

受け継がれる創業者のこころ
創業昭和四十四年
受け継がれる味と意志

酖藏庄屋

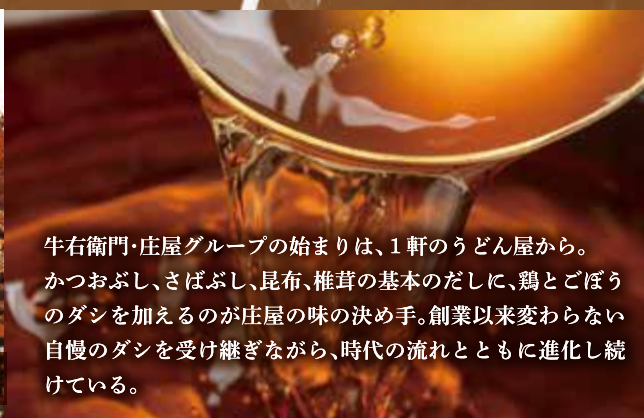
創業者 中村春光氏の直筆



牛右衛門・庄屋グループ創業者 中村春光氏(写真は昭和62年頃)



昭和46年9月建立 庄屋第一号店



牛右衛門・庄屋グループの始まりは、1軒のうどん屋から。かつおぶし、さばぶし、昆布、椎茸の基本のだしに、鶏とごぼうのだしを加えるのが庄屋の味の決め手。創業以来変わらない自慢のだしを受け継ぎながら、時代の流れとともに進化し続けている。



日本人の知恵が生んだ健康食「おじや」。

日本の昔ながらの伝統食、おじやは、栄養のバランスが取れた健康食。庄屋は創業以来、この究極のヘルシーメニューにこだわっています。



厳選した国産米

酖藏庄屋の自慢の厳選したお米。上質な甘さと口当たりの良い食感が特徴です。

おも
ち入
り



【庄屋おじや単品】 ¥858
Shoya Rice Soup



【だし巻き玉子】 ¥429

Dashimaki Tamago
(rolled omelet cooked with dashi)



【庄屋おじや定食】(だし巻き玉子付)

Set Meal with Shoya Rice Soup
served with Dashimaki Tamago

¥1089

松浦名物

「アジの水揚げ量日本一」 長崎県 松浦市が誇るアジフライ

刺身で食べられるほどの新鮮なアジを使い、店内揚げたてのアジフライはふっくら肉厚でフワフワ、サクサク！
手作りのタルタルソースをたっぷりかけてどうぞ



特製タルタルソース

秘伝のスパイスと豆乳を加え、ほどよい酸味かつコク深い味わいに仕上げました。クリーミーな滑らかさでフライに良くなじみます。



【松浦アジフライ定食】

Set Meal with Fried
Matsuura Horse Mackerel **¥1309**



ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.

【松浦アジフライ単品】¥1089

Fried Matsuura Horse
Mackerel

長崎
伝統の味
金蝶
ソース

松浦産
鰯

和食と西洋文化の融合 佐世保の名物ステーキ

戦後当時、ビーフステーキを日本人好みに改良して生まれたとされる名物料理。レモンの香る醤油ベースのソースが白ご飯との相性バツグンです。

牛右衛門 特製
レモンステーキソース

佐世保名物

やわらか
ハラミ
120g

【佐世保レモンステーキ】¥1309

Sasebo Lemon Steak

レストラン
牛右衛門

【佐世保レモンステーキ御膳】

Gozen Meal with Sasebo Lemon Steak **¥1639**



美味しい召し上がり方

- ① お席で火をおつけいたします。
- ② 玉ねぎが半透明になってきたらソースを全体にかけ、お肉に火を通してからお召し上がり下さい
- ③ お好みでソースにご飯を入れてお召し上がり下さい。



『毎日』替わるお漬物！

定食、セットメニューの漬物は、旬やおすめに合わせて毎日違う味で提供します。毎日利用されても飽きない定食をご用意しています。

もう一品
いかが
ですか？



茶碗蒸し
290 (税込319)



だし巻き玉子
390 (税込429)

唐あく使用の本格パリパリ麺(揚げ麺)

唐あく使用の本格ちゃんぽん麺(太麺)を揚げてパリパリ麺に!
濃厚なちゃんぽんスープをとろみをつけた餡に仕上げて
たっぷりかけました。

かにつみれ

長崎名物



[長崎海鮮血うどん単品] ¥1133

Nagasaki Fried Seafood
Noodles

[長崎海鮮血うどんセット] (寿司3貫付)

Set Meal with Nagasaki Fried
Seafood Noodles

served with 3 pieces of nigiri sushi

¥1408

[寿司3貫] ¥429

3 Nigiri Sushi

寿司3貫はいなり寿司に
かえられます
You can swap the
nigiri with 3 inari sushi

※本場長崎市より麺を仕入れている為、毎日限定数での販売となります。ご容赦ください。

長崎名物

本場長崎の味

こだわりの濃厚スープはやみつき間違いなし!
豚骨ベースに鶏ガラと海老、カニ、あさりとかきの
エキスの旨みがたっぷりで、具材にも新鮮な魚
介を使用! 他では味わえない美味しさ。

[長崎海鮮ちゃんぽん単品] ¥1133

Nagasaki Seafood Champon

花さんしょう



唐あく使用 本格生麺

唐あくを使用した生麺とスープ
を一緒に鍋炊きすることで、特
徴的な味と深みが増し、本場長崎
ちゃんぽんの味が生まれます。

[長崎海鮮ちゃんぽんセット] (寿司3貫付)

Set Meal with Nagasaki Seafood
Champon with 3 pieces of nigiri sushi

¥1408

寿司3貫はいなり寿司に
かえられます
You can swap the
nigiri with 3 inari sushi

※本場長崎市より生麺を仕入れている為、毎日限定数での販売となります。ご容赦ください。

もう一品
いかが
ですか?



