

牛8の楽しみ方



本日はご来店頂きありがとうございます。
「牛8三茶」では、お客様に最大限お楽しみ頂けるよう、
おすすめの楽しみ方をご提案させて頂いております。
牛8で楽しい時間をお過ごし下さい。

「刺し」で楽しむ

生食取扱許認可を取得した店舗だからこそ提供できる、新鮮な肉刺しを是非お召し上がり下さい。生だからこその食感や味を体験下さい。



「焼き」で楽しむ

王道の和牛はもちろん、新鮮なホルモンも絶品です。焼きたてならではの香ばしさと旨みを、ゆっくり味わってください。



「呑み」で楽しむ

和牛もホルモンも、思わずもう一杯飲みたくなる美味しさ。焼肉を囲んで笑顔が広がる、楽しいひとときをお過ごしください。



牛8うしはち

三大名物

刺し

口の中でとろける
和牛の脂の旨みと甘さ。

黒毛和牛の
霜降り生ユツケ

一、五五〇円

新鮮な肉刺しの旨みと
食感を直で感じることで
きる一皿。

生食取扱許可を取得した
牛8だからこそ提供できる、
極上ユツケです。

特製のタレと卵を絡めてお召
し上がりください。



焼ぎ

贅沢な和牛づくしの一皿。

厳選和牛

5種盛り合わせ

(二人前) 一、二五九〇円

部位ごとの違いを贅沢に5種味わえる、
イチオシの一皿。

お好みの焼き加減に火を通してお召し
上がりください。

逸品

新鮮なレバーの赤と、
たっぷりのニラの
鮮やかなコントラスト。

卓上レバニラ

一、二九〇円

新鮮さに自信があるからこそできる卓上
調理の醍醐味をご堪能ください。



黒毛和牛肉刺し

名物

● 黒毛和牛の霜降り生ユツケ

一、五五〇円

新鮮な肉刺しの旨みと食感を直で感じることのできる極上ユツケです。
特製のタレと卵を絡めてお召し上がりください。

● 黒毛和牛霜降り赤身刺し

一、五五〇円

● 和牛生ハツ刺し

九九〇円

食肉の生食は、体調のすぐれない方、子供、高齢者、
妊娠中の女性など、抗力の弱い方々は、食べるのを控え下さい。

タン・ハラミ

● 上タン塩

一、五九〇円

● 並タン塩

一、二九〇円

● タン赤身のたれ焼き

一、一九〇円

● タン3種食べ比べ

一、八九〇円

● 和牛生ハラミ

二、二九〇円

● ねぎ塩ハラミ

二、〇九〇円

和牛焼肉

口に入れた瞬間にとろける甘み。
サシと赤身の黄金バランスをお楽しみください。

● 厳選和牛3種盛り合わせ

一、四九〇円

名物

● 厳選和牛5種盛り合わせ

二、五九〇円

部位ごとの違いを贅沢に5種味わえる、イチオシの一皿。
お好みの焼き加減に火を通してお召し上がりください。

● 特上カルビ

一、七九〇円

● 上カルビ

一、五九〇円

● 月見しゃぶしゃぶカルビ

一、六九〇円

● 和牛切落し

一、三九〇円

● 特上ロース

二、〇九〇円

● 上ロース

一、八九〇円

● 特上赤身

一、七九〇円

● 上赤身

一、五九〇円

ホルモン焼き

●ホルモン盛り合わせ

一、三九〇円

脂付きの良い大腸を始め、

その日の特選ホルモンの盛り合わせを焼きでお召し上がりください。

※仕入れ状況により提供部位が異なります。

●和牛厚切りハツ（塩・タレ・味噌）

八五〇円

●極上生レバー焼き

一、〇五〇円

●白ホルモン（塩・タレ・味噌）

六九〇円

●上ミノ（塩・タレ・味噌）

一、二五〇円

●卓上レバー

一、一九〇円

鶏・豚

●厚切り豚ロース

五九〇円

●大山鶏

五九〇円

サイドメニュー

逸品料理

●白菜生キムチ

四九〇円

●特製梅干しキムチ

七五〇円

●長芋キムチ

五九〇円

●キムチ3種盛り

八九〇円

●豆もやしナムル

四五〇円

●ナムル4種類盛り

六九〇円

●焼肉屋の茹でタン

五五〇円

●山芋山葵漬け

五五〇円

●塩昆布きゅうり

三九〇円

●韓国のり

三五〇円

●にんにくオイル焼き

五九〇円