



愛され続けて

三十余年



1994 焼き肉家 益市本店開店

2003 焼き肉家 ますいち東店開店

2008 焼き肉家 益市本店リニューアル

2010 焼き肉家 益市堺町錦開店

2016 ふうびとすうろ 開店  
京都 肉食堂 開店

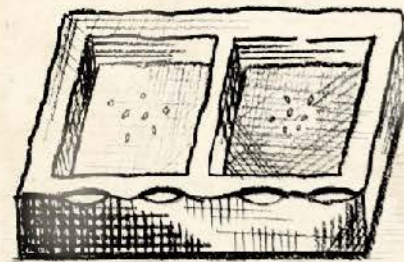
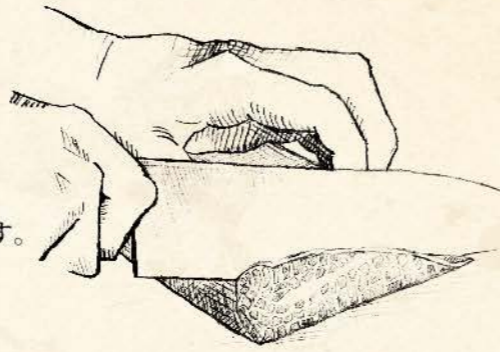
2019 益市 炭 八条口 開店

2023 焼肉soya開店

# 焼肉のすゝめ

## 切り方のこだわり

焼肉は切り方ひとつで味が変わります。  
鮮度が大切なユッケは完全オーダーカット。その他の部位は、  
肉の状態や部位ごとにどうすれば一番美味しいか考え抜いています。  
勿論見た目も美しく見えるよう、断面にもこだわります。  
肉のプロが培ってきた目利きと技術をご覧ください。

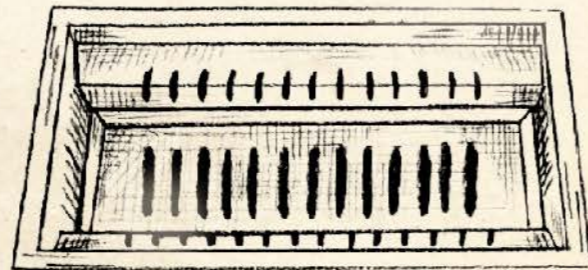


## 秘伝のタレ

タレは金沢より特注で仕入れている、甘口醤油を使ったオリジナル。  
添加物などは使わずフレッシュなオレンジやリンゴなどのフルーツも  
多く入っているため、季節によって味の変化も楽しめます。  
ボン酢も自家製で出汁の風味を効かせ、焼肉に合うよう仕上げました。  
三十年間進化し続けた味をお楽しみください。

## ロースターについて

ロースターの様々な形と特徴を知ること  
で肉を最高の状態に焼き上げる事ができます。  
四角いロースターはまず真ん中か両サイドに  
バーナーがあるか確認。  
バーナーの真上が強火、無い所が中火、  
網目のない両サイドは肉を休ませる場所です。  
丸型の炭火は真ん中から外に行くにしたがって  
火力が弱くなっていきます。



※焼いたお肉を休ませると良い理由  
厚切り(1cm以上目処)は、肉が焼かれた直後は  
筋繊維が縮み、肉汁の量に偏りが出ます。  
寝かせることで肉汁が肉内部の筋繊維に  
再吸収され、肉全体に行き渡る事で  
美味しいお肉になります。

## 片面焼きの極意

益市の完全オリジナルであり、創業当初から続くネギ塩。  
お肉の上に特製のネギみじんやネギダレが乗っています。  
ネギが落ちないように肉の両端を持ち上げたら、  
そのまま鉄板へ。お肉の周りが少し焼けてくれば  
ネギを包むようにして召し上がってください。  
軽くレモンを絞るとさらに美味しくなります。  
ネギを落とさず焼ければもはや通です!