豆腐サラダ
390(税込429)



カニカマ磯辺揚げ
390(税込429)



湯葉の刺身
260(税込286)



生ビール
(ジョッキ)
690(税込759)



冷酒
「六十餘州」
(300ml)
990(税込1089)

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

※20歳未満の方のお酒の注文は出来ません。 ※お車を運転される方の飲酒は出来ません。

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼・お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

うどん・そば

美味しく
値下げ!

◎うどんは庄屋そば、ざるそばざるうどんにもかえられます。
◎You can swap the udon with Shoya Soba, chilled soba, or chilled udon.



+264円税込で肉うどん
に変更できます
Pay an extra
¥264 to have a
meat udon
instead

[庄屋うどん単品] ¥649
Shoya Udon



寿司3貫はいなり寿司に
かえられます
You can swap the
nigiri with 3 inari sushi

元祖

[庄屋うどんセット] (寿司3貫・茶碗蒸し付)
Set Meal with Shoya Udon
served with 3 nigiri sushi and savory custard **¥1089**

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

うどん出汁
庄屋自慢の伝統の出汁は
煮干しのコクとうま味
たっぷり。

海のうま味がたっぷり詰まった
あさがり山盛りに!



[あさりうどん単品] ¥869
Manila Clam Udon



寿司3貫はいなり寿司に
かえられます
You can swap the
nigiri with 3 inari sushi

[あさりうどんセット] (寿司3貫・茶碗蒸し付)
Set Meal with Manila Clam Udon
with 3 nigiri sushi and savory custard **¥1408**

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

信州名物のそば
甘めの出汁と鴨肉の旨み



[鴨南蛮単品] ¥858
Kamo Namban
(duck noodle soup)



寿司3貫はいなり寿司に
かえられます
You can swap the
nigiri with 3 inari sushi

[鴨南蛮セット] (寿司3貫・茶碗蒸し付)
Set Meal with Kamo Namban
with 3 nigiri sushi and savory custard **¥1309**

うどん・そばに
トッピングで
さらに美味しく!!



◎ざるそばは庄屋そばにかえられます
◎You can swap the chilled soba with Shoya Soba

[ざるそば単品] ¥649
Chilled Soba

[天ざるそば]
Chilled Soba and Tempura **¥968**

そば、うどんは+165円税込で麺大盛りにかえられます

◎庄屋うどんはざるうどんにかえられます
◎You can swap the Shoya Udon with chilled udon

[天ぶらうどん]
Udon and Tempura **¥968**

そば、うどんは+165円税込で麺大盛りにかえられます ※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

◎ざるそばは庄屋そばにかえられます
◎You can swap the chilled soba with Shoya Soba

[天ざるそば定食]
Set Meal with Chilled Soba and Tempura **¥1298**

そば、うどんは+165円税込で麺大盛りにかえられます

寿司3貫はいなり寿司にかえられます
You can swap the nigiri with 3 inari sushi

大人気

◎庄屋うどんはざるうどんにかえられます
◎You can swap the Shoya Udon with chilled udon

[天ぶらうどん定食]
Set Meal with Udon and Tempura **¥1298**

そば、うどんは+165円税込で麺大盛りにかえられます ※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

寿司3貫はいなり寿司にかえられます
You can swap the nigiri with 3 inari sushi

おすすめ

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

もう一品いかがですか？

刺身3品盛り 690 (税込759)

庄屋サラダ 480 (税込528)

ドリンク 各350 (税込385)

- ★コーラ
- ★レモンスカッシュ
- ★オレンジジュース
- ★アセロラジュース
- ★ホットコーヒー
- ★アイスコーヒー
- ★カフェラテ
- ★抹茶ラテ



※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

うどん・そば

野菜たっぷり

新鮮野菜とエビ、ツナのサラダ
感覚のうどん。麺つゆとマヨネーズの相性が抜群です。



[サラダうどん単品] ¥748
Udon Salad

[サラダうどんセット]

Set Meal with Udon Salad
served with miso soup and savory custard **¥968**

◎麺はそばにもにかえられます ※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

大人気



[肉うどん単品] ¥913
Meat Udon

新登場

[肉うどんといなりセット]

Set Meal with Meat Udon and Inari served with inari sushi **¥1133**

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

いなり寿司は白ごはんにかえられます
You can swap the inari sushi with white rice



小ごはん

[すきやきうどん単品] ¥1089
Sukiyaki Udon

自家製豆腐

[すき焼きうどん定食] (小ごはん・漬物付)

Set Meal with Sukiyaki Udon
served with rice (S) and pickles **¥1309**

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。



自家製手づくり

たっぷりの国産鶏肉と国産ごぼう、
特製だしを使用しました。

[鶏めし 単品] ¥385
Chicken Rice



うどん出汁との
相性ぴったり!

[いなり寿司 単品] ¥308
Inari Sushi

- 白ごはん (大) White rice (L) ¥308
- (中) (M) ¥253
- (小) (S) ¥209
- お味噌汁 Miso soup ¥209
- お漬物 Pickles ¥165



うどん・そばに
トッピングで
さらに美味しく!!



えび天(2尾)
280(税込308)



かぼちゃ天(2枚)
140(税込154)



いも天(2枚)
140(税込154)



温泉卵
120(税込132)



茶碗蒸し
290(税込319)



寿司3貫
390(税込429)

海鮮

味はもちろん、
目にも鮮やかな海の幸
海の美味しさが詰まったお刺身を
盛り合わせでどうぞ。



[刺身盛り合わせ単品] ¥1188
Assorted Sashimi



[刺身御膳]
Gozen Meal with Sashimi ¥1628

※刺身は時期により内容が変わる場合がございます。



ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.

