

火の国 お品書き

良質吟味
鮮度自慢のお肉で
楽しいひと時を・・・

HINOKUNI de Meat! 安心・安全・新鮮

●はじめに

『火の国』は創業時、
熊本・火の国産まれの牛を中心に扱う焼肉店としてオープンしました。
あれから早いものでもう10年以上。

時代の流れ、変化により、今では全国各地からその時その時にあった
高品質の牛を自分たちの目で選び、一頭買いをしてきています。

そして磐田・初生店のオープン、ここからが火の国の第2章ー
より一層リーズナブルに充実したお肉を
安心、安全、新鮮な状態でお客様に提供していけるよう精進いたします。



22時を過ぎてのご注文のメニューには、深夜料金の10%を加算させていただきます。

火の国
新名物

数量限定

肉前菜

鮮度
自慢

ジューシーと軽く炙った和牛のモモ肉と、甘くてとろける濃厚な雲丹、プチプチいくらを添えた宝石のようなユッケ。コクのある卵黄を絡ませて頬張る至極の逸品。もちろん雲丹はミヨウバン不使用。
海と大地のマリアージュです。

海の恵みと大地の恵み

雲丹と和牛の炙りユッケ 1,280円

(税込1,408円)



赤身馬刺し 880円
(税込968円)

臭みのない赤身の馬肉。
馬刺し専用のだし醤油で召し上がれ。

1日限定
10食



和牛のタン刺し 1,580円
(税込1,738円)

黒毛和牛の牛タンは大変希少。その中でも脂ののった根元の部分だけを刺身に。



せんまい湯引き刺し 650円
(税込715円)

通好みの珍品おつまみ。
独特の食感と脂ののりが楽しい逸品。

定番
人気



さくらユッケ 880円
(税込968円)

赤身の馬刺しのユッケです。
牛と違いさっぱりと食べられるのが馬肉の特徴です。

※仕入れによりご提供できない場合がございます。
※体調のすぐれない方・お子様・お年寄りの方など、お召し上がりにならないようお願いいたします。
※抵抗力・免疫低下が心配な場合は

今では希少なタン。厚切り、薄切り、好みとこだわりが分かれる部位。舌賛。

数量限定

手仕込牛タン



タン塩……1,280円(1,408円)

上タン……1,480円(1,628円)

タンカルビ…920円(1,012円)

タンの下のあごの部分,食感と脂のマッチング。

舌喰るぶつ切り

厚切りタン塩

40日間
熟成

1,880円(2,068円)

十分な歯ごたえを味わえる厚切りカット。
熟成度高まる至高の一品です。

2021年ミートショックにより
タンは大変高騰品薄な状態です。
ご了承くださいませ。

焼肉をより一層美しく

ネギダレ 120円(132円)

カットレモン 120円(132円)

しゃきしゃき
わさび 100円(110円)

柚子わさび 100円(110円)



極

希少数量限定

黒毛和牛のタン元

3,460円(3,806円)

国内でも少量しか出回らない極上の和牛タン。
そのとろける味わいはまさに極み。

焼肉ブームのキーワード



タンとハラミの旨さを知る



人気

熟成ハラミ

880円(968円)

精肉のような不思議な魅力。
不動の人気、月間800食突破！
柔らかくて上質な火の国のハラミ！



希少
数量限定

和牛の

上ハラミ 1人前1,580円(1,738円)

適度な脂肪と柔らかい赤身の肉質。
精肉のような魅惑の部位。
弾力性と臭みのなさが不動の人気を誇ります。



赤身で活力を！
にんにくでスタミナを！
これはハラミです。



サーロインを超えると言われる
柔らかさと甘み。
なのにロースカリリ！
超希少部位です。

味比べ

手切ハラミ

熟成にんにくハラミ

980円(1,078円)

和牛幻のサガリ

1,480円(1,628円)

丁寧 手仕込 職人焼肉



自信200%の火の国ド定番

定番 和牛カルビ 980円(1,078円)

- 人気
- 和牛上カルビ.....1,380円(1,518円)
 - 和牛やわらかカルビ...1,080円(1,188円)
 - 和牛中落ちカルビ.....980円(1,078円)
 - 壺漬けカルビ.....1,080円(1,180円)
 - 切落しカルビ.....780円(858円)

新鮮赤身系

- 人気
- 和牛ロース.....1,080円
 - 和牛上ロース...1,580円(1,738円)



熟成
40日間

ご飯片手のガッツリ満足系
ドラゴンステーキ
980円
今焼肉界の注目の
部位！お試しあれ。(1,078円)



和牛上ロース1,580円
(1,738円)



和牛上カルビ1,380円
(1,518円)