## 赤身肉の焼き方

赤身の多い部位  
(あっさりロースや焼きしゃぶロースなど)は  
脂が少なくあっさりしていると同時に  
焼き過ぎると固くなりやすいので要注意。  
中火で焼き、赤い部分が少し残る程度が食べ頃です。  
脂身の多い部位(霜降りカルビや中落カルビなど)は  
強火でしっかり焼いて余分な脂を落としてください。  
表面をしっかり焼く事で肉の旨味が閉じ込められます。

## ホルモンの焼き方

白系のホルモンは、少し焦げ目がつくぐらいまで  
しっかりと焼いてください。  
ただし焼き過ぎには注意。  
焼き加減に困った時はホルモンのハリに注目。  
生のホルモンは柔らかいですが  
食べ頃になるとホルモンにハリがでます。  
迷った際はお近くのスタッフにお尋ねください。  
塩味はおろしボン酢、  
味噌ダレは自慢の辛口ダレが相性抜群です。



## 大きい肉は

大きい肉は必ず焼いてからハサミでカットしてください。  
肉の断面が多いほど、肉の旨味が逃げてしまうため、  
そのまま焼いてハサミでカットしてもらうことで旨味が倍増です。  
しかも焼いてからの方が切りやすいため、  
鉄板の間に上手くハサミを入れられれば一層切りやすくなります。

## 裏技 スタッフの



焼き加減のコツ  
高温の鉄板に肉を置くことで  
肉の表面の細胞が破壊され、  
アミノ酸と糖が流出します。それらが鉄板の上で  
加熱され茶色く色付き、独特の香気成分が生まれる。  
これをメイラード反応と呼びます。この反応が見られる  
くらいまで焼くのが、肉が一番美味しい状態です。

社長直伝!

その美味しい肉に、たれをつけたカルビとキムチを  
ご飯に乗せてかきこむのが、焼き肉の王道!  
創業から変わらぬ、最高の食べ方です。

# 益市 必食の八品

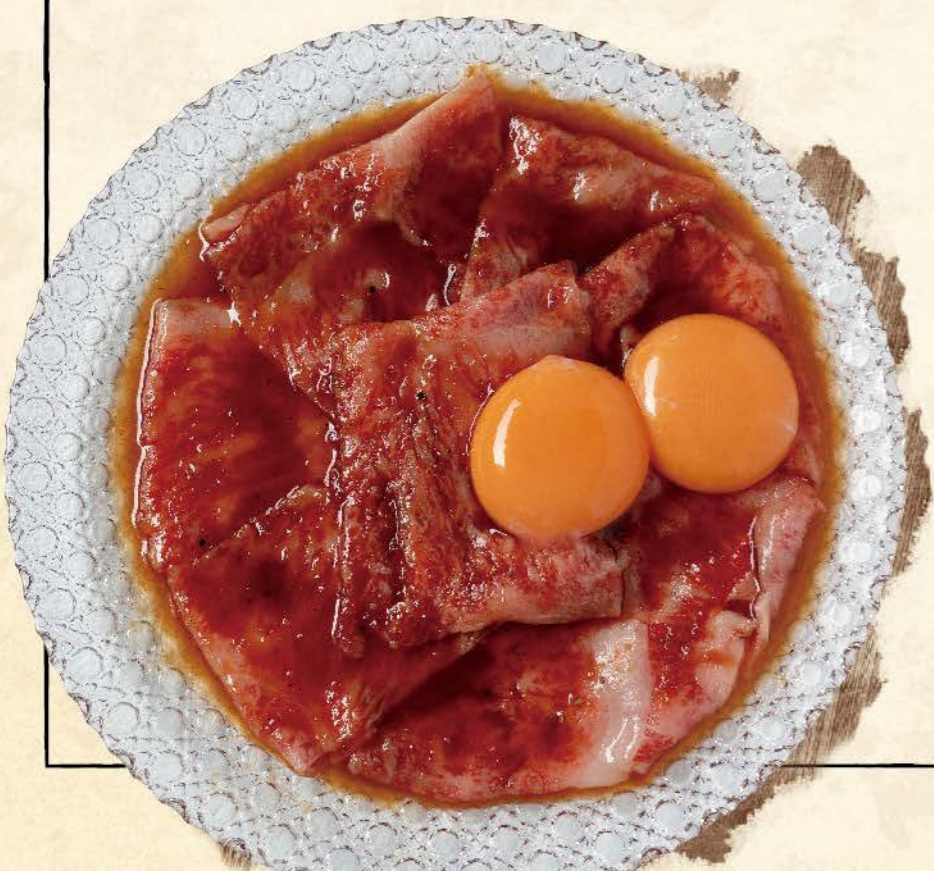


1,980円(税込)

