

A4 黒毛和牛熟成肉焼肉

焼肉221

常識が変わる焼肉

当店が扱うのはA4ランク黒毛和牛の未経産メス牛のみ。

さらに今では珍しくなった昔ながらの熟成技法「枯らし熟成」で熟成させた肉です。

このすべての条件が揃った肉こそが「赤身」と「脂」のバランスが最も良い最高の焼肉だと考えます。



低温調理

肉の旨みがケタ違い。焼かない焼肉



低温調理 和牛タン 1,580

タンの絶妙なかみごたえ食感が◎

低温調理 和牛赤身刺身 1,580

うま味をしっかりつめこんだ肉肉しさ

低温調理 和牛カルビ 1,580

とろける。良質の脂のうまみ全開

低温調理 和牛ユッケ 1,580

肉汁あふれる低温調理肉をユッケのように卵をつけて

低温調理肉2種盛り 1,580

低温調理肉3種盛り 1,580

専用器具で調理。そのまま焼かずに食べられる新感覚の焼肉です

フランスが発祥といわれている調理法。低温でじっくり火を入れることにより、肉がジューシーで美味しく調理できます。高温の調理の場合、タンパク質が分解され水分と一緒に外へ逃げてしまうのですが、低温で調理することでこれを防ぐことができます。221では専門器具を使い、完璧な温度管理のもと低温調理を行っております

ユッケ・刺し

さっぱりしていながら“肉”を感じる刺身

赤身ステーキユッケ風 1,580

もも肉のステーキをユッケ風で

赤身ステーキタタキ風 1,580

もも肉のステーキを「和」のタタキでいかがですか

和牛タン刺し 1,580

冷凍していない「生」のタンの旨味

和牛タンユッケ 1,480

卵と一緒に、贅沢に



和牛タン刺し



赤身ステーキユッケ風



赤身ステーキタタキ風

セット・盛り合わせ

お得な肉盛りセット。趣向を変えた7つのセット



10皿
限定

おすすめ 処女牛 贅沢食べ比べ 一切れセット

1人前 3,480

すべて[黒毛和牛]×[A4等級]×[処女牛]×[熟成肉]の4つの条件を満たした希少な肉です。
お皿の左から順に食べて下さい。
部位によってこんなに違うの!? という今までに無かった、食べる順番にもこだわったYakiniku221渾身の一皿です

人気
No.1

赤身セット (ヒレ有り) [4種] 1人前 3,480

ヒレ、カイノミorササバラ、ランプ、赤カルビ etc.

赤身セット (ヒレ無し) [4種] 1人前 2,980

カイノミorササバラ、ランプ、赤カルビ。熟成肉の旨みを存分に etc.

霜降りセット [4種] 1人前 2,980

サーロイン、リブ芯、三角バラ、霜カルビ。処女牛のサラサラ脂がヤミツキに etc.