見た目も味も華やかに

色鮮やか具材たっぷりの海鮮ちらしを
お好みの組み合わせで。



アボカド

[海鮮バラちらし単品] ¥1243
Chopped Seafood Chirashi

かえられます!

◎ミニうどんは、あたたかいミニ
そば、ミニざるそば(うどん)に
もかえられます。
◎You can swap the Mini
Udon with warm Mini
Soba or Mini Chilled
Soba or Udon.

[海鮮バラちらしとミニうどんのセット]

Set Meal with Chopped Seafood
Chirashi and Mini Udon ¥1419

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。



[海鮮バラちらし定食](みそ汁・茶碗蒸し付)

Set Meal with Chopped Seafood
Chirashi with miso soup
and savory custard ¥1463

もう一品
いかが
ですか?



枝豆
290(税込319)



もちチーズ
580(税込638)



きびな唐揚げ
390(税込429)



からあげ(5個)
690(税込759)



生ビール
(グラス)
390(税込429)



レモン
サワー
490(税込539)

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

※20歳未満の方のお酒の注文は出来ません。 ※お車を運転される方の飲酒は出来ません。



◎ざるそばは庄屋うどんにかえられます
◎You can swap the chilled soba with Shoya Udon

【ミニづけ丼 単品】 ¥649

Mini Zuke Don

海鮮を手軽に
ブリ・イカ・サーモンを
特製ダレとわさびで
小さな丼に仕上げました

わさび醤油
にからめて
います。

Mini

【づけ丼とざるそばセット】 ※わさび抜きをご希望の方はお申し付け下さい

**Set Meal with Zuke Don
and Chilled Soba**

*If you would like to have the wasabi removed,
please inform your server.

¥1199



◎ざるそばは庄屋うどんにかえられます
◎You can swap the chilled soba with Shoya Udon

【ミニステーキ丼 単品】 ¥649

Mini Steak Don

やわらかステーキ
ジューシーな一口サイズの
ステーキと甘辛ダレが
ご飯との相性バツグンです!

Mini

【ステーキ丼とざるそばセット】

**Set Meal with Steak Don and
Chilled Soba**

¥1199



◎ざるそばは庄屋うどんにかえられます
◎You can swap the chilled soba with Shoya Udon

【ミニサーモン丼 単品】 ¥759

Mini Salmon Don

サーモンたっぷり
脂ののった銀鮭をサイコロ状に
カットし、パティに仕上げました。

新登場

Mini

【サーモン丼とざるそばセット】

**Set Meal with Salmon Don
and Chilled Soba**

¥1243



◎ざるそばは庄屋うどんにかえられます
◎You can swap the chilled soba with Shoya Udon

【ミニうなぎ丼 単品】 ¥869

Mini Eel Don

秘伝ダレの鰻丼
タレ焼き、酒蒸し、炙りと
一手間かけた鰻と特製タレが
ご飯によく絡みます。

Mini

【うなぎ丼とざるそばセット】

**Set Meal with Eel Don
and Chilled Soba**

¥1298

うどん・そばに
トッピングで
さらに美味しく!!



※ミニ丼の大盛りは出来ません

人気
No.1

ミニ井御膳

お好きなミニ井をお選び下さい！
お茶碗サイズのミニ井と、ミニざるそば・ちよっと天ぷら・茶碗蒸しが一度に味わえます。
それぞれ少量なので女性やお子様にも大人気です。



かえられます！

◎ミニざるそばは、あたたいミニうどんにもかえられます
◎You can swap the mini chilled soba with warm mini udon.

伝統の味

ご当地グルメ
うどん・そば

海鮮

ミニ井・井・お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

[ミニづけ井 単品] ¥649
Mini Zuke Don

わさび醤油
にからめて
います。

Mini [づけ井御膳] ※わさび抜きをご希望の方はお申し付け下さい
Gozen Meal with Zuke Don
*If you would like to have the wasabi removed, please inform your server. **¥1419**

[ミニステーキ井 単品] ¥649
Mini Steak Don

Mini [ステーキ井御膳]
Gozen Meal with Steak Don ¥1419

[ミニサーモン井 単品] ¥759
Mini Salmon Don

新登場

Mini [サーモン井御膳]
Gozen Meal with Salmon Don ¥1452

[ミニうなぎ井 単品] ¥869
Mini Eel Don

新登場

Mini [うなぎ井御膳]
Gozen Meal with Eel Don ¥1529

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

井・お重



半熟たまごを加えて
さらに美味しく！

井・お重は全て半熟たまご付き！
お好みで具材に絡めてお召し上
がり下さい。

〔天重単品〕 ¥968

Tenju (tempura over
rice served in a box)

かぼちゃサラダ

揚げたて
海老3尾

〔天重定食〕(みそ汁・半熟たまご・小鉢サラダ・漬物付)

Set Meal with Tenju
with miso soup, poached egg,
salad, and pickles

¥1243



大人気やわらかビーフ

食べ応え満点のステーキはやわらかハラミ肉を使用。
ほどよくのった脂がごはんとの相性抜群！特製甘辛
タレでお重仕立てに。

〔ステーキ重単品〕 ¥1309

Steak Ju (grilled steak
over rice served in a box)

やわらか
ハラミ
120g

〔ステーキ重定食〕(みそ汁・半熟たまご・小鉢サラダ・漬物付)

Set Meal with Steak Ju
with miso soup, poached egg,
salad, and pickles

¥1529



※お肉は漬け込みをすることでやわらかく仕上げています。

もう一品
いかが
ですか？



ミニうどん
320 (税込352)

お子さまうどんは
別にございます
(おもちゃつき★)



ミニざるそば
320 (税込352)



茶碗蒸し
290 (税込319)



バニラアイス



ガトーショコラ



抹茶アイス

食後にひんやりアイス 各280 (税込308)

◎井・お重は+55円税込でごはん大盛りにかえられます。

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。



お肉
たっぷり
120g

甘辛
醤油タレ

[帯広豚丼単品] ¥1023
Obihiro Pork Don

新登場

[帯広豚丼定食] (みそ汁・半熟たまご・小鉢サラダ・漬物付)

Set Meal with Obihiro Pork Don
with miso soup, poached egg,
salad, and pickles

¥1419



ロースカツ
80g

[カツ丼単品] ¥869
Katsu Don

美味しく
値下げ!

