

ひたむきに
お肉と向き合い続けて30年。
幸せな時間を彩るお肉を
お届けします。

「おいしい」と喜ぶお客様の顔を
思い浮かべながら仕入れているのは
九州一円の黒毛和牛。

柔らかい肉質を持つ未經産牛は
ほどよく育った上質な赤身と
コクのあるさらりとした脂の
バランスが絶妙です。



Scan the QR code to
see the English
version of the menu.



QR코드를
스캔하면 한국어
메뉴가 표시됩니다.



扫描二维码可以看到
中文(简体)版的菜单。



すき焼き・しゃぶしゃぶ



すき焼き

Sukiyaki

1人前 | ￥7,700

※2人前からのご注文となります。

●お肉 + ●お野菜 + ●きしめん

1992年創業以来、九州一円の最高の黒毛和牛を
こだわりの自家製割下でお作りしています。
仙匠のすき焼きは、スタッフがはじめにお作りいたします。

しゃぶしゃぶ

Shabushabu

1人前 | ￥7,700

※2人前からのご注文となります。

※掲載の価格はすべて税込価格です。



仙 匠 の 刺 身

刺身

Sashimi



牛トロのウニ巻き

名物



牛トロのウニ巻き
(キャビア添え)

¥2,860



ユッケ



ユッケ

¥2,200



タン刺し

- 牛刺し ¥1,760
- タン刺し ¥1,760
- ハラミ刺し ¥1,760
- センマイ刺し ¥880



刺身の盛り合わせ3種(2人前)



刺身の盛り合わせ3種

(牛刺し、タン、ハラミ)

2人前 ¥1,760

4人前 ¥3,520

仙 匠 の コ ー ス



美味しいものたくさんコース

1人前 | ￥11,000 [全10品]

※2人前からのご注文となります。

仙匠の名物牛トロのウニ巻きや
焼しゃぶをはじめ、ワンランク上の
美味しいものを全部食べたい方におすすめ



牛トロのウニ巻き



- ・牛トロのウニ巻き
- ・刺身盛り合わせ
牛刺、タン刺
牛肉のワイン漬、センマイ刺
- ・焼しゃぶ
- ・塩焼
上タン、上ヒレ
上ロース、上ハラミ
- ・タレ焼
上カルビ、
ホルモン盛合せ
- ・キムチ盛合せ
- ・海鮮チーズチヂミ
- ・季節のサラダ
- ・メのお楽しみご飯
- ・デザート

少なめリッチコース

1人前 | ￥6,600 [全5品]

※2人前からのご注文となります。

量より質で上品に味わうコースです



- ・牛トロのウニ巻き
- ・焼しゃぶ
- ・塩焼
上ヒレ、上ロース、上ハラミ
- ・肉うどん
- ・デザート

仙匠のコース

◆各コース2人前より承ります。

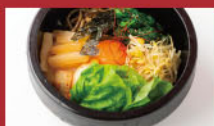
◆仕入等により若干内容が変更の場合があります。



白金贅沢コース 人気No.1

1人前 | ￥7,700 [全9品]

※2人前からのご注文となります。



迷ったらコレ！

仙匠で一番人気のスタンダードなコース

- ・刺身盛り合わせ
牛刺、タン刺、牛肉のワイン漬、センマイ刺
- ・焼しゃぶ
- ・塩焼
上タン、上ロース、上ハラミ
- ・タレ焼
上カルビ、ホルモン盛合せ
(シマ腸、上ミノ、コリコリ、レバー)
- ・キムチ盛合せ
- ・海鮮チヂミ
- ・季節のサラダ
- ・メのビビンバor冷麺
- ・デザート



働くあなたのご褒美コース

1人前 | ￥5,500 [全7品]