日替りおすすめセット [5種] 1人前 2,980

仕入れの状態により、その日のおすすめ部位・状態のセット

和牛タン一切れ 4種盛り合わせ

1人前 1,380

ホルモン盛り合わせ [4種] 1人前 900



赤身セット
(ヒレ有り)
写真は2人前です



和牛タン一切れ
4種盛り合わせ
写真は2人前です



霜降りセット
写真は2人前です



ホルモン
盛り合わせ

オススメ

希少部位の中でも、さらに希少な部分。

常にご用意が出来ない部分でもあります、
本日の取扱はスタッフまでお尋ねください

おすすめ

シャトーブリアン100g

4,800

ヒレの中でもさらに柔らかい部位。脂肪が少なく繊細でクセのない甘みがあります。口の中でサシにそって肉がほろけていくのをおたのしみください

おすすめ

ヒレ

50g 2,200 100g 3,800

牛肉で最も柔らかいとされる部位。焼きすぎないように

おすすめ

和牛タン厚切り

60g 1,700 120g 3,000

希少なタンの中でもさらに希少な黒タンを厚切りで。旨味を感じられます。厚切りならではの贅沢感がたまらない一品



シャトーブリアン100g



ヒレ100g



和牛タン厚切り 120g

左 一皿価格 1,520 / 380
右 ひと切れ価格 一皿価格 一切れ価格

和牛タン

和牛 タン厚切り 120g 3,000
希少なタンの中でもさらに希少な黒タンを厚切りで。旨味を感じられます

和牛 タン薄切り 1,380 / 345
「まぼろしの」という扱いもされている和牛のタンです。食べれるかは運です

和牛 タン下 880 / 220
タンの下側の筋の部分ですが旨味が濃厚で、わずかしが取れず隠れた希少部位です

赤身タン 880 / 220
タンの中程から先の部位。赤身で弾力があります。黒タンで貴重です

黒毛和牛ロース

サーロイン 1,520 / 380
言わずと知れた牛肉の王様。厚切りがおすすめ

リブマキ 1,520 / 380
リブ芯に「マキついている部位」。サシが多く柔らか

リブ芯 1,380 / 345
柔らかい舌触り。サッと炙って

リブカブリ 1,320 / 330
「リブ」の一番背中側に位置する、程よく濃厚な部位

国産ホルモン

てっちゃん 480 / 120
太陽。かみごたえがあり、適度に脂肪を含み、噛むほどに旨味が溢れてきます

ホソ 480 / 120
小腸。ホルモンの中で最も脂がありますが、その脂の甘みが濃厚です

ツラミ 480 / 120
牛のホホ肉。噛めばかむほど濃厚な味が楽しめます

ミノ 480 / ハーフ 240
牛の第1の胃。独特のコリコリとした食感がたまらない

黒毛和牛カルビ

カイノミ 1,380 / 345
バラ肉でありながらヒレに近い肉質。バランスの良さは1番

霜降りカルビ 1,280 / 320
しっかりサシの入ったパンチのある味わい

ササバラ 1,280 / 320
バラ肉の中でも見た目の割にさっぱり。ずっと噛んでいたい旨みが溢れます

インサイド 1,280 / 320
ハラミの近くに位置する繊維質でコクのある味わい

赤身カルビ 1,120 / 280
肉肉しい食感で噛むたびに肉の旨味が溢れてきます

中落ちカルビ 1,120 / 280
肋骨と肋骨の間のバラ肉。旨味が詰まっています

黒毛和牛赤身

イチボ 1,380 / 345
赤身と脂のバランスがGood。肉らしい濃厚な旨味

ランプ 1,380 / 345
クセが少ない赤身。ステーキでも人気

内もも 1,280 / 320
クセが少ない赤身。ステーキでも人気

黒毛和牛ヒレ

シャトーブリアン100g 4,800
ヒレの中でもさらに柔らかい部位。厚切りで

ヒレ100g 3,800
牛肉で最も柔らかいとされる部位。焼きすぎないように

和牛ハラミ

和牛ハラミ 1,380 / 345
今では超希少部位になった和牛のハラミ。次はないかもしれません

和牛サガリ 1,380 / 345
ハラミの一部ですが、ハラミより取れる量が少ないです。ハラミと比べやや赤身

一品・前菜

お肉をカットするあいだ、スグ出る一品

キムチ盛り合わせ 580
(大根、きゅうり、白菜)

キムチ(大根/きゅうり/白菜) 各 380

ピクルス 480

にんにく牛脂焼き 480



ナムル盛り合わせ 580

テイクアウト希望No.1の隠れた人気メニュー。もちろん自家製。作り方よく聞かれます

サラダ

221サラダ 580

パルサミコ酢ドレッシングのサラダ

トマトサラダ 580

野菜スティック 480
(きゅうり、大根、人参)