[カツ丼定食] (みそ汁・半熟たまご・小鉢サラダ・漬物付)

Set Meal with Katsu Don
with miso soup, poached egg, salad, and pickles **¥1199**



鰻たっぷり120g使用

肉厚の鰻をふっくら仕上げました。
お好みで半熟たまごと合わせてどうぞ。



濃厚な特製鰻たれが
食欲そそる。

[うな重単品] ¥1738

Eel Ju (grilled eel over
rice served in a box)

[うな重御膳]

Gozen Meal with Eel Ju
with miso soup, poached egg, salad, and pickles **¥2068**

※鰻は安全が確認されたものを使用しています。



花さんしょう

サラダ



[海ぞくサラダ]
Seafood Salad ¥858



[庄屋サラダ]
Shoya Salad ¥528



[たっぷりかぼちゃサラダ]
Hearty Pumpkin Salad ¥418



[豆腐サラダ]
Tofu Salad ¥429

定食

秘伝のタレで煮付けました

淡泊な味わいの赤魚を、厳選した素材と独自の配合で合わせた秘伝の煮汁で煮込みました。しっかりと味の染み渡った魚の旨みをご賞味ください



定食メニューのこだわり

『毎日』替わるお漬物！

定食、セットメニューの漬物は、旬やおすすめに合わせて毎日違う味で提供します。



【魚の煮付け単品】 ¥1089

Braised Fish

新登場

【魚の煮付け定食】

Set Meal with Braised Fish **¥1518**



ごはんは+132円税込で鶏めしにかえられます。

Pay an extra ¥132 to have chicken rice instead.



【かつ鍋単品】 ¥858

Katsu Hotpot

**ビッグ
ロースカツ
120g**

【かつ鍋定食】

Set Meal with Katsu Hotpot **¥1188**



ごはんは+132円税込で鶏めしにかえられます。

Pay an extra ¥132 to have chicken rice instead.



【おろしカツ単品】 ¥968

Katsu with Grated Daikon

**ビッグ
ロースカツ
120g**

【野菜たっぷりおろしカツ定食】

Set Meal with Katsu Served with Grated Daikon Sauce **¥1298**

※おろしソースはとんかつソースとかえられます



ごはんは+132円税込で鶏めしにかえられます。

Pay an extra ¥132 to have chicken rice instead.



自家製手づくり

たっぷりの国産鶏肉と国産ごぼう、特製だしを使用しました。

【鶏めし 単品】 ¥385

Chicken Rice



◎定食メニューのごはん(中)は+132円税込で鶏めしにかえられます。

◎Pay an extra ¥132 to swap the rice (M) in set meals with chicken rice.

◎ごはん(中)は-33円税込で小ごはんにかえられます

◎ごはん(中)は+55円税込で大盛りにかえられます。

※鶏めしの大盛りは出来ません



人気の鶏料理を全部揃えました!

鶏肉・卵は良質な蛋白質源として定番の食材。
なじみの深い食材だからこそ、厳選した素材と確かな味で提供します。

【ミニチキン南蛮単品】 ¥429

Mini Chicken Namban

55g

鶏めし

半熟たまご

【だし巻き玉子単品】 ¥429

Dashimaki Tamago

新登場

【鶏づくし定食】

All-Chicken Set Meal ¥1309



新鮮野菜

【チキン南蛮単品】 ¥693

Chicken Namban

【野菜たっぷりチキン南蛮定食】

Set Meal with Chicken Namban ¥1188

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。



【黒酢酢豚単品】 ¥858

Black Vinegar
Sweet & Sour Pork

健康黒酢

【黒酢酢豚定食】

Set Meal with Black Vinegar
Sweet & Sour Pork ¥1298

ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.



もう一品
いかが
ですか?



きびな唐揚げ
390(税込429)



チーズフライ
390(税込429)



枝豆
290(税込319)



カニカマ磯辺揚げ
390(税込429)



生ビール
(ジョッキ)
690(税込759)



お湯割り
水割り
ロック

麦焼酎「牛右衛門」
(グラス)
450(税込495)

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

※20歳未満の方のお酒の注文は出来ません。 ※お車を運転される方の飲酒は出来ません。

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼・お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

定食

国産大豆の手作り豆腐

すくい豆腐は遺伝子組み換えなしの、国産大豆を使用し、毎日お店で手作りの物をご提供しています。

湯葉のお刺身

冷やし

[すくい豆腐 単品] ¥429

Scooped Tofu

自家製
鶏めし

[豆腐懐石膳]

Tofu Kaiseki Meal

¥1419

体に優しい とろける湯豆腐

秘伝の出汁に国産大豆の豆乳を加え、タレなしで食べても十分に美味しいなめらかでコクのある味わいに仕上げました

みぞれダレ

[湯豆腐 単品] ¥748

Hot Tofu

温か

うどん
半玉入

新登場

[湯豆腐御膳]

Gozen Meal with Hot Tofu

¥1529

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

もう一品
いかが
ですか？



茶碗蒸し
290 (税込319)



海ぞくサラダ
780 (税込858)



ハイボール
530 (税込583)



レモン
ザワー
490 (税込539)



運転OK

ノンアルコール
ビール
「グリーンズフリー」
(小ビン)
490 (税込539)

※鶏めしの大盛りは出来ません。 ※20歳未満の方のお酒の注文は出来ません。 ※お車を運転される方の飲酒は出来ません。



レストラン
牛右衛門

創業45年 老舗洋食レストラン牛右衛門
自信のハンバーグ&ステーキ!

