



わしの

W A S H I N O

—新宿本店—  
-Shinjuku Main Store-

焼肉わしのは最高品質の神戸牛を中心に  
常に最高の状態で美味しいお肉をお客様に提供することをお約束します。  
本日は心ゆくまでお楽しみください。

Yakiniku washino focuses on the highest quality Kobe beef  
We promise to always provide our customers with delicious meat in the best condition.  
Please enjoy today to your heart's content.



## 神戸牛希少部位 4種盛り合わせ

Assorted 4 kinds of "Kobe Beef" rare parts

各2枚 2 each ¥13,000

各3枚 3 each ¥18,000

(神戸牛特選カルビ 神戸牛カイノミ 神戸牛三角バラ 神戸牛ササミ)  
(Kobe beef special ribs, Kobe beef bottom flap, Kobe beef chuck rib, Kobe beef flank steak)

ブランド牛の中でもトップクラス『神戸牛』A5ランクの希少部位  
Top class among brand cows "Kobe beef" A5 rank rare part

神戸ビーフの中でも霜降り具合・肉質・脂の質などの総合評価で最高評価を得た「A5」ランクのお肉のみを使用しております。

キメの細かい良質の脂肪が含まれていて他の和牛よりも低温で脂肪が溶ける良質なさしが入っている点です。

Among Kobe beef, we use only "A5" rank meat, which received the highest evaluation in the overall evaluation of marbling condition, meat quality, fat quality, etc. It contains fine-textured, high-quality fat and contains high-quality marbled that melts fat at a lower temperature than other Wagyu beef.

神戸牛特選カルビ "Kobe Beef" special ribs ¥4,980



神戸牛特選カルビ  
"Kobe Beef" special ribs

神戸牛カイノミ "Kobe Beef" bottom flap ¥5,980



神戸牛カイノミ  
"Kobe Beef" bottom flap

カルビの中で最もヒレに一番近く赤身の旨味と柔らかさの特徴をもった一級品。  
A first-class product with the umami and tenderness of lean meat, which is the closest to the fins of the ribs.

神戸牛三角バラ "Kobe Beef" chuck rib ¥6,980



神戸牛三角バラ  
"Kobe Beef" chuck rib

カルビの最高峰。サシと赤身が素晴らしく濃厚な甘味と旨味を楽しめます。  
The highest peak of kalbi.

神戸牛ササミ "Kobe Beef" flank steak ¥6,980



神戸牛ササミ  
"Kobe Beef" flank steak

繊維質な赤身と霜降りの多さが特徴  
Characterized by fibrous lean meat and a lot of marbling.

価格は全て税込価格となります。All prices include tax.



## 特選三点盛

Special selection three-poinsserving

各2枚 2 each ¥4,980

各3枚 3 each ¥6,980

霜降りと赤身をバランスよく楽しめるおススメの盛り合わせ

Recommended platter with a good balance of marbling and lean meat



ミスジ  
Top Blade



上赤身  
Superior Lean Wagyu



肩サンカク  
Triceps Brachii Caput

ミスジ Top Blade

¥3,980

牛一頭約「600kg」からたったの「2kg」しかとれない超希少部位です。  
It is an ultra-rare part that weighs only "2 kg" from about "600 kg" per cow

上赤身 Superior Lean Wagyu

¥2,800

赤身の旨味が凝縮された濃厚な部位。赤身が好きな方におすすめです。  
A rich part of the meat with concentrated lean flavor. Recommended for those who like red meat.

肩サンカク Triceps Brachii Caput

¥3,200

脂肪が少なく、独特の歯ごたえがある赤身肉、味は濃厚です。  
It is low in fat, has a unique texture, and has a rich taste.

価格は全て税込価格となります。All prices include tax.