※2人前からのご注文となります。

仙匠自慢のお肉を気軽に楽しむコースです

- ・刺身盛り合わせ
牛刺、タン刺、センマイ刺
- ・塩焼
タン、ハラミ、上ロース

- ・タレ焼
カルビ、ホルモン盛合せ
- ・メのビビンバor冷麺

※掲載の価格はすべて税込価格です。

仙匠の焼き物



焼しゃぶ | 1人前 | **¥1,760**

- ・スタッフがお焼きします
- ・あっさり炙ったお肉をおろしポン酢でいただきます

★人気No.1★

- タン ¥1,430
- 上タン ¥2,200
- 上タン(1/2) ¥1,100



- カルビ ¥1,100
- 上カルビ ¥1,980
- 上カルビ(1/2) ¥1,100

- ロース ¥1,100
- 上ロース ¥1,980
- 上ロース(1/2) ¥1,100

- ハラミ ¥1,320
- 上ハラミ ¥1,980
- 上ハラミ(1/2) ¥1,100



- サガリサイコロ ¥1,760
- 上ヒレ ¥5,500



- サーロインステーキ ¥4,400



- モモ ¥1,760

- シマ腸(上ホルモン) ¥990
- 上ミノ ¥990
- 焼レバー ¥880
- コリコリ ¥880
- ハーフ&ハーフ(2種類) ¥1,100

仙匠の焼き物

赤身のおいしさを楽しみたい方へ

仙匠の赤身セット

大人2人用

¥11,000

- 上タン
- 上ハラミ
- 上カルビ
- 上ヒレ
- 上ロース



仙匠の赤身セット



ファミリーセット

ファミリーセット

大人2人+子ども2人用

¥8,800

- タン
- 上カルビ
- 上ロース
- コリコリ
- ミノ
- レバー
- シマ腸

とり・豚

- 有田とり……………¥880
- 黒豚バラ……………¥880
- ウィンナー……………¥660

海鮮

- イカエビ盛り合わせ…¥1,100



エリンギ焼／にんにくオイル焼／きのこのホイル香草バター焼

野菜

- 焼き野菜盛り合わせ…¥770
- 単品野菜……………¥330

- | | | | |
|-------|------|-------|-------|
| ■しいたけ | ■しめじ | ■えのき | ■玉ねぎ |
| ■キャベツ | ■なす | ■にんじん | ■ピーマン |

- エリンギ焼……………¥660
- にんにくオイル焼……………¥660
- きのこのホイル香草バター焼 ……¥990
- 青こしょうのきざみ……………¥440

逸
品

Ippin

● 海鮮チヂミ ¥1,210 (チーズ入りは+¥110)

● ニラチヂミ ¥990 (チーズ入りは+¥110)

店主オススメ ゴジラチヂミ (青唐辛子+チーズ) ... ¥1,210

● ナムル盛り合わせ ¥990

● ナムル単品
(もやし、ぜんまい、ほうれん草、大根) 各¥440



ナムル盛り合わせ

● キムチ盛り合わせ ¥990

● キムチ単品 (白菜、きゅうり、大根) 各¥550



キムチ盛り合わせ

● テールホイル焼き ¥2,750

● チャンジャ ¥770

● 韓国海苔 ¥330

● 牛すじポン酢 ¥660

● 牛肉のワイン漬けサラダ ¥1,100



牛肉のワイン漬けサラダ

● 仙匠サラダ (ピクルス) ¥990

● 韓国風サラダ ¥990

● グリーンサラダ ¥880

● フルーツマト ¥990

● トマトスライス ¥440

● チシャ ¥550



韓国風サラダ

● あっさり肉うどん
¥880

● あっさり肉うどん
(1/2) ¥660



あっさり肉うどん

● しゃぶ刺し丼
¥1,870



しゃぶ刺し丼

ご飯・麵・スープ

Gohan・Men

● 冷麵 ¥1,100

● 冷麵 (1/2) ¥660

● テールクッパ ¥1,980

● テールスープ ¥1,760

● 仙匠(海鮮)チゲ
¥1,100

● 牛すじのチゲ
¥990

● トーフチゲ
¥880



トーフチゲ

● 石焼ビビンバ
(わかめスープ付)
¥1,320

● ビビンバ
(わかめスープ付)
¥1,320



石焼ビビンバ

● 玉子スープ ¥440

● わかめスープ ¥440

● 玉子わかめスープ ¥660

● ライス(大) ¥440

● ライス(中) ¥330

● ライス(小) ¥220

ドリンクメニュー

焼酎

Shochu



鹿児島

みたけ
三岳

ALC度25度／麴／白麴

三岳の蔵元である三岳酒造は昭和33年に屋久島へ移転し芋焼酎造りを始めました。世界自然遺産登録の屋久島で「日本名水百選」に選ばれた樹齢数千年の杉の原生林で濾過された豊かな水で醸されています。お湯割にすると、独特の芋の芳醇な香りが強烈です。飲み口は意外とさっぱりとしており、キレの良い芋焼酎です。