脂と肉の旨味が強い大判ロース使用。  
自家製ニンニクダレが食欲をそそります。



ニ、  
ますいちの  
のれんロース



ニ、  
ますいちの  
炙りユツケ  
(飲めるユツケ)  
飲めるほどやわらかい、  
とろけるお肉の炙りユツケ。  
1,980円(税込)

四、



三、



五、



七、



八、



六、



三、近江牛使用生ロース 1,580円(税込)  
自社生肉専用加工室で製造された安心安全の生肉。  
一切れ目は生で一切れ目はさっと焼いても旨い。

四、タン3種盛り 3,980円(税込)  
生タン、生タン厚切り、タン下焼きしゃぶの  
豪華3種盛り。

五、ネギだれタン 1,480円(税込)  
特製ネギダレを、  
大判のタンで包んでお召し上がりください。

六、和牛肉巻き寿司 1,480円(税込)  
お肉はさっと炙ってから巻くので口の中でとろけます。  
淡雪塩とすだちでさっぱりするのでいくらでもいけます。

七、牛骨うどん 980円(税込)  
牛骨スープにカルビ焼きしゃぶが乗った  
牛づくしのうどんです。

八、ホットク 680円(税込)  
韓国屋台の人気スイーツ。もちもちとした生地の中に  
黒蜜、ナッツを入れて焼きあげました。  
仕上げにきな粉を振りかけ京都ならではのホットクです。

# 益市の肉



## タン3種盛り

(総量160g.約2人前)  
生タン、生タン厚切り、  
タン下焼きしゃぶ。タンの厚さ、  
部位による食感の違いを  
お楽しみください。

3,980円(税込)

まずはタンから。

## ネギだれタン

タンでネギダレを包んで焼く事により  
蒸しあがったネギとジューシーな  
牛タンの極上の組み合わせ。

1,480円(税込)



## タンの塩焼き

1,180円(税込)

## タン厚切り

1,980円(税込)



## 秘伝塩ダレ赤身肉

すじがちょうど良いアクセントとなり  
歯ごたえ食感がたまらなく旨い。

1,000円(税込)



## 希少イチボ

旨み、風味、やわらかさ  
最高のバランスです。

1,680円(税込)



## ハラミ

赤身と間違えられることが多いですが、内臓肉の  
一種。独特の旨みと食感が人気です。

1,980円(税込)



## ますいちバラ

韓国風のダレで肉を揉み込み  
オニオンスライスとニラでさっぱりと。

980円(税込)



## 中落ち

肋骨のまわりについている  
脂のつた部位。

1,080円(税込)



## 和牛MIX

上質な和牛の切り落としを、  
ニンニクの効いたピリ辛みそだれで  
もみ込んでいます。

1,000円(税込)



## 本日のモモ厚切り

もも肉の中でひときわやわらかく  
あっさりレアでもおいしいです。  
※丸芯orランプの2種類からお選びいただけます。

1,580円(税込)



## ますいちの のれんロース

脂と肉の旨味が強い大判ロース使用。  
自家製ニンニクダレが食欲をそそります。

1,980円(税込)

このドリンクが、  
肉に合う！

## 海外&日本産 赤ワイン

濃厚かつジューシーで、口あたりはスムーズ。  
旨みがぎゅっとつまった味わい。

## 肉専用ワインカーニヴオ

アメリカ産/カベルネソーヴィニオン・ブティシラー  
フルボディ/中辛口

4,800円(税込)

強く華やかな香り、濃く甘い果実味。

## 丹波ワイン山雀(やまがら)

京都産/カベルネソーヴィニオン・メルロー  
フルボディ/辛口

6,500円(税込)



