

# ～松阪牛～

「肉の芸術品」として全国、世界から賞賛されている松阪の特産品。霜降りがきめ細かく綺麗に入っていることはもちろん肉質が柔らかく、霜降りの脂肪分に甘味のある風味が特徴で、ビールを飲ませるなど独特の肥育方法で丹精こめて育てられます。その中でも希少な部位を、『特選』としてご用意させていただきます。



前ヒレ



厚切りカイノミ



イチボ

## 特選松阪牛

### ◇ 赤身肉

ネックロース 1,500円  
首まわりの部位。赤身の旨味をダイレクトに感じる (税込 1,650円)

前ヒレ 1,600円  
ヒレ肉とバラ肉の間にある希少部位、超オススメ (税込 1,760円)

本日のおすすめ赤身 1,700円  
伊勢十がこだわって仕入れた本日おすすめの松阪牛赤身肉 (税込 1,870円)

ランプ 1,800円  
腰からお尻あたりの柔らかい赤身のお肉 (税込 1,980円)

料理長の  
おすすめ

厚切りカイノミ 2,000円  
バラ肉の中でヒレに一番近い部位。赤身と脂のバランスが最高 (税込 2,200円)

### ◇ 霜降り肉

白カルビ 1,500円  
カルビの中でも特に脂の多い部位 (税込 1,650円)

特上カルビ 2,000円  
厳選した希少部位をご提供。とろけるような濃厚な味わいです (税込 2,200円)

特上ロース 2,300円  
ロース肉のなかでも極上の霜降りの部分をご用意 (税込 2,530円)

イチボ 2,500円  
お尻の先の部分。肉のうまみと、脂のほどよい甘みを感じられる (税込 2,750円)

# ～松阪牛ホルモン～

## 松阪牛ホルモン

松阪牛ならではの脂が甘く、臭みのまったくない松阪牛のホルモンはなかなか市場に出回りません。一度食べたらクセになる味をぜひお試しください。



ミノ（第一胃袋） 982円  
コリコリした食感が醍醐味 (税込 1,080円)

コプチャン（小腸） 982円  
甘く濃厚な脂がたっぷり、弾力のある食感が特徴 (税込 1,080円)

シマチョウ（大腸） 982円  
適度な脂と歯ごたえがあるホルモンの王道 (税込 1,080円)



松阪牛上ハラミ 1,700円  
赤身とサシのバランスが良く人気の部位 (税込 1,870円)

名物一本上牛タン 1,500円  
牛の舌の部分。先端から根元にかけて脂がのっていきます (税込 1,650円)

# ～盛り合わせ～

伊勢十こだわりのお肉を2～3人前の盛り合わせにしてお用意いたしました。

## 伊勢十おまかせ盛り

2,275円 (税込 2,500円)

本日お勧めのお肉を4種盛り合わせにてご用意いたします。  
内容はスタッフまでお気軽にお声がけください。



## 松阪牛特選肉盛り

温玉ダレ付 (2人前) ※1人前追加 +60円

6,364円 (税込 7,000円)

霜降り上牛タン 松阪牛カルビ  
松阪牛の焼きしゃぶ 松阪牛赤身2種  
松阪牛ホルモン2種

※写真はイメージです。 ※混雑時はお席のご利用を90分までとさせていただきます。

# ～伊勢赤どりの味噌ダレ焼き～



もも肉

773円(税込850円)

## 伊勢赤どり

味噌ダレを絡めた鶏焼肉は松阪のソウルフードです。使用する伊勢赤どりは太陽の日差しをいっぱい浴び、余分な脂肪がなく歯ごたえ充分な美味しいお肉です。

# ～焼き物～



青山高原ウインナー (3本) 537円(税込590円)

## 青山高原ウインナー

地元の皆様に愛されつづけた伝統の美味しさ。国産上級豚のみを使用し、丁寧に挽いたあらびき肉を天然羊腸に手作業で注入した本格派ウインナーです。

# ～一品料理～

## ◇伊勢十の逸品

白菜キムチ 382円(税込420円)

グリーンサラダ 500円(税込550円)

松阪牛すじ煮 (ポン酢 / 特製塩ダレ) 500円(税込550円)

あおさ海苔と温泉玉子のスープ 573円(税込630円)

手塩にかけて煮込んだ  
松阪牛テールスープ 773円(税込850円)



## ◇デザート

まるごとイチゴアイス (3個) 400円(税込440円)



# ～伊賀米ご飯～



ライス（伊賀米） 小 245円(税込 270円)

中 300円(税込 330円)

大 345円(税込 380円)

めの松阪牛の  
茶碗カレーライス 500円(税込 550円)

(焼肉をお召し上がりのお客様のみご注文いただけます)

# ～長谷園の土鍋ご飯～

## ◇伊賀土鍋で炊く伊賀米ご飯

1.5 合炊き（2～3人前） 682円(税込 750円)

2 合炊き（3～4人前） 782円(税込 860円)

3 合炊き（4～6人前） 982円(税込 1,080円)



炊き上がりまで  
30分ほど  
お時間を  
いただきます



### 伊賀焼窯元長谷園「かまどさん」

伊賀の粗土を使い、美味しいご飯を炊き上げるために作られた土鍋「かまどさん」は驚くほど美味しいご飯ができてあがります。

\\ 店頭にて販売中 //

2合炊き 9,000円(税込 9,900円)

3合炊き 12,000円(税込 13,200円)

### 伊賀焼の歴史

茶の湯が盛んとなった17世紀初めの桃山時代には、伊賀国領主であった筒井定次や藤堂高虎、高次の時代にお庭焼として武将茶人の古田織部などの指導で楨山の西光寺窯や丸柱の堂谷窯で豪放で力強く破格な美意識を持った茶陶の水指や花入が焼かれました。

この時代の伊賀焼は古伊賀と言われます。日本陶磁の最高峰とまで言われ、以前、作家の川端康成はノーベル賞受賞の記念講演「美しい日本の私」のなかでわび、さびといった日本文化を代表する焼き物として古伊賀を採りあげ絶賛しました。現在では古伊賀に劣らない新しい伊賀焼を確立しています。

# ～お飲物～

## ◇ビール

生ビール グラス 400円  
(アサヒスーパードライ) (税込 440円)

生ビール 中ジョッキ 582円  
(アサヒスーパードライ) (税込 640円)

瓶ビール 582円  
(税込 640円)

ノンアルコールビール 500円  
(税込 550円)

## ◇ハイボール

ブラックニッカハイボール 500円  
(税込 550円)

日本酒ハイボール 500円  
(税込 550円)

## ◇酎ハイ

たかみ農園の  
マイヤーレモンサワー 482円  
(税込 530円)

ウーロンハイ 482円  
(税込 530円)

カルピスサワー 482円  
(税込 530円)

黒ウーロンハイ 482円  
(税込 530円)

## ◇ソフトドリンク

烏龍茶 410円  
(税込 450円)

黒烏龍茶 410円  
(税込 450円)

炭酸水 410円  
(ウイルクソン) (税込 450円)

コーラ 410円  
(税込 450円)

カルピス 410円  
(税込 450円)

オレンジジュース 410円  
(税込 450円)

## ◇グラスワイン

赤 500円  
(税込 550円)

## ◇焼酎

### <麦>

くろみや 482円  
ほんのりした麦の甘みを感じる本格麦焼酎 (税込 530円)

中々 682円  
名門、黒木本店の醸す麦焼酎はバランスの取れた味わい (税込 750円)

### <米>

はくたけ  
白岳 482円  
上質な米の香りとまろやかな口当たり (税込 530円)

### <芋>

とびきブルー  
木挽 BLUE 482円  
すっきりとしたキレのある甘みと爽やかな口当たり (税込 530円)

黒霧島 528円  
トロツとした甘みとキリッとした後切れの本格芋焼酎 (税込 580円)

## ◇日本酒

特選 宮の雪 1合 500円  
華やかな香りと、米本来の芳醇な味わい (税込 550円)

【冷や・冷酒・熱燗】からお好きな飲み方をお選びください

作 穂乃智 1合 910円  
甘く爽やかでバランスのよいライチのような香り (税込 1,000円)

【冷や】で提供いたします