## ■ カルビ焼 Grilled Ribs

神戸牛カルビ ¥2,200

Kobe Beef Ribs



神戸牛カルビ  
Kobe Beef Ribs

神戸牛特選カルビ ¥4,980

Kobe Beef Special Ribs



神戸牛特選カルビ  
Kobe Beef Special Ribs

## ■ 牛タン Beef Tongue

上タン塩 ¥2,200

Beef Tongue



上タン塩  
Beef Tongue

**数量限定 limited quantity**  
究極の厚切り生タン塩 ¥5,980

Ultimate Thick Cut Cured Tongue Salt

牛1頭600kgから2切れしか取れない、牛3頭1800kgでやっと1人前取れる究極の希少部位。

希少なタン元だけを贅沢に使用した究極の厚切りタン

A tongue that can only be taken from a cow to two slices super rare parts that sell out quickly



究極の厚切り生タン塩  
Ultimate Thick Cut Cured Tongue Salt

## ■ 赤身焼き Loin

上赤身 ¥2,800

Superior Lean Wagyu



上赤身  
Superior Lean Wagyu

上ハラミ ¥2,600

Superior Outside Skirt



上ハラミ  
Superior Outside Skirt

## ■ 厳選和牛の希少部位

Rare parts of carefully selected Wagyu beef



ザブトン  
Chuck Flap

ザブトン ¥3,980

Chuck Flap

脂のうまみが感動的 特上ロース  
Impressive umami of fat Special loin

焼きすきサーロイン ¥2,500

Japanese sukiyaki-style Sirloin



焼きすきサーロイン  
Japanese sukiyaki-style Sirloin

ヒレ ¥6,000

Tenderloin

数量限定 limited quantity

シャトーブリアン ¥12,000

Chateaubriand

ヒレの中心部分。  
牛1頭から600gしか取れない究極の希少部位。  
Central part of Tenderloin. The ultimate rare  
part, only 600g can be obtained from one cow.



シャトーブリアン  
Chateaubriand



ヒレ  
Tenderloin

## ■ ホルモン Innards

ホルモン(シマチョウ) ¥1,000

Large intestine

上ミノ(第1胃袋) ¥1,600

Rumen

レバー(肝臓) ¥1,200

Liver



ホルモン(シマチョウ)  
Large intestine



レバー  
Liver



上ミノ  
Rumen

## ■ こだわりの肉寿司 Wagyu Sushi

うわみすじにぎり	¥600
<hr/>	
Top blade muscle Nigiri	
さんかくにぎり	¥600
<hr/>	
Triceps brachii caput Nigiri	
特選ざぶとんにぎり	¥1,000
<hr/>	
Special selection Chuck flap Nigiri	
特選みすじにぎり	¥1,100
<hr/>	
Special selection Top blade muscle Nigiri	
特選サーロインにぎり	¥1,200
<hr/>	
Special selection sirloin Nigiri	
キャビアのせ	¥1,200
<hr/>	
Caviar	
うにいくら巻き	¥1,300
<hr/>	
Sea urchin Salmon roe roll	

表記は1貫の料金です。  
Notation is the price of one piece.

### 肉寿司三種盛り合せ ¥2,900

Assorted 3 kinds of Wagyu sushi  
(うわみすじ・特選ザブトン・うにいくら  
(Top blade muscle, Special selection Chuck flap, Sea urchin Salmon roe roll))

### 肉寿司五種盛り合せ ¥5,400

Assorted 5 kinds of Wagyu sushi  
(さんかく・特選みすじ・サーロイン・うにいくら・キャビアのせ)  
(Triceps brachii caput, Special selection Top blade muscle, sirloin, Sea urchin Salmon roe roll, Caviar)

### 肉寿司七種盛り合せ ¥7,000

Assorted 7 kinds of Wagyu sushi  
(肉寿司全種類) (All types of meat sushi)



