YAKINIKU no WABISUKE

焼肉のわびすけ

FOOD
DRINK
MENU

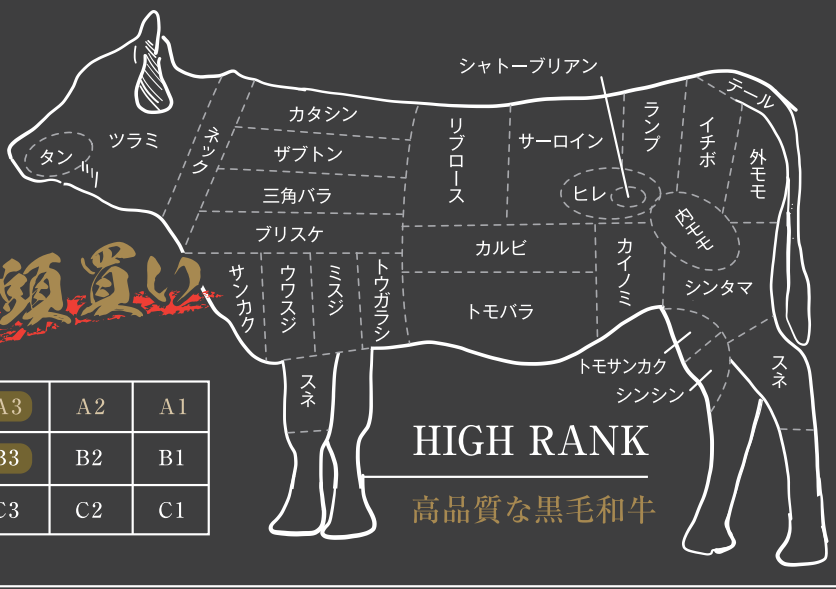
旨いお肉×うまいタレ×美味いお米

旨いお肉

ふらの和牛

北海道が誇る谷口ファーム生産のブランド牛、ふらの和牛を中心に厳選した国産牛で団欒のひとときを彩ります。
牛、豚の下処理をしっかりと行っている鮮度抜群のホルモンラインナップもわびすけのこだわりです。
ぜひご賞味くださいませ。

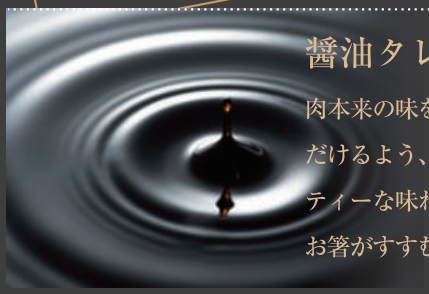
- 脂肪交雑
- 肉の色沢
- 肉の締まり及きめ
- 脂肪の色沢と質



歩留等級 \ 肉質等級					
A5	A4	A3	A2	A1
B5	B4	B3	B2	B1
C5	C4	C3	C2	C1

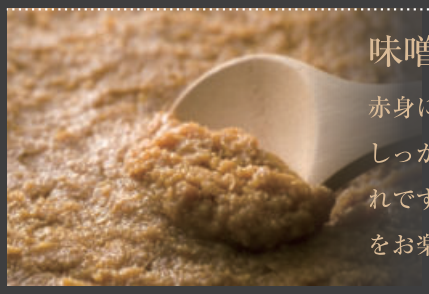
うまいタレ

お肉に合う自家製の「醤油たれ」「味噌たれ」をご用意しています。
さらに味わいをアップグレードする自慢の薬味もご提供していますので、あなた好みの「うまい！」をぜひ見つけてくださいませ。