**ますいちカルビ**  
秘伝のたれがしみ込んだ一枚焼きのボリュームカルビ。  
1,280円(税込)



**霜降りカルビ**  
正直もうかりません、喜んでもらえたら…  
1,080円(税込)



**上カルビ**  
へレのような食感、旨味の糸が口の中でほどけていきます。  
1,480円(税込)



**焼きしゃぶカルビ**  
さっと変っておろしポン酢でどうぞ。  
1,080円(税込)



**焼きしゃぶロース**  
さっと変っておろしポン酢でどうぞ。  
1,280円(税込)

カルビに  
ロース、  
お好きな方を。

**ネギ塩ロース**  
20年以上変わらぬ味、人気メニューのひとつ。  
1,180円(税込)



**ネギ塩カルビ**  
20年以上変わらぬ味、人気メニューのひとつ。  
1,080円(税込)



**ドラゴンロース**  
希少なロースに鱈のような切り込みを入れた芸術的な逸品。  
1,780円(税込)



**上ロース**  
肉の旨味が詰まった赤身肉。表面こんがり、中はレアで。  
1,480円(税込)



**特上ロース**  
口の中でとろける幸せ。  
1,780円(税込)



**近江牛使用生ロース**  
自社生肉専用加工室で製造された安心安全の生肉。一切れ目は生で二切れ目はさっと焼いても旨い。  
1,580円(税込)



**ますいちのあっさりロース**  
モモ肉を使ったヘルシーロース、焼きすぎ注意!  
1,100円(税込)

# 益市のホルモン



**通のミックスホルモン**  
ミックスでしか食べられないものいっぱい入っています。  
1,000円(税込)



**てっちゃん**  
通好みの腸。弾力のある食感が特徴です。  
800円(税込)



**白コリコリ**  
心臓に近い血管で、コリコリ感がたまりません。  
620円(税込)



**つらみ**  
よく動かす部分ですので、味が濃厚です。  
880円(税込)



**あかわた**  
関西ではアカセンマイと呼ばれています。ジューシーな甘みが人気。  
770円(税込)



**上ミノ**  
くせがなくサクッと歯切れの良い食感が人気です。  
880円(税込)



**ホソ**  
てっちゃんよりもさらに柔らかく、食べやすい部分です。  
680円(税込)



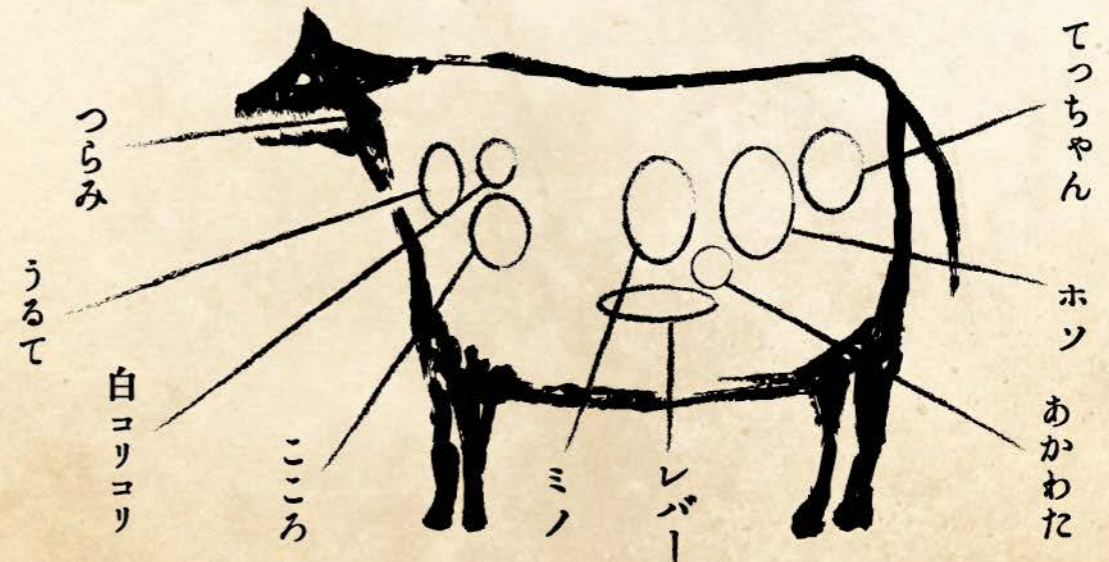
**うるて**  
コリコリの食感が大人気です。  
700円(税込)

