日本国産和牛、黒毛和種A4等級以上を一頭買い。

黒毛和種は和牛４品種（黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種）の中でも、
良質な脂肪と独特の香りに特徴があり、焼肉として美味しくいただけます。
一頭買いだからできるお手頃な価格で、世界に誇る純日本和牛を、たっぷりとお楽しみください。

Importing genuine "Wagyu" beef from Japan

Genuine "Wagyu" beef is characterised by its rich flavour and marbling with healthy fat.
Our beef are kept in chilled temperature to keep their quality at the best condition in all the way of delivery.
Please enjoy our mouth-watering Yakiniku & raw meat.

和牛の旨味がぎゅっと詰まった部位です。
薄切りならではの食感をお楽しみください。
ENJOY THICK TASTE OF
"WAGYU" WITH THIN SLICES.

和牛 薄焼き盛り

WAGYU USUYAKI MORI 盛り 180G $28

TOP ROUND, SHOULDER, BRISKET

生和牛 RAW WAGYU

コーネと呼ばれる肉の味わいが濃い部位を使用。
和牛の脂の甘みと肉の味わいをお楽しみください。
WAGYU BRISKET TARTARE WITH ABURIYA SIGNATURE SAUCE.

あぶりやユッケ
ABURIYA YUKKE $18

和牛赤身のタタキです。ねぎポン酢で
さっぱりとした味わいです。
LIGHTLY-SEARED WAGYU ROAST BEEF
SERVED WITH A REFRESHING PONZU SAUCE.

生和牛 タタキ
WAGYU TATAKI $18

生和牛 あぶり寿司 5貫
WAGYU ABURI SUSHI 5PCS $25

和牛の脂の甘みが引き立つあぶり寿司です。ご賞味ください。
LIGHTLY BROILED WAGYU SUSHI WITH FRESH SEA URCHIN AND TOBIKO TOPPING.

生和牛 ネギ塩ユッケ
WAGYU NEGISHIO YUKKE $18

和牛の赤身の味わいが引き立つユッケです。
YUKKE MADE WITH LEAN MEAT, WHICH BRINGS OUT THE FULL TASTE OF THE WAGYU BEEF.

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。
Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu. Prices are subject to 10% service charge and prevailing taxes.

特選和牛

特選和牛 盛り

TOKUSEN WAGYU
MORI 160G
$54

その日の仕入れ状況により厳選した
“特選和牛”4種の盛り合せ。
SELECTION OF 4 TYPES OF PREMIUM KUROGE WAGYU BASED ON THE BEST CUTS OF THE DAY.

特選和牛 カルビ

極上の霜降りは絶品。
TOP QUALITY BEEF WITH THE BEST SHIMOFURI (MARBLING)

TOKUSEN WAGYU KARUBI $26

特選和牛 サーロイン

柔らかく甘みがあり、ジューシーな
霜降りが特徴。
THIS TENDER AND JUICY CUT OF BEEF IS ALWAYS A FAVOURITE.

TOKUSEN WAGYU
SIRLOIN $34

PREMIUM WAGYU

高級和牛ならではの霜降りが特徴のロース。
至福の口溶けをお楽しみください。
LOIN PARTS WITH SUBTLE MARBLING.
ENJOY MOUTH MELTING "WAGYU" FLAVOUR.

TOKUSEN WAGYU
ROSU $26

特選和牛 ロース

特選和牛 ザブトン

肩ロースの一部。上質で柔らかく、
きめ細かい霜降りが特徴。
AN ELEGANT SERVING OF JAPANESE BEEF WITH LUXURIOUS UMAMI.

TOKUSEN WAGYU ZABUTON $32

特選和牛 シャトーブリアン

一頭の牛から600g程しか取れない超希少部位。
一番柔らかく肉質がいいとされるヒレ肉の中の
さらに一番良質な部位です。
PRECIOUS PARTS WITHIN THE PREMIUM TENDERLOIN PARTS. ONLY ABOUT 600G FROM ONE CATTLE.

TOKUSEN WAGYU
CHATEAU BRIAND 120G
$80

特選和牛 ミスジ

一頭から三キロ程度しか取れない
希少部位。きめ細やかなサシと
あっさりした味わいが特徴。
OYSTER BLADE. A RARE CUT THAT IS PRIZED BY BEEF LOVERS FOR ITS COMPLEX FLAVOURS. EVERY COW YIELDS ONLY 3KG OF THIS CUT.