醤油タレ

肉本来の味をしっかりと感じていただけるよう、あっさりとしたフルーティーな味わいに仕上げています。お箸がすすむ魅力のたれです。



味噌タレ

赤身にもホルモンにも合う旨味がしっかりとした白味噌ベースのたれです。やみつき感のある味わいをお楽しみください。

＼ タレに合う自慢の薬味もご一緒に ／

自家製隠れ葱塩

ホルモンにぴったりの葱塩ダレ、違った美味しさで至福感向上必至です。

柚子胡椒（黄色）

宮崎県柚子農家さん手造りの希少品。芳しい香りがサガリやハラミにマッチします。

自家製コチュジャン

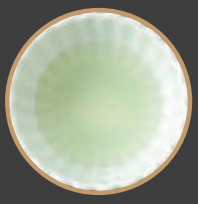
定番の薬味もしっかりこだわりを、焼肉を一層美味しくお召し上がりください。

辛子ニンニク

通好みな味わいもご用意しています、味噌たれに合わせてご賞味ください。

すりおろしニンニク

たれの味わいが一気に濃ゆい味わいに、スタミナ満点のたれが仕上がります。



レモンだれ

さっぱり食べれる安心の味わい、タン好きにはかかせないタレです。

美味いお米

わびすけのお米は、札幌で美味しいお米を探したら
最後にたどり着く五つ星マイスターのいる名店
「千野米穀店」が監修した旭川永山産を使用。
だから美味いんです！

ふらの和牛

北海道、大雪山国立公園のすそ野に広がる富良野盆地で育った「ふらの和牛」。
その絶品の味わいは融点の低い脂身が口にした瞬間にとろける究極の黒毛和牛。
血統や体格を厳選、一軒の酪農家が丹念に飼育、上質な旨味が凝縮された牛肉です。

一頭買いだから楽しめるわびすけならではの盛り合わせをぜひご賞味ください

5 ふらの和牛5種盛り

一頭買いだから出来るさまざまな部位の中から
その日のおすすめ部位を5点盛り合わせでご提供。
気になる部位はスタッフまで！

5種例：ミスジ・肩ロース・ランプ・トモ三角・カメノコ
上記各1人前ずつ

¥4590

3 ふらの和牛3種盛り

一頭買いだから出来るさまざまな部位の中から
その日のおすすめ部位を3点盛り合わせでご提供。
気になる部位はスタッフまで！

3種例：三角バラ・ロース芯・トウガラシ
上記各1人前ずつ

¥3590

ふらの和牛カルビ

塩　タレ　わさび醤油

¥1490

ふらの和牛赤身

塩　タレ　わさび醤油

¥1390

ふらの和牛一口ステーキ

塩　タレ　わさび醤油

¥2090

ふらの和牛ロース

塩　タレ　わさび醤油

¥1990

ふらの和牛焼きすき

¥1990

※価格は全て税込です。

人気の
わびすけシリーズ

5 わびすけ牛肉盛り（5種盛り） ¥3900

わびすけカルビ・サガリ・スライス牛タンと特選赤身の
満足盛り合わせです。上記１人前ずつ

3 わびすけ牛肉盛り（3種盛り） ¥2590

わびすけカルビ・サガリスライスの盛り合わせ、お得にどうぞ！
上記１人前ずつ

わびすけスライス

塩 タレ ¥1090

しっかり目の脂ですがしつこさは少なく
深みのある美味しさ。

わびすけネギ塩タン ¥890

タン先を薄くスライスし、
刻み葱とご一緒に。

わびすけカルビ

塩 タレ ¥890

いろいろな部位を楽しむジューシーカルビ。
※仕入れにより内容は変わります。

わびすけサガリ

塩 タレ ¥890

旨みあり!
濃い味わいをお楽しみください。

和牛ハラミ

塩 タレ ¥2690

横隔膜でも、サガリとはまた違った肉感があります。

厚切り上ハラミ

塩 タレ ¥2190

味わい濃厚柔らかな逸品を厚切りでどうぞ。

上ハラミ

塩 タレ ¥1390

定番の美味しさ! 旨味たっぷりです!!

和牛サガリ

塩 タレ ¥2490

和牛ならではの柔らかさが特徴のお肉。

切り落としカルビ

塩 タレ ¥890

こってりとした味わいで、
もみダレとの相性もGOOD！

カッパ

タレ ¥690

お腹周り（バラ）のお隣の部位、
しっかりの味わい。

希少！厚切り和牛タン ¥2990

大変希少です。最も旨味を食感を楽しめる厚さで

厚切り特選牛タン ¥2190

至福の食感と濃厚な旨味ご堪能あれ！

大判牛タン塩昆布添え ¥1890

タン元からタン先の
手前で大胆スライス。
塩昆布と特製梅ダレの相性抜群！

生牛タン手切り仕込み ¥1690

みんな大好き!
やわらかさっくり
美味しい食感!!

和牛タン下 ¥1590

和牛ならではの柔らかさ、
希少部位は食べ応えあり。

※価格は全て税込です。

和牛内臓一頭買い

牛ハツ
タレ　塩　味噌　辛味噌

淡白な美味しさが人気の逸品。
栄養満点！お好みの味付けでどうぞ。 ￥790

牛レバー ￥790
鮮度の良いレバーをご提供しています！
焼き加減は、焼き過ぎないほうがオススメです。
※入荷がない場合もございます、品切れの際にはご了承くださいませ。

牛ホルモン
塩　味噌　辛味噌 ￥690

こってりと脂の乗った濃厚ホルモン!モツ鍋でも
人気の部位、皮目から焼くのがポイント。

ギアラ
塩　味噌　辛味噌 ￥590

別名赤センマイ、脂がほどよく臭みもない
ホルモン。旨味をしっかり味わえます。

てっちゃん
塩　味噌　辛味噌 ￥790

甘みのある濃厚脂がたまりません!
プリプリの食感も特徴的、ファン多し逸品。

上ミノ
塩　味噌　辛味噌 ￥990

弾力ありながらもサクサク食感です、
噛むたびに甘みが溢れ出てきます!