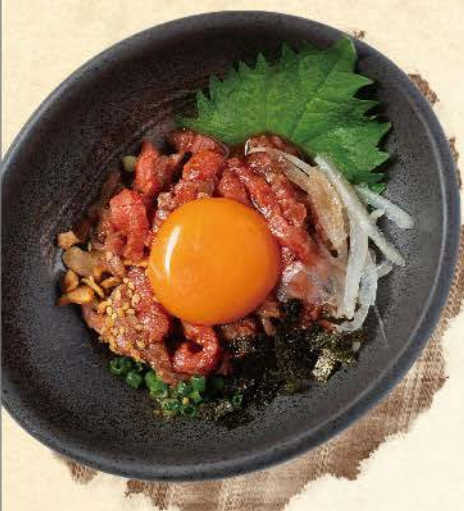


**こころ**  
弾力性に富み、脂が少ない割に旨みが多く、大変美味しい部分です。  
620円(税込)



**レバー**  
ビタミンや鉄などが多く、栄養価が非常に高いです。  
680円(税込)





**ますいちユッケ**  
昔のユッケを再現しました。  
生ではありません。  
980円(税込)



**近江牛使用  
生ユッケ**  
自社生肉専用加工室で  
製造された安心安全の生肉。  
1,280円(税込)



**ますいちの炙りユッケ  
(飲むユッケ)**  
飲むほどやわらかい、  
とろけるお肉の炙りユッケ。  
1,980円(税込)



**ココロ刺し 740円(税込)**  
新鮮なのでくせがなく、甘醤油とからして。



**生センマイ 710円(税込)**  
電解水を使っているので安心してどうぞ。



**あっさりモモ炙り  
旨みのつまったもも肉。**  
1,080円(税込)



**炙り大トロウニ寿司  
1,480円(税込)**

**炙り・焼きもの**

炙って焼いて、さらに美味しい。

やわらか若鶏	600円(税込)	いかの炙りしょうゆ焼き	600円(税込)
トトロ	560円(税込)	海老焼き(3尾)	580円(税込)
おいしいウインナー	460円(税込)		

**キムチ・ナムル**

**ナムルの  
盛り合わせ**  
680円(税込)



**白菜キムチ**  
390円(税込)

**大根キムチ**  
390円(税込)

**きゅうりキムチ**  
390円(税込)

**豆もやしナムル**  
460円(税込)

**キムチの3種盛り**  
630円(税込)



**元祖のますいちサラダ**  
ボリューム満点!オープン時から変わらない  
定番サラダです。和風ドレッシングでどうぞ。  
660円(税込)  
<ハーフ> 500円(税込)



**令和のますいちサラダ**  
水耕栽培で栄養価の高いシャキシャキ野菜使用。  
お肉と食べる事を突き詰めた  
余計な物は省きあくまでお肉を引き立てるサラダです。  
770円(税込)  
<ハーフ> 600円(税込)

あっさり塩味  
**グリーンサラダ** 700円(税込)  
<ハーフ> 490円(税込)

**チヨレギサラダ** 600円(税込)  
<ハーフ> 470円(税込)

**ポテトサラダ** 540円(税込)

シャキシャキ巻き野菜	520円(税込)	<b>包み野菜</b> お肉と一緒に。	山わさび醤油	110円(税込)
生ゴマの葉	360円(税込)		ニラムンチ	220円(税込)
プッコチ (韓国の青唐辛子)	140円(税込)		自家製ねぎみじん	220円(税込)
		<b>トツピング</b>	味付けネギ	220円(税込)