ハンバーグ・ステーキをはじめ、肉料理は洋食レストラン牛右衛門の知識と経験を活かしています。和食レストラン 蔵蔵庄屋との夢のコラボをどうぞ!



レストラン牛右衛門 本店



牛100%
140g

[牛右衛門和風ハンバーグ単品] ¥1309

Gyuemon's Japanese-Style
Burger Steak

和風ステーキソース

おろしソース

牛右衛門
オリジナル

レストラン
牛右衛門

[和風ハンバーグ定食]

Set Meal with Japanese-Style
Burger Steak

¥1529

ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.



牛100%
140g

[牛右衛門煮込みハンバーグ単品] ¥1309

Gyuemon's Braised Burger Steak

レストラン
牛右衛門

[煮込みハンバーグ定食]

Set Meal with Braised
Burger Steak

¥1529

ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.



お肉
たっぷり
120g

[しょうが焼き単品] ¥803

Ginger Pork

大人気

[しょうが焼き定食]

Set Meal with
Ginger Pork

¥1089

ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.



だし巻き玉子
390 (税込429)



唐揚げ (5個)
690 (税込759)



チーズフライ
390 (税込429)

[ドリンク] Beverages ¥385

- ★コーラ
- ★レモンスカッシュ
- ★オレンジジュース
- ★アセロラジュース
- ★ホットコーヒー
- ★アイスコーヒー
- ★カフェラテ
- ★抹茶ラテ



※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

◎ごはん(中)は-33円税込で小ごはんにかえられます

◎白ごはん(中)は+55円税込で大盛りにかえられます。

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

おすすめ

シャリがおいしい自慢のお寿司

炊きたてのごはんに独自の配合の寿司酢を合わせ、米粒を潰さないように切るようにして混ぜる。小さな作業も熟練の手際でこなします。



[寿司6貫] ¥583
6 Nigiri Sushi

大人気

[庄屋御膳]
Shoya Gozen Meal ¥1408



かえられます!
◎ミニうどんは、あたたかいミニそば、ミニざるそば(うどん)にもかえられます。
◎You can swap the Mini Udon with warm Mini Soba or Mini Chilled Soba or Udon.

※寿司ネタは時期により内容が異なる場合がございます。
※うどんはそばと同じ釜で茹でています。

美味しさ3通り“名古屋名物”『ひつまぶし』



人気

[ひつまぶし御膳] (茶碗蒸し・漬物付)
Hitsumabushi (grilled eel over rice) Gozen Meal
Served with savory custard and pickles ¥1848

※鰻は安全が確認されたものを使用しています。

ひつまぶしの食べ方

- ① ひつまぶしを茶碗に取りわけて、まずはそのままの味を
- ② 次に薬味を加え爽やかな風味でどうぞ
- ③ 最後に出汁をかけてお茶漬けとして

出汁

もう一品いかがですか?



枝豆
290(税込319)



もちチーズ
580(税込638)



きびな唐揚げ
390(税込429)



ミニチキン南蛮
390(税込429)



生ビール
(グラス)
390(税込429)



レモン
ザワー
490(税込539)

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。

※20歳未満の方のお酒の注文は出来ません。 ※お車を運転される方の飲酒は出来ません。



てんぷら
天麩羅
海の幸、山の幸、
素材の美味しさを十分に活かした
揚げたてサクサクの和食の王道。

海老 3尾

南瓜 (かぼちゃ) 2尾

虹鰯 (にじわかぎ) 2尾

薩摩芋 (さつまいも)

菜隠元 (さいいんげん)

[天ぷら単品] ¥968
Assorted Tempura

大人気

[天ぷら定食]
Set Meal with
Assorted Tempura **¥1199**

ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.

刺身、天ぷら、茶碗蒸し、
人気の味を一度に味わえる
ちょっと贅沢な御膳。

[刺身3品盛り単品] ¥759
Sashimi Trio

[ちよっと天ぷら単品] ¥473
Mini Tempura

**Gozen Meal with Sashimi
and Assorted Tempura ¥1529**

ごはんは+132円税込で
鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132
to have chicken
rice instead.

※刺身は時期により
内容が変わる場合がございます。

食後にひんやりアイス 各280(税込308)

もう一品
いかが
ですか?

ミニうどん 320(税込352)

ミニざるそば 320(税込352)

茶碗蒸し 290(税込319)

バナナアイス

ガトーショコラ

抹茶アイス

お子さまうどんは
別にご致します
(おもちゃつき★)

※うどんはそばと同じ釜で茹でています。◎ごはん(中)は-33円税込で小ごはんにかえられます ◎白ごはん(中)は+55円税込で大盛りにかえられます。

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

おすすめ



レストラン
牛右衛門

創業45年 老舗洋食レストラン牛右衛門
自信のハンバーグ&ステーキ!



レストラン牛右衛門 本店

ハンバーグ・ステーキをはじめ、肉料理は洋食レストラン牛右衛門の知識と経験を活かしています。和食レストラン 蔵蔵庄屋との夢のコラボをどうぞ!

やわらかなお肉はカットして提供するのでおはしでお召し上がり頂けます。

かぼちゃサラダ

やわらかハラミ 120g

和風ステーキソース おろしソース

牛右衛門オリジナル

大人気

[ステーキ単品] ¥1199
Steak

[ステーキ定食]
Set Meal with Steak **¥1529**

ごはんは+132円税込で鶏めしにかえられます。
Pay an extra ¥132 to have chicken rice instead.