ポテトサラダ 480

スープ

焼肉の合間、お口直しのために店長が考えた
お腹のひと休みに最適のスープ。全部自家製。妥協なし

ユッケジャンスープ 480

ホルモンスープ 480

玉子スープ 480

ワカメスープ 480

ご飯・麺 お腹いっぱいでも食べられる ちょうどよいミニサイズのシメ

ホルモンチゲ鍋 580

唐辛子入のピリ辛スープに、プリプリのホルモンが入ったヤミツキになる一品

玉子クッパ 580

スープと飯を組み合わせた韓国料理。玉子でまろやかに仕上げました

ユッケジャンクッパ 580

深みのあるピリ辛スープと甘味あるイクヒカリの絶妙コンビネーションの一品

鉄焼ビビンバ 580

自家製ナムルをたっぷり使ったビビンバ。よく混ぜて召し上がりください

辛温麺 680

コクのある特製の辛口ユッケジャンスープに盛岡冷麺を合わせた一品。お好みで辛さを変えられるのが嬉しい辛いもの好きは病みつきになる温麺です

盛岡冷麺 480

コシが強く、表面はツルッと喉ごしが良い麺。麺のコシを引き立てるスープにも注目

ご飯 280

五つ星お米マイスター竹谷勝良さんに選んでいただいた、福井県産のお米イクヒカリを使用



和牛茶漬け

980

重なって乗ったお肉が贅沢この上なし。薬味も効いてお肉なのにサラッと入ってしまいます

デザート

アイス 280
(バニラアイス/はちみつがけ/チョコがけ)

グラスワイン 120ml

どんなお肉にも万能の赤ワイン

【赤】高畠ワインクラシック
メルロー&カベルネ 780

甘いアロマとソフトな飲み

【赤】五一わいんSPECIAL 680

コスパ最高のシャルドネ

【白】高畠クラシック シャルドネ 780

爽やかな酸味とナイヤガラ
フルーティーな香りと甘味が調和

【白】五一わいんSPECIAL 680



ワイン3種セット 2,100

赤/白 いずれかのセットをお選びください

赤ワインセット 日替り/五一わいん/高畠ワイン

白ワインセット 日替り/五一わいん/高畠クラシック

日替りグラスワイン

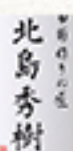
赤/白 880

ロゼ/オレンジ/泡 780

ボトルワイン

赤

05



酸味のしっかりしたこのワインにはスジボン酢を

葡萄作りの匠 北島秀樹 ツヴァイゲルト 4,800

北海道/北海道ワイン/ツヴァイゲルト

ミディアムタイプの赤ワイン。この品種特有の赤い果実香やスパイス香が印象的で、飲みはほどよくやや酸味のある味わいが特徴

白

59



フランスワインに負けないうまさ

ソーヴィニオン・ブラン 5,800

長野県/ヴィラデストワイナリー/ソーヴィニオン・ブラン

少雨で冷涼な気候で育まれたブドウから造られるほどよくしっかりした辛口白ワイン。品種特有のグレープフルーツやハーブの香りにしっかりとした酸味が特徴

ロゼ

61



パーフェクト白ワイン。特別な日の特別な一本

北信シャルドネ 8,800

長野県/シャトーメルシャン/シャルドネ

長野県北信地区から先発したシャルドネで造られるまろやかでしっかりとした辛口白ワイン。お肉=赤ワインというイメージがありますが、ほんのり甘味が感じられるので、塩で食べる霜降り肉との相性が抜群です

92



バランスがよい辛口のロゼ

マリコ・ヴィンヤード ロゼ 4,800

長野県/シャトーメルシャン

/シラー、メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン

辛口のロゼワイン。赤系果実だけでなくハーブやスパイスの香り、味わいには爽やかな酸味や穏やかな飲みが感じられるなど非常にバランスがよい

85



ジョージア原産ブドウの希少で軽快な赤スパークリング

丹波ワイン サペラヴィ スパークリング赤 4,800

京都府/丹波ワイン/サペラヴィ

京都丹後の藤原氏が栽培したジョージア原産のサペラヴィという品種を100%使用した赤のスパークリングワイン。チャミングな果実味ときれいな酸味が表現された軽快なワインに仕上げられている