店長一押し

和牛特選リブローズ 2,200円 税込2,420円

美しい霜降に見惚れる、高級すきやきなどにも使用される部位。
特選入門編におすすめです。



レア度：★★★★

店長おすすめ



レア度：★★★

和牛特選みすじ 2,560円 税込2,816円

真ん中に一筋入るすじが特徴のみすじ。
腕の肉では最高級ではないでしょうか。
とろける甘味が特徴です。

あなた好みの希少部位を探索・・・

特選希少部位

黒毛和牛本格厳選

美食のスズメ

焼肉経験値を高める



100g

火の国肉匠監修

和牛特選極上サーロイン 2,420円 税込2,662円

牛の肉の中でも唯一「サー」の
称号をもつ部位。 レア度：★★★

和牛至福の特選ヒレ

3,960円 税込4,356円

一頭の牛からわずか3%しか取れない
高級部位。柔らかさは天下逸品。

売れ筋人気

レア度：★★★★

和牛特選ザブトン 2,560円 税込2,816円

和牛の中でも
一番の脂のノリを誇ります。
わさびがおすすめ。 レア度：★★★★

和牛霜降りカルビ 2,280円 税込2,508円

レア度：★★

和牛特選友三角 1,960円 税込2,156円

レア度：★★★★

和牛特選かいのみ 2,160円 税込2,376円

レア度：★★★★

和牛特選いちぼ 2,160円 税込2,376円

レア度：★★★★

和牛のタン元 3,460円 税込3,806円

レア度：★★★★

和牛至極の シャトーブリアン 4,960円 税込5,456円

レア度：★★★★★

・たれ・振り塩・わさび からお選びください



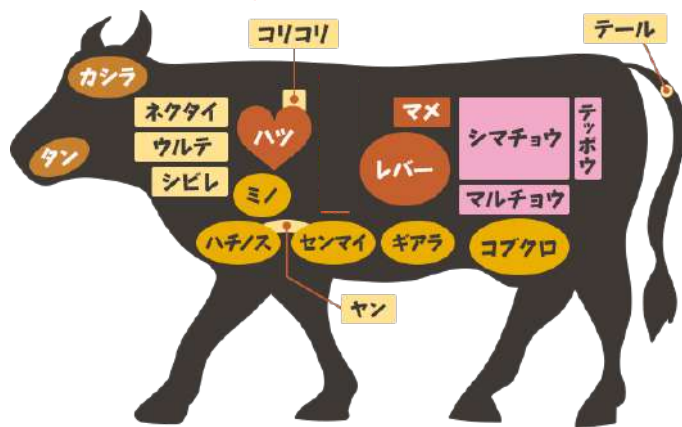
ホルモンごちゃまぜ盛り
1380円 (1,518円)

珍味も楽しんで！

ホルモン好きにはこれ！
赤系、白系、珍味系、
日替わりでMIXしました。
違いを楽しんで♪



毎週内臓3頭仕入れ♪



毎週3頭の内臓を仕入れていきます。
そのため、希少部位もいろいろ。
常に仕入れているから新鮮！
脂の乗った部位から、赤身系のあつさり部位
まで。あなたの好みを探してみよう。

鮮度自慢

新鮮ホルモン

淡白系
あっさり

脂系
こってり



センマイ



ミノ



ハチノス

サクサク上ミノ... 780円 (858円)
焼きせんまい... 520円 (572円)
やわらかハチノス 590円 (649円)



ギアラ



ミノサンド

牛の胃袋。脂をサンドした焼肉通が好む
特上ミノ♪

名物炎上！
特上ホルモン... 650円 (715円)
ミノサンド... 780円 (858円)
てっちゃん シマチョウ... 660円 (726円)
ギアラ 赤センマイ... 580円 (638円)



特上ホルモン

名物炎上！

和牛のホルモンといえば
これ！コブちゃんという
小腸の部分。甘みとプリ
プリ感を楽しんで！



豚系
ハマる

活力系
体に良い



豚ホルモン



コブクロ



やみつき
豚ホルモン... 550円 (605円)
コブクロ... 520円 (605円)



活力レバー



こころ



つらみ

つらみ(ほほ肉) 680円 (748円)
こころ(ハツ) 620円 (682円)
活力レバー... 620円 (682円)



てっちゃん

関西ホルモンといえば

関西でホルモンといったら
これ！ヒダヒダとシマシマ
が特徴の牛の大腸。
甘みと味がある！



海鮮

豚

鶏

イカ焼き (1杯)... 490円 (539円)
エビ焼き (2尾)... 530円 (583円)
殻付きホタテ (1枚)... 380円 (418円)



炙りソーセージ 3種盛り... 520円 (572円)
豚トロ... 580円 (638円)
豚カルビ... 580円 (638円)



若鶏... 580円 (638円)
鶏せり... 580円 (638円)
やげん鶏軟骨... 550円 (605円)



ご飯スープ麺

火の国のご飯は創業から
新潟コシヒカリ。
新潟の藤井農家さんから直送の
安心ふっくらつやつやご飯です。

石焼き明太

チーズビビンバ

……780円

税込858円

ホワイトソースと明太子の
グラタン風。フアンの多い一品。

石焼き

チャンジャビビンバ

……780円

税込858円

ピリ辛コリコリ食感のチャンジャ
がクセになる！

石焼きビビンバ

……650円

税込715円

普通のビビンバ

……520円

税込572円



ふっくら

新潟コシヒカリ

	小	中	大	特盛
……	220円	300円	340円	400円
税込	242円	330円	374円	440円

クッパ

……550円

野菜と鶏の出汁の優しい雑炊風。

カルビクッパ

……580円

火の国名物、深い味わいの牛骨
出汁の雑炊風。シメにおすすすめ。

チャンジャ茶漬

……590円

税込649円

明太子茶漬

……590円

税込649円



オリジナルスープ

盛岡冷麺 693円 (630円)

大サイズ979円 (890円)

ツルツルぷりぷりのやみつき麺に、しっかり出汁を取った深みと
甘み、それでいてさっぱりとしたスープにハマる人続出の冷麺。

冷麺

……590円

税込649円

こちらは韓国風。独特の食感の
麺が本場の味で人気。

ユッケジャンうどん

……720円

税込792円

わかたまスープ

……450円

税込495円

ユッケジャンスープ

……590円

税込649円

火の国創業から変わらず人気。



オリジナルタゲギ仕立て

スンドゥブ 純