメルマトマトスライス

490円(税込539円)

- ・白菜キムチ
- ・胡瓜キムチ
- ・カクテキ
- ・ナムル各種

韓国のり 290円(税込319円)



牛筋ポン酢



アメルマトマトスライス



キムチ

当店
おすすめ



そだちサラダ

900円(税込990円)

季節の旬野菜・果物を使用した
静岡そだちオリジナルサラダです。
内容は季節により異なります。

※写真はイメージです

サラダ



金豚王シーザーサラダ 900円(税込990円)



炙り香味油のネギサラダ 690円(税込759円)

季節野菜



焼き野菜盛合せ 690円(税込759円)

※当日の仕入れ状況により内容が異なる場合がございます

単品焼き野菜

490円(税込539円)

- ・しいたけ
- ・玉ねぎ
- ・さつまいも

お肉のお供

サンチュ (5枚) 390円(税込429円)

特選和牛 石焼メ茶漬け

1,390円(税込1,529円)

石焼ローストビーフ ビビンバ

1,190円(税込1,309円)

石焼キムチビビンバ

990円(税込1,089円)

石焼ビビンバ

900円(税込990円)



特選和牛石焼メ茶漬け



石焼キムチビビンバ



石焼ビビンバ

自慢の石焼ごはん

わさびめし



わさびめし出汁茶漬け

わさびめし出汁茶漬け

690円(税込759円)

わさびめし

490円(税込539円)

わさびめし(小)

390円(税込429円)

ユッケジャンクッパ 890円(税込979円)

ホルモンクッパ 790円(税込869円)

玉子クッパ 590円(税込649円)



ユッケジャン
クッパ

クッパ

そだち特製冷麺 中 900円(税込990円)

ハーフ 590円(税込649円)

茶そば 890円(税込979円)



そだち特製冷麺

麺

あ
っ
た
か
ス
ー
プ



袋井宿のたまごふわふわ

ユッケジャンスープ 790円(税込869円)

袋井宿のたまごふわふわ 690円(税込759円)

ホルモンスープ 690円(税込759円)

玉子スープ 490円(税込539円)

わかめスープ 490円(税込539円)

ご飯セット(キムチ・スープ付) 490円(税込539円)

白ご飯(中) 300円(税込330円)

ご
飯

三ヶ日みかんシャーベット 390円(税込429円)

バニラアイス 290円(税込319円)

本日のアイス 290円(税込319円)



バニラアイス

甘
味