- 水割り ¥660
- ロック ¥770
- キープ (900ml) ¥4,620



鹿児島

あかるいのうそん
明るい農村

ALC度25度／麴／白麴・黄麴

黒麹菌と白麹菌の原酒をブレンドし、コクとキレの良さを追求しました。どちらかといえば、昔風味のやや辛口で食中酒として良く合います。蒸し芋の香りと深いコク、余韻をお楽しみください。

- 水割り ¥660
- ロック ¥770
- キープ (720ml) ¥4,620



鹿児島

せきとば
赤兎馬

ALC度25度／麴／白麴

鹿児島県産黄金千貫を使用して、シラス土壌から湧き出す良質な地下水を使い、白麴を使用して常圧蒸留で醸されます。また蒸留した原酒を秘伝の特殊な濾過を行い、風味を残しながらも雑味が無い味わいを作り出しています。

- 水割り ¥770
- ロック ¥880
- キープ (720ml) ¥5,830

黒霧島／博多の華／しろ

- 水割り ¥550
- ロック ¥660
- キープ (900ml) ¥2,750

日本酒

Nihonshu



福岡

超特撰

ほうりんじゅんまいだいぎんじょう
鳳麟純米大吟醸

ALC度15.7度／日本酒度+2.0／酸度1.4

月桂冠が誇る最高級クラスの純米大吟醸です。日本酒の世界の奥深さを味わっていただくことを目的として造られました。華やかな吟醸香となめらかなどごしをお楽しみください。

- 300ml ¥1,760



新潟

清酒

じょうぜんみずのごとしじゅんまいぎんじょう
上善水如純米吟醸

ALC度14.5度／日本酒度+5.0／酸度1.3

「もっとも理想的な生き方(上善)は、水のようである」古代中国の思想家・老子の言葉からネーミングされました。軽快でスッキリした味わい、フレッシュな果実のような華やかな香り。そして、純米のまろやかな旨味と余韻。初めて日本酒を飲む方にも楽しんでいただけるような柔軟性のある澄み切った、その名のとおり水の如き日本酒です。

- 300ml ¥1,760



福岡

清酒

きたやかんさんすいじゅんまいしゅ
喜多屋寒山水純米酒

ALC度15.7度／日本酒度+2.0／酸度1.4

福岡県か最高峰の釈迦岳・御前岳がそびえ、冬には白銀の山々に囲まれる深山幽谷の地で造られるこのお酒。清流矢部川の伏流水で酒造好適米・山田錦と福岡県産米・夢一献を55%まで磨いて仕込み、程温度長期発酵で丁寧に醸し軽やかな香りとキレの良い風味を引き出した純米酒です。

- 300ml ¥1,760

福岡 白鹿超辛

【グラス】 ¥650

熊本 香露

【グラス】 ¥650

広島 酔心

【グラス】 ¥660

アルコール

お飲み物

Onomimono

- 生ビール(中)..... ¥770
- 生ビール(小)..... ¥440
- 瓶ビール(麒麟・アサヒ)..... ¥770
- ノンアルコールビール..... ¥770
- 角[ロック]..... ¥770
- 角[水割り]..... ¥770
- 角[ハイボール]..... ¥880
- 梅酒(ロック/水割り)..... ¥660
- 梅酒(ソーダ割り)..... ¥880
- レモンチューハイ..... ¥550
- グレープフルーツチューハイ..... ¥550
- スパークリングワイン1/2
..... ¥3,850~
- グラスワイン..... ¥770
- ボトル..... ¥3,850~



(画像はイメージです)

ワイン・シャンパン・スパークリングワインは別紙にてご用意いたしております

ソフトドリンク

- 黒ウーロン茶..... ¥660
- ウーロン茶..... ¥440
- コーラ..... ¥440
- オレンジジュース..... ¥440
- カルピス..... ¥440
- ペリエ..... ¥660
- (ノンアル)シャルドネスパークリング ¥550
- (ノンアル)カシスオレンジ..... ¥550
- ジンジャーエール(辛口)..... ¥550
- トマトジュース..... ¥550

デザート

デザート

Dessert

アイス・シャーベット

🐱 バニラアイス
on ゴディバ
¥660



🐱 バニラアイスon白玉 ¥660



🐱 バニラアイスon黒蜜きなこ ¥660



🐱 季節の
アイスorシャーベット
¥660