TOKUSEN WAGYU MISUJI $28

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。
Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu.

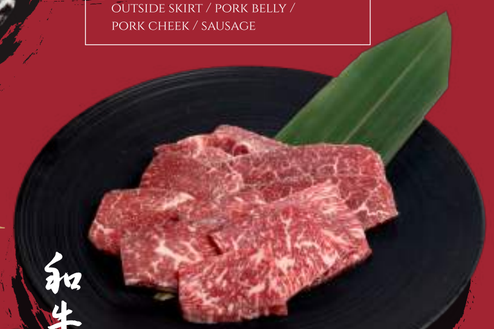
特選和牛三種類・ハラミ・和牛中落ちカルビ・
豚カルビ・鶏もも・ソーセージ・焼き野菜
SELECTION OF 3 PREMIUM WAGYU /
OUTSIDE SKIRT / WAGYU FINGER RIB /
PORK BELLY / CHICKEN / SAUSAGE / VEGETABLES

特選家族盛り
TOKUSEN KAZOKU MORI
$88

家族盛り
KAZOKU MORI $50

和牛カルビ・和牛ロース・ハラミ・
豚カルビ・豚トロ・ソーセージ
WAGYU SHORT RIB / WAGYU LOIN /
OUTSIDE SKIRT / PORK BELLY /
PORK CHEEK / SAUSAGE

PLATTER 盛り



和牛赤身盛り
WAGYU AKAMI MORI 160G $28

肩・もも・らんいち・シンタマ 等
WAGYU LEAN MEAT PLATTER:
SHOULDER/ROUND/RUMP/
KNUCKLE

和牛カルビ盛り
WAGYU KARUBI MORI
180G $38

オレイン酸含有率が高く健康にも良いと
言われている和牛の脂肪。旨味の決め手でもあります。
上質のカルビ盛り合わせで、たっぷりとお楽しみください。
Fat of "Wagyu" contains a lot of oleic acid.
It is good for health and key factor of the
taste of "Wagyu" beef. Please enjoy the
core of the taste with the combo of fatty parts.

和牛レア盛り
WAGYU RARE MORI 180G $30

一頭買いだからできる希少部位盛合せ。
微妙な味の違いをお楽しみください。
Whole cattle purchasing enables us to serve you
these rare parts. Enjoy the subtle difference of
taste of each parts.

※上記は希少部位のためご用意出来ない事がございます。予めご了承下さい。
*please note that the items above may not be available, as they are very rare parts of beef.

切落し得盛り
特選和牛や十勝牛の切落しを盛り込んだ
少し見た目は劣りますがお得な一皿です。
A PLATTER WITH THE CUT-OFF ENDS
OF WAGYU AND TOKACHI BEEF
(INCLUDES BOTH FATTY AND LEAN CUTS)

得盛り

KIRIOTOSHI TOKUMORI 500G $77
150G $26　250G $46　350G $58

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。
The photos shown are only images and may differ from the actual menu.

セットA
タン・和牛カルビ・十勝カルビ・
和牛ロース・ハラミ・トントロ・
野菜盛り合わせ・キムチ盛り合わせ・
牛しゃぶサラダ・玉子スープ・土鍋ご飯
TONGUE / WAGYU SHORT RIB /
TOKACHI SHORT RIB / WAGYU LOIN /
OUTSIDE SKIRT / TONTORO (PORK CHEEK) /
ASSORTED VEGETABLES / ASSORTED KIMCHI /
GYU-SHABU SALAD / EGG SOUP
FRESHLY COOKED RICE IN EARTHEN POT

SET A 2PAX $110

SET MENU セットメニュー

セットB
あぶりやユッケ・厚切りタン・特選和牛カルビ・
特選和牛ロース・トントロ・野菜盛り・
キムチ盛り・牛しゃぶサラダ・玉子スープ・
土鍋ごはん
ABURIYA SPECIAL WAGYU TARTARE /
ATSUGIRI-TONGUE / PRIME WAGYU SHORT RIB /
PRIME WAGYU LOIN / TONTORO (PORK CHEEK) /
ASSORTED VEGETABLES / ASSORTED KIMCHI /
GYU-SHABU SALAD / EGG SOUP /
FRESHLY COOKED RICE IN EARTHEN POT

SET B 2PAX $130

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。
Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu.