和と洋のコラボ会席
和食洋食の自慢の味が集合!
ステーキをお好みの焼き加減で。
お寿司と天ぷらまでついた贅沢御膳。

やわらかハラミ 120g

極

和風ステーキソース おろしソース

おすすめ

[ステーキ会席膳]
Kaiseki Meal with Steak **¥2200**

サラダ

海ぞくサラダ 780 (税込858)

庄屋サラダ 480 (税込528)

たっぷりかぼちゃサラダ 380 (税込418)

豆腐サラダ 390 (税込429)

※食材は季節や仕入れの状況により変更する場合がございます。 ◎ごはん(中)は-33円税込で小ごはんにかえられます ◎白ごはん(中)は+55円税込で大盛りにかえられます。



〔茶碗蒸し〕 ¥319
Savory Custard



〔枝豆〕 ¥319
Edamame



〔チーズフライ〕 ¥429
Fried Cheese



〔湯葉の刺身〕 ¥286
Yuba (tofu skin) Sashimi



〔ちょっと天ぷら〕 ¥473
Mini Tempura



〔きびな唐揚げ〕 ¥429
Crispy Sprats



新登場

〔ミニチキン南蛮〕 ¥429
Mini Chicken Namban



〔だし巻き玉子〕 ¥429
Dashimaki Tamago



〔刺身3品盛り〕 ¥759
Sashimi Trio



とろ〜りチーズ入り

新登場

〔カニカマ磯辺揚げ〕 ¥429
Fried Crab Stick with Green Nori Flakes



とろ〜りチーズ入り

〔もちチーズ〕 ¥638
Mochi Filled with Cheese



〔フライドポテト(のりしお)〕 ¥429
Fries Sprinkled with Nori and Salt



〔いかげその唐揚げ〕 ¥638
Crispy Squid Tentacles



〔唐揚げ(5個)〕 ¥759
Fried Chicken (5pcs)



〔野菜たっぷりチキン南蛮〕 ¥693
Chicken Namban



新登場

〔黒酢豚〕 ¥858
Black Vinegar Sweet & Sour Pork



〔かつ鍋〕 ¥858
Katsu Hotpot



〔ステーキ〕 ¥1199
Steak



新登場

〔魚の煮付け〕 ¥1089
Braised Fish



新登場

〔松浦アジフライ〕 ¥1089
Fried Matsuura Horse Mackerel



〔刺身盛り合わせ〕 ¥1188
Assorted Sashimi



新登場

〔佐世保レモンステーキ〕 ¥1309
Sasebo Lemon Steak

甘
味

Parfait

コーヒゼリーが
ちよつぱりビターな
大人の味



〔ごろっと果実のパフェ〕 ¥748
Chunky Fruit Parfait

ストロベリー、
ブルーベリーの甘酸っぱさが
濃厚バニラと溶け合います



〔生チョコパフェ〕 ¥748
Fresh Chocolate Parfait

チョコレートアイス、
チョコケーキ・生チョコと
チョコ好きのためのパフェ



〔モカパフェ〕 ¥649
Mocha Parfait

Sweets

カクテルゼリー

小豆と水わらび餅

プチ焼き芋

4種の甘味を
懐石風に食べ比べ

生チョコの苺添え

〔甘味嗜〕 ¥748
Assortment of Desserts



とろける水わらび餅とプチ焼き芋、
抹茶アイスと優しい甘みに癒やされます。

〔やわらかわらび餅のおんみつ〕 ¥748
Soft Warabi Mochi Anmitsu

アイス
ケーキ

チョコクッキーを乗せた
滑らかアイスムースケーキ。
お好みでフルーツと合わせて
どうぞ



〔クッキー&クリームムース〕 ¥759
Cookies & Cream Mousse Cake



Sherbet

濃厚バニラアイスと
フルーツがアクセント。

バニラアイス

ストベリー

ブルーベリー

〔イチゴかき氷〕 ¥869
Strawberry Shaved Ice

シロップと練乳はお好みの量をおかけください



抹茶の風味と小豆の優しい甘み、
水わらび餅の食感が楽しめます。

抹茶アイス

水わらび餅

ゆで小豆

〔宇治金時(抹茶かき氷)〕 ¥869
Uji Kintoki Matcha Shaved Ice

シロップと練乳はお好みの量をおかけください



Ice Cream

〔アイスクリーム〕
Ice Cream
¥308

バニラアイス
Vanilla Ice Cream

ガトーショコラ
Gateau Chocolat

宇治抹茶アイス
Uji Matcha Ice Cream

ドリンク



Drink

〔ドリンク〕
Beverages
¥385

〔コーラ〕
★Cola
〔レモンスカッシュ〕
★Lemon Squash
〔オレンジジュース〕
★Orange Juice

〔アセロラジュース〕
★Acerola Juice
〔ホットコーヒー〕
★Hot Coffee
〔アイスコーヒー〕
★Iced Coffee

〔カフェラテ〕
★Cafe Latte
〔抹茶ラテ〕
★Matcha Latte

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼・お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

Kids Menu

おこさま
めにゅー



いろいろえらべるおもちゃ
Wide selection of
toys **¥55**



北海道産ポテト
かぼちゃサラダ

おこさまチキンナゲット
Chicken Nuggets **¥693**

おもちゃつき
With
a Toy



かぼちゃサラダ

おこさまべんとう
Bento **¥693**

おもちゃつき
With
a Toy



おこさまカレー
Curry **¥649**

おもちゃつき
With
a Toy

8大アレルゲン
不使用



おこさますし
Sushi **¥858**

おもちゃつき
With
a Toy



おこさまうどん
Udon **¥396**

おもちゃつき
With
a Toy



茶わんむし
Savory Custard **¥319**

フライドポテト (のりしお) **¥429**
Fries sprinkled with nori and salt

チーズフライ **¥429**
Fried Cheese

おこさまオレンジジュース

※対象 / 4才から小学生まで ※3才以下のお子さまは無料です。 ※「ドリンクサービス券」はご利用できません。

**Pay an extra ¥275 for
orange juice**

*For children aged 4 to primary school *Free for children under 3
*Beverage Service Voucher cannot be used.