**サラダ**

# 逸品

お酒のアテにぴったり。

- ちやんじゃ 540円(税込)
- 炙り韓のり 380円(税込)
- ホクホクニンニク焼き 400円(税込)
- 韓流丸ごときゅうり一本 390円(税込)
- 甘辛すじポッカ 680円(税込)
- 月替わりチヂミ 650円(税込)
- ニラとイカのチヂミ 700円(税込)



# スープ

**辛口ユッケジャンスープ**  
 甘辛がくせになる、韓国の代表的なスープ。  
 800円(税込) <ハーフ> 450円(税込)

**牛すじの あっさりスープ**  
 牛すじと大根のスープ、特製ヤンニン付き。  
 650円(税込) <ハーフ> 380円(税込)

**塩テールスープ**  
 じっくり煮込んだ、テールの旨味が詰まったスープ。  
 900円(税込) <ハーフ> 550円(税込)

**もやしスープ**  
 430円(税込) <ハーフ> 330円(税込)

**玉子スープ**  
 430円(税込) <ハーフ> 330円(税込)

**わかめスープ**  
 430円(税込) <ハーフ> 330円(税込)

**スンドゥブチゲ** 920円(税込)  
 この味にたどりつくのに10年かかりました。  
 ※激辛も出来ます +200円(税込)



**牛骨ラーメン**  
 盛岡冷麺使用。  
 牛骨、魚介のWスープ。  
 940円(税込) <ハーフ> 670円(税込)



**塩テールラーメン**  
 6時間煮込んだこだわりのテールスープに特製のラーメンがあっさりしているが深みのある一杯。  
 1,110円(税込)



バターとニンニクの香りがさらに食欲を増すパワーライス。  
**石焼ガーリックライス**  
 900円(税込)



おこげの香ばしさがたまらなくうまい。  
**石焼ピビンバ**  
 (温泉卵付き)  
 920円(税込)



お肉はさっと炙ってから巻くので口の中でとろけます。淡雪塩とすだちでさっぱりするのでいくらでもいけます。  
**和牛肉巻き寿司**  
 1,480円(税込)

当店のお米は  
 焼き肉に合う米を  
 厳選しています。

# 麺・飯



牛骨スープにカルビ焼きしゃぶが乗った牛づくしのうどんです。  
**牛骨うどん**  
 980円(税込)



**辛口ピビンメン**  
 甘、辛、酸の絶妙なバランス。汁なし冷麺です。  
 940円(税込) <ハーフ> 670円(税込)

ますいちのピビンバ 820円(税込)

牛骨ラーメン肉のせ 1,180円(税込)

韓国おにぎり 410円(税込)

ねぎしそご飯 390円(税込)

ライス <大> 470円(税込) <中> 290円(税込) <小> 210円(税込)

玉子クッパ 660円(税込) <ハーフ> 390円(税込)

辛口ユッケジャンクッパ 920円(税込) <ハーフ> 520円(税込)

塩テールクッパ 1,130円(税込) <ハーフ> 630円(税込)

カルビクッパ 820円(税込) <ハーフ> 470円(税込)

# 甘味



シンプルバニラ	400円(税込)
ほうじ茶アイス	400円(税込)
黒蜜きなこアイス	400円(税込)
季節の果実 シャーベット	400円(税込)
モチモチクレープ	850円(税込)



ホットク 680円(税込)




自家製チョコケーキ  
バニラアイス添え  
520円(税込)



クレームドゥブリュレ  
520円(税込)



特選宇治抹茶アイス  
凜   
670円(税込)

## 店舗情報

- ◆益市本店  
京都府京都市南区吉祥院西浦町33
- ◆ますいち東店  
京都府京都市南区西九条比永城町12-6
- ◆益市堺町錦店  
京都府京都市中京区菊屋町517-1
- ◆益市炭八条口  
京都府京都市南区東九条北烏丸町6-6 アルプス9ビル2階
- ◆焼肉 soya  
京都府京都市下京区善長寺町153
- ◆肉食堂  
京都府京都市下京区柏屋町25
- ◆ふうびとすうろ  
京都府京都市下京区塩屋町68番地