WAGYU BEEF

和牛

和牛 WAGYU
JO ROSU
PRIME LOIN
$23
上ロース

和牛 WAGYU
JO KARUBI
PRIME SHORT RIB
$16
上カルビ

和牛 WAGYU
AKAMI STEAK 150G
ROUND / RUMP
$26
赤身ステーキ

WAGYU KARUBI 和牛カルビ	SHORT RIB	$14
WAGYU ROSU 和牛ロース	SIRLOIN	$20
WAGYU MISUJI 和牛ミスジ	OYSTER BLADE	$20
WAGYU KATA-SANKAKU 和牛カタサンカク	CHUCK TENDER	$20
WAGYU NAKA KARUBI 和牛中落ちカルビ	FINGER RIB	$16

十勝牛

十勝牛盛り

" 十勝牛 " は、「あぶりや」が特定した北海道十勝地方の農場で愛情をこめて育てられた交雑種です。交雑種とは、一般的にホルスタイン種、ジャージー種などの乳牛と黒毛和種、褐毛和種などの和牛のあいだに生まれた子牛のことを言います。その肉質はサシも入りにくいですが、黒毛和種の良さを受け継ぐ味わいです。

From Tokachi City in Hokkaido, this cattle is a cross-breed between Holstein and the Japanese Black Wagyu cattle. It has been sourced by Aburiya's team from farmers in Japan for its meticulous and quality breeding environment using the finest organic feed. Compared to Wagyu cattle, the Tokuchi beef is slightly less marbled, which gives it a deeper level of flavor.

TOKACHI MORI 160G — Selection of Tokachi beef — $38

TOKACHI HIRE 十勝牛ヒレ	TOKACHI TENDERLOIN	$28
TOKACHI KARUBI 十勝牛カルビ	TOKACHI SHORT RIB	$13
TOKACHI RIB ROSU 十勝牛リブロース	TOKACHI RIBEYE	$22
TOKACHI SIRLOIN 十勝牛サーロイン		$23

TOKACHI / OTHER MEAT その他

LAMB ラム		$9
TORI 鶏もも	CHICKEN THIGH	$7
FOIE GRAS フォアグラ		$17

牛 BEEF

厚切りタン
ATSUGIRI TONGUE $24

タン元だけを贅沢に厚切りにした逸品。
タン特有の歯ごたえと味わいをお楽しみください。

PREMIUM CUT OF BEEF TONGUE. DO ENJOY THE DISTINCTIVE TEXTURE AND RICH FLAVOURS - AN EXQUISITE EXPERIENCE!

ネギ塩タン
NEGI SHIO TONGUE $22
TONGUE WITH JAPANESE LEEK SAUCE

TONGUE	タン	$20
HARAMI OUTSIDE SKIRT	ハラミ	$14
HORUMON INTESTINES	ホルモン	$11
MINO TRIPE	ミノ	$11

PORK 豚

豚盛り
BUTA MORI 200G
ASSORTED PORK PLATTER
$25

BUTA SIRLOIN 豚サーロイン		$13
BUTA KARUBI 豚カルビ	BELLY	$11
BUTA KATA-ROSU 豚肩ロース	LOIN	$11
TONTORO トントロ	CHEEK	$11
SAUSAGE ソーセージ		$9

SEAFOOD 海鮮

HOTATE BUTTER-YAKI ホタテバター焼	SCALLOPS WITH BUTTER IN FOIL	$13
HOTATE MISO ホタテみそ	SCALLOPS IN SWEET-SALTY MISO SAUCE	$13
EBI BUTTER-YAKI エビバター焼	TIGER PRAWNS WITH BUTTER IN FOIL	$15
EBI MISO エビみそ	TIGER PRAWNS IN SWEET-SALTY MISO SAUCE	$15

掲載の写真はイメージで、実際のメニューとは異なる場合がございます。ご容赦ください。
Kindly note that the photos shown are only images and may differ from the actual menu.