おこさまアイス 小きめアイスクリーム

Ice Cream
Smaller portion

バニラ
ガトーショコラ
抹茶

¥198



キャンペーン・ 決済情報などは 公式ホームページへ!

レストラン
牛右衛門

蔵庄屋

牛右衛門

ハンバーグ&ステーキ
バルズキッチン

株式会社牛右衛門サイト
gyuemon.com



公式 Instagram
お得な情報を写真で紹介!



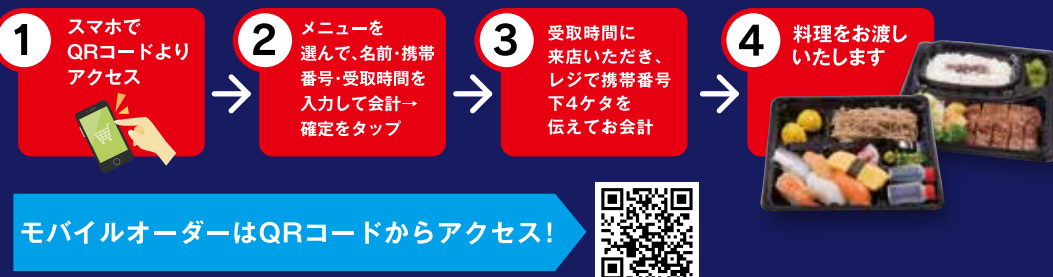
LINE登録が
お得で便利!

モバイルオーダーや
公式ホームページへも
簡単アクセス!
お得な情報が続々届く!!