ハチノス
塩　味噌　辛味噌 ￥590

コクや旨味はしっかり!なのに淡白で
さっぱりとした味わいの絶品ホルモンです。

和牛テール
塩　タレ ￥890

骨から切り離した、手間ひまかけた、
渾身の限定テール肉。

Hormone Traveler

わびすけ MIX ホルモン ￥890
美味しいホルモン味巡り、
牛や豚のおすすめ部位を
ご堪能ください!
（盛り合わせ詳細はスタッフまで）

ツラミ ￥890
塩　タレ

ムチムチ食感で濃厚な旨味、
ゼラチンたっぷりのお肉です。

和牛内臓４種盛り
￥4490

なかなかお目にかからない内臓４点セット。

※価格は全て税込です。

豚 ホルモン PORK

豚ホルモンは
全て新鮮な
北海道産を
ご提供！

北海道産
コブクロ ¥490
塩 味噌 辛味噌
豚のコブクロで、希少な部位です。
さっぱりとした味わいなので女性にも
オススメです。

北海道産
シロコロ ¥540
塩 味噌 辛味噌
脂はとろける甘さの大腸です。焼くとコロ
コロした筒状になり、一口で食べるとちょう
ど良い弾力があって、食感を楽しめます。

北海道産
金華豚ホルモン ¥590
塩 味噌 辛味噌
甘みが際立つおすすめホルモン！
どの味付けとも相性◎です。

ルスツ羊蹄ファーム産
羊蹄豚のミックスホルモン ¥790
塩 味噌 辛味噌
大自然と綺麗な湧き水で育った
羊蹄豚のホルモンです。

北海道産
豚サガリ ¥540
タレ 塩 味噌 辛味噌
弾力と旨味の濃厚さが特徴のホルモン、
お肉の感覚に近い味わいの人気部位です。

北海道産
豚タン ¥540
塩 味噌 辛味噌
柔らかくてさっぱりの味わい！
タンのコリコリ感も充分！！

北海道産
スライス軟骨 ¥440
塩 味噌 辛味噌
コリッとやわらかいクセになる美味しさ！
食感しっかり、酒の肴にでもいかがでしょう。

北海道産
ガツミックス ¥490
塩 味噌 辛味噌
淡白なのに旨味があって、さっぱりと食べら
れる。食べやすい大きさに素早くカットして
います！

鶏 豚 羊
Chicken Pork Lamb

炭火で焼く違いが分かる上質な肉
鶏、豚、羊も牛の旨味に負けません

ルスツ羊蹄ファーム産
豚肩ロース ¥590
赤身と脂身のバランスが丁度良い柔らかい肩ロースです。

ルスツ羊蹄ファーム産
わびすけ生姜焼き ¥590
定番の生姜焼き、わびすけ風はマヨネーズがポイント

セセリ ¥540
塩 味噌 辛味噌
濃厚な味わいが魅力の逸品、筋肉質で弾力あり！
どの味付けでもオススメです！！

とろもも ¥490
とってもジューシーな定番メニュー。
美味しく仕込んでご提供いたします！

道産トントロ ¥590
塩 味噌 辛味噌
こってりの脂とサクサクの食感で人気！
赤身とホルモンの中間的な存在は唯一無二！？

自家製ジンギスカン ¥680
フルーツたっぷりのこだわり自家製
タレを揉み込んだ、オススメの一品
です！ぜひご賞味ください。

※価格は全て税込です。

SEAFOOD 海鮮焼

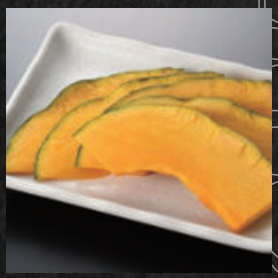
海老の炭火焼（2尾）￥790

ホタテバター焼き(2個)￥790

タコの炭火焼き　￥690

野菜焼

季節の野菜盛り	￥750
ニンニクバター	￥540
コーンバター	￥540
シイタケバター	￥560



塩玉ねぎ	￥450
ねぎ焼き	￥450
ピーマン焼き	￥450
かぼちゃ焼き	￥450
山芋焼き	￥450
しいたけ焼き	￥450
エリンギ焼き	￥450

※価格は全て税込です。

ご飯

わびすけのお米は、札幌で美味しいお米を探したら最後にたどり着く
五つ星マイスターのいる名店「千野米穀店」が監修した旭川永山産を使用。
だから美味いんです！

King of Rice

ローストビーフの握り