肉寿司三種盛り合せ  
Assorted 3 kinds of meat sushi



肉寿司五種盛り合せ  
Assorted 5 kinds of meat sushi



肉寿司七種盛り合せ  
Assorted 7 kinds of meat sushi

## ■ こだわりの一品料理 An elaborate dish

### おすすめ recommendation

和牛炙りユッケ風 ¥2,000

Wagyu roasted yukhoe style



和牛炙りユッケ風  
Wagyu roasted yukhoe style

## ■ サラダ・おつまみ Salad and snacks

わしのサラダ	¥450
Washino salad	
白菜キムチ	¥660
Kimchi	

ナムル盛合せ	¥950
Assorted Namul	
ナムル各種単品	¥660
Various single items Namul	

※わしのサラダはお一人様用サイズをご用意いたします。※size of washino salad is for one person



白菜キムチ  
Kimchi



わしのサラダ  
Washino salad



ナムル盛合わせ  
Assorted Namul

## ■ スープ・麺・ご飯 Soup, noodles, rice

冷麺	¥700
Cold noodle	
小ライス	¥250
Small rice	
中ライス	¥300
Medium rice	
大ライス	¥400
Large rice	

ビビンバ	¥800
Bibimbap	
わかめスープ	¥600
Wakame seaweed soup	
ユッケジャンスープ	¥800
Yukgaejang soup	

※冷麺、ビビンバ、スープはお一人様用サイズをご用意いたします。※size of each bowl is for one person



ビビンバ  
Bibimbap



冷麺  
Cold noodle



わかめスープ  
Wakame seaweed soup

## ■ デザート Dessert

### おすすめ recommendation

まるごと果実 白桃シャーベット 770円  
Whole fruit white peach sorbet

大人のカカオショコラ 770円  
Adult cacao chocolate



まるごと果実 白桃シャーベット  
Whole fruit white peach sorbet



大人のカカオショコラ  
Adult cacao chocolate

価格は全て税込価格となります。All prices include tax.

# 焼肉わしのコースメニュー

## Yakiniku Washino Course menu

※下記の料金はお一人様分の表記でございます。

※お一人様1コースのご注文をお願い致します。

※Courses cannot be shared

※please order one course per person.

※We do not accept separate courses within a group.

Please order the same course for everyone.

### K course

¥12,000

キムチ・ナムル盛り合わせ  
Assortment of kimchi and namul

わしのサラダ  
Washino salad

和牛炙りユッケ風  
Wagyu roasted yukhoe style

上タン塩  
Beef tongue salt

神戸牛カルビ  
Kobe beef ribs

上ハラミ  
Superior Outside Skirt

うわみすじにぎり  
Top blade muscle Nigiri

特選3点盛り  
Special selection three-poinserving

ホルモン3種盛り合わせ  
Innards selection 3 kinds

冷麺  
Cold noodle

デザート  
Dessert

### W course

¥15,000

キムチ・ナムル盛り合わせ  
Assortment of kimchi and namul

わしのサラダ  
Washino salad

和牛炙りユッケ風  
Wagyu roasted yukhoe style

上タン塩  
Beef tongue salt

ザブトン  
Chuck Flap

上ハラミ  
Superior Outside Skirt

特選3点盛り  
Special selection three-poinserving

サーロインにぎり  
Special selection sirloin Nigiri

うにいくら巻き  
Sea urchin Salmon roe roll

神戸牛2種盛り合わせ  
Kobe beef special selection 2 kinds

冷麺  
Cold noodle

デザート  
Dessert

### A course

¥18,000

キムチ・ナムル盛り合わせ  
Assortment of kimchi and namul

わしのサラダ  
Washino salad

和牛炙りユッケ風 海鮮添え  
Wagyu roasted yukhoe style with Seafood

上タン塩  
Beef tongue salt

ザブトン  
Chuck Flap

上赤身  
Superior Lean Wagyu

神戸牛3種盛り合わせ  
Kobe beef special selection 3 kinds

肉寿司3種盛り合わせ  
Assorted 3 kinds of Wagyu sushi

ヒレ  
Tenderloin

焼きすきサーロイン  
Japanese sukiyaki-style Sirloin

冷麺  
Cold noodle

デザート  
Dessert