★詳しくは右の
QRコードから
ご覧ください👉



お持ち帰りは
モバイルオーダー
スマホで楽々
テイクアウト♪



アレルゲン情報

メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	海老	かに	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	海老	かに	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	海老	かに	メニュー名	卵	乳	小麦	そば	落花生	海老	かに		
庄屋おじや単品	*	-	*	-	-	-	*	刺身盛り合わせ単品	-	-	*	-	-	-	*	だし巻き玉子単品	*	-	*	-	-	-	-	きびな唐揚げ	-	-	*	-	-	-	-		
庄屋おじや定食	*	-	*	-	-	-	*	刺身御膳	*	-	*	-	-	-	*	鶏づくし定食	*	-	*	-	-	-	-	かにかま磯辺揚げ	-	*	*	-	-	-	-		
松浦アジフライ単品	*	*	*	-	-	-	-	海鮮バラちらし単品	*	-	*	-	-	-	*	チキン南蛮単品	*	-	*	-	-	-	-	もちチーズ	-	*	*	-	-	-	-		
松浦アジフライ定食	*	*	*	-	-	-	-	海鮮バラちらしとミニうどんのセット	*	-	*	-	-	-	*	野菜たっぷりチキン南蛮定食	*	-	*	-	-	-	-	フライドポテト	-	-	-	-	-	-	-		
佐世保レモンステーキ単品	-	-	*	-	-	-	-	海鮮バラちらし定食	*	-	*	-	-	-	*	黒酢豚単品	-	-	*	-	-	-	-	いかげその唐揚げ	-	-	*	-	-	-	-		
佐世保レモンステーキ御膳	-	*	*	-	-	-	-	ミニづけ井とざるそばセット	-	-	*	*	-	-	*	黒酢豚定食	*	-	*	-	-	-	-	唐揚げ	-	-	*	-	-	-	-		
長崎海鮮皿うどん単品	*	-	*	-	-	*	*	ミニステーキ井とざるそばセット	-	-	*	*	-	-	*	豆腐懐石膳	*	-	*	-	-	-	-	海ぞくサラダ	*	-	*	-	-	-	-		
長崎海鮮皿うどんセット	*	-	*	-	-	*	*	ミニサーモン井とざるそばセット	-	-	*	*	-	-	*	湯豆腐御膳	*	-	*	-	-	-	-	庄屋サラダ	*	-	*	-	-	-	-		
長崎海鮮ちゃんぽん単品	*	-	*	-	-	*	*	ミニうな井とざるそばセット	-	-	*	*	-	-	*	牛右衛門和風ハンバーグ単品	*	*	*	-	-	-	-	たっぷりかばちやサラダ	*	-	*	-	-	-	-		
長崎海鮮ちゃんぽんセット	*	-	*	-	-	*	*	ミニづけ井御膳	*	-	*	*	-	-	*	和風ハンバーグ定食	*	*	*	-	-	-	-	豆腐サラダ	-	-	*	-	-	-	-		
庄屋うどん単品	-	-	*	-	-	-	-	ミニステーキ井御膳	*	-	*	*	-	-	*	牛右衛門煮込みハンバーグ単品	*	*	*	-	-	-	-	お子様メニュー									
庄屋うどんセット	*	-	*	-	-	*	-	ミニサーモン井御膳	*	-	*	*	-	-	*	煮込みハンバーグ定食	*	*	*	-	-	-	-	おこさまべんとう	*	*	*	-	-	-	-		
あさりうどん単品	-	-	*	-	-	-	-	ミニうなぎ井御膳	*	-	*	*	-	-	*	しょうが焼き単品	-	-	*	-	-	-	-	おこさまチキンナゲット	*	*	*	-	-	-	-		
あさりうどんセット	*	-	*	-	-	*	-	天重単品	-	-	*	-	-	-	*	しょうが焼き定食	*	-	*	-	-	-	-	おこさますし	*	-	*	-	-	*	-		
鴨南蛮単品	-	-	*	*	-	-	-	天重定食	*	-	*	-	-	-	*	寿司3貫	-	-	*	-	-	-	-	おこさまカレー	-	-	-	-	-	-	-		
鴨南蛮セット	*	-	*	*	-	*	-	ステーキ重単品	-	-	*	-	-	-	*	寿司6貫	*	-	*	-	-	-	-	おこさまうどん	-	-	-	-	-	-	-		
天ざるそば	-	-	*	*	-	*	-	ステーキ重定食	*	-	*	-	-	-	*	庄屋御膳	*	-	*	-	-	-	-	デザート									
天ぷらうどん	-	-	*	-	-	*	-	帯広豚井単品	-	-	*	-	-	-	*	ひつまぶし御膳	*	-	*	-	-	-	-	ごろっと果実のパフェ	*	*	-	-	-	-	-		
天ざるそば定食	-	-	*	*	-	*	-	帯広豚井定食	*	-	*	-	-	-	*	天ぷら単品	-	-	*	-	-	-	-	生チョコパフェ	*	*	*	-	-	-	-		
天ぷらうどん定食	-	-	*	-	-	*	-	カツ井単品	*	*	*	-	-	-	*	天ぷら定食	*	-	*	-	-	-	-	モカパフェ	*	*	*	-	-	-	-		
サラダうどん単品	*	-	*	-	-	*	-	カツ井定食	*	*	*	-	-	-	*	ちよっと天ぷら単品	-	-	*	-	-	-	-	甘味膳	*	*	-	-	-	-	-		
サラダうどんセット	*	-	*	-	-	*	-	うな重単品	-	-	*	-	-	-	*	刺身3品盛り単品	-	-	*	-	-	-	-	やわらかわらび餅のあんみつ	*	*	-	-	-	-	-		
肉うどん単品	-	-	*	-	-	-	-	うな重御膳	*	-	*	-	-	-	*	刺身と天ぷらの御膳	*	-	*	-	-	-	-	クッキー&クリームムース	*	*	*	-	-	-	-		
肉うどんといなりのセット	-	-	*	-	-	-	-	魚の煮付け単品	-	-	*	-	-	-	*	ステーキ単品	-	*	*	-	-	-	-	イチゴかき氷	*	*	-	-	-	-	-		
すき焼きうどん単品	*	-	*	-	-	-	-	魚の煮付け定食	*	-	*	-	-	-	*	ステーキ定食	*	*	*	-	-	-	-	宇治金時(抹茶かき氷)	*	*	-	-	-	-	-		
すき焼きうどん定食	*	-	*	-	-	-	-	かつ鍋単品	*	*	*	-	-	-	*	ステーキ会席膳	*	*	*	-	-	-	-	パニアアイス	*	*	-	-	-	-	-		
鶏めし	-	-	*	-	-	-	-	かつ鍋定食	*	*	*	-	-	-	*	茶碗蒸し	*	-	*	-	-	-	-	ガトーショコラ	-	*	*	-	-	-	-		
いなり寿司単品	-	-	*	-	-	-	-	おろしカツ単品	*	*	*	-	-	-	*	枝豆	-	-	-	-	-	-	-	宇治抹茶アイス	*	*	-	-	-	-	-		
お味噌汁	-	-	*	-	-	-	-	野菜たっぷりおろしカツ定食	*	*	*	-	-	-	*	チーズフライ	-	*	*	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-		
漬物	-	-	*	-	-	-	-	ミニきちん南蛮単品	*	-	*	-	-	-	*	湯葉の刺身	-	-	*	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-		

※うどんには、そばと同じ釜で茹でている為、微量の「卵・そば」が含まれます。

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼・お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類

お酒



【グラス】
Glass
¥429



【生ビール(一番搾り)
(ジョッキ)】
Ichiban Shibori
Draft Beer
(Tankard)
¥759



【瓶ビール
(キリンラガー)】
Kirin Lager
Beer
(Small bottle)
¥649



【ノンアルコール
ビール
(グリーンズフリー)】
Green's Free
Non-Alcoholic
Beer
(Small bottle)
¥539

ALC.
0.00%

ノンアルコール



【レモンサワー】
Lemon Sour
¥539

ビッグ



【ハイボール】
Highball
¥583

ビッグ

ハイボール・サワー

※濃さの調節はできません。

- ボトルご注文時は
水割り・お湯割り用セットを
ご用意いたします。
- 残ったボトルは
お持ち帰りいただけます。
- You are welcome to take away
bottles if you have any leftovers.



【麦焼酎「牛右衛門」】
Gyuemon Barley
Shochu
【グラス】
By the glass ¥495
【ボトル・900ml】
Bottle/900ml ¥4180

の佐長
焼世崎
酎保泉
オリジナ



【芋焼酎「酎蔵」】
Motokura
Sweet Potato
Shochu
【グラス】
By the glass ¥495
【ボトル・720ml】
Bottle/720ml ¥3080

オリジナ

【清酒(熱燗・ひや)】
Sake
served hot
or chilled
【1合】180ml
¥825



の波長
お佐崎
酒見泉
町

【冷酒「六十餘州」】
Chilled
Rokuuyoshu
Sake
(300ml) ¥1089



地元のお酒・焼酎

●20歳未満の方の飲酒は法律により禁じられています。●お車の運転をされる方の飲酒はお断りします。

●You must be at least 20 years old to consume alcohol legally. ●We do not serve alcohol to drivers.

伝統の味

ご当地グルメ

うどん・そば

海鮮

ミニ丼・丼・お重

定食

おすすめ

一品料理

甘味・飲み物

お子さま

酒類