肉寿司の定番！ 2貫 ¥690

牛トロ丼 ¥990

一度食べたらハマる新しい味わい。
まるで大トロのような食感です。

ビビンバ ¥590

熱いのが苦手！のお客様はコチラ！

キンパ 8切 ¥890

ナムル、玉子焼、魚肉ソーセージ、ごはんを
海苔で巻いています。韓国版！のり巻！

ふんわり玉子の雑炊 ¥690

ガツンと焼肉の後には優しい〆のゾースイ！

ライス

小 ¥250

中 ¥350

大 ¥450

山盛り ¥650

トッピング

やみつき！エゴマ醤油漬け

リピーター続出、
ピリ辛醤油がたまらない。

¥390

温玉 ¥120

韓国のり ¥190

山芋 ¥190

※価格は全て税込です。

石焼

石焼きチーズビビンバ

香ばしいたっぷりチーズのおこげと、
自家製キムチの相性が抜群！

¥790

石焼きビビンバ ¥690

5種類のナムルと自家製肉みそに温玉がのっています。
焼肉のわびすけに来たらお肉の相棒にぜひ！

麺

盛岡冷麺 ¥890

盛岡ハーフ ¥690

わびすけ
オススメ！

ユッケジャンラーメン

自家製コチュジャンと豚と鶏の骨から
できたスープに麺を合わせました！

¥890

トロ玉冷麺 ¥790

トロ玉冷麺ハーフ ¥590

※価格は全て税込です。

SHIYAKI & NOODLE

SALAD

わびすけサラダ

¥990

ちょこっとサイズ ¥390

チョレギサラダ

¥790

ちょこっとサイズ

¥290

お肉と最高のコンビ！

サンチュ盛り合わせ

¥890

塩キャベツ ¥450

SOUP

わかめ玉子スープ

¥590

にんにくねぎスープ

¥590

ユッケジャンスープ

¥690

※価格は全て税込です。

肉刺身

牛ユッケ

生肉好きの王道メニュー！
※衛生管理上、パックでのご提供となります

¥1690

Staff オススメ！

センマイ刺し

ボイルしたセンマイを辛めの
味噌ダレか甘めの味噌ダレで

¥890

ナムル盛り合わせ

¥690

キムチ盛り合わせ

全部食べたいよくばりメニュー！

¥790

＼やみつき／
ホルモン唐揚げ ¥490

ザンタレ

¥590

※価格は全て税込です。

ポテトフライ

こじゃがバター

枝豆

チャンジャ

わびすけキムチ

カクテキ

オイキムチ

梅キムチ

山芋キムチ

A LA CARTE

ポテトフライ ¥450

こじゃがバター ¥550

枝豆 ¥300

チャンジャ ¥430

ピリ辛でお酒のおとも、箸休めにどうぞ！

オススメ！

わびすけキムチ ¥540

海鮮を効かせた自家製キムチ！
当店のオススメはサンチュ+キムチ・お肉が最高です！

カクテキ ¥440

大根のキムチでピリ辛！サクサク食感

オイキムチ ¥440

さっぱりする味わいのキムチです、
優しい美味しさで、ご飯のお供にも。

梅キムチ ¥540

梅干しにキムチペーストをかけて
すっぱ辛いキムチはいかがですか？

山芋キムチ ¥440

シャキシャキの山芋キムチ！

※価格は全て税込です。

We Love Sweets

DESSERT

カタラーナ

プリン

クレーム
ダンジュ

スイーツは
自家製で
毎日作って
ます♡

カタラーナ	¥500	クレームダンジュ	¥600
プリン	¥350	アイス	¥300

自家製
大人気プリンをおみやげに

おみやげプリン

100g×4ケ入 ¥1800

このたび、大好評いただいているプリンがお持ち帰りできるようになりました！
来店時にRECYCLE※容器(瓶)をご返却いただければ1瓶あたり¥100をお返しいたします。

kids plate

お子様向けメニュー

お子様ランチ ¥350　　キッズザンタレ ¥210　　お子様ポテト ¥210

※価格は全て税込です。