スパークリング 赤



日本ワインリストあります

ボトルワインのメニューを
別途ご用意しております。
お気軽にお声がけくださいませ

ビール



《神泡達人店 認定》

サントリープレミアムモルツ生 小 480 中 680

サーバーメンテナンスなどサントリーさんに評価され認定をいただいたビールを提供します

アサヒスーパードライ 中瓶 780



国産クラフトビール（別紙メニュー参照）

ノンアルコール サントリーオールフリー 瓶 334ml 480

ウイスキー

水割り、ロック、ソーダ



メーカーズマーク

極上のクラフトバーボンでつくる
最高のハイボール

角

ハイボール
コークハイボール 各 580
ジンジャーハイボール

ハイボール
コークハイボール 各 480
ジンジャーハイボール



あの人だけに教えた、秘密のハイボール「メーカーズマーク」

一般的にバーボンにはライ麦が使われますが、ふくらみのあるまろやかさを実現するために、メーカーズマークでは冬小麦を採用。選び抜かれた原料によって、メーカーズマーク特有の風味と口当たりが生み出されます。さら

にこだわりの樽の火入れ（チャー）。ちょうど40秒間の火入れによって、四角く均一な焦げ目に調整します。この程よさが、メーカーズマークの魅力的なバニラのような甘みとまろやかな味わいを育みます。

フレッシュフルーツ 生搾りサワー

アルコール all 780

パイナップル
オレンジ
キウイ
グレープフルーツ
レモン

追いサワー 280

果実の残ったグラスにサワーを継ぎ足し！

ノンアルコール all 680

パイナップル
オレンジ
キウイ
グレープフルーツ
レモン

追いソーダ 180

果実の残ったグラスにソーダを継ぎ足し！

果実を贅沢に使ったサワーです。
果実が凍った状態でお出しします、マドラーで果実をよく砕き、かき混ぜるとより一層果実の甘味、風味を愉しめます



甘すぎない大人サワー

ハチミツ入りの「甘め」できます
ご注文時にお伝えください



日本酒

へいあんしん

平安四神 ブルー吟醸 780

じゅらくだい

聚楽第 純米吟醸 680

カクテル

シャンディガフ 680

コークビア 680

ソフトドリンク

黒ウーロン茶 380 ジンジャーエール 380

ウーロン茶 280 炭酸水 280

コーラ 380

達人たちの 飲み比べセット

当店では多くの種類のワイン、クラフトビールを扱っております。どれも試してみたいけど、ちょっと量多すぎて。そんな方におすすめなのがこの飲み比べセット。度数高めのワインは50ml×4=200ml。クラフトビールは100ml×4=400ml。いずれもすべて「日本ワイン」「日本クラフトビール」。お好みを見つけてください！



進化する泡、白、オレンジ、赤 4種の日本ワイン



日本ワイン4種飲み比べセット 1,500

4種の日本ワインを少しずつ（各50mlずつ 計200ml）楽しめるセット。



10皿
限定

1人前 3,480



【贅沢食べ比べ一切れセット】とペアリング

泡を食前酒、もしくはナムル・低温調理と合わせたあと、贅沢食べ比べセットの食べる肉の順に合わせ、白、オレンジ、赤の順に飲んでいただくのがおすすめです

リブ芯 ヒレ サーロイン
白

和牛タン イチボ ランプ
オレンジ

霜降りカルビ カイノミ
赤

頼れる日本クラフトビール4種



クラフトビール4種飲み比べセット 1,500

4種のクラフトビールを少しずつ（各100mlずつ 計400ml）楽しめるセット。



クラフトビールとは小規模な醸造所がつくる、多様で個性的なビールのこと。当店では食材・ワインと同じく「こだわりの強い日本産」のクラフトビールを扱っております。

日本産の柚子をふんだんに使用
常陸野ネスト ゆずラガー
フルーティ & ドライ & シャープ
FAR YEAST 東京ホワイト

進化と挑戦のビルスナー
コーブランド
飽きずに飲み続けられる
TOKYO BLUES セッションエール

技あり



ネギ塩タン

4枚 1,000 / 1枚 250

九条ネギに国産のにんにくを効かせた
特製ネギ塩ダレを
タンで巻いて蒸し焼きで



ネギダレカルビ

4枚 1,400 / 1枚 350

脂の甘味とネギの香ばしさが
口の中を覆い尽くす
特製ネギダレを包んで中を蒸し焼きに



赤身焼き 卵黄をからめた特製醤油ダレ

1枚 1,800

上品な脂と赤身の濃厚な旨味を
卵のkokがひとつにまとめる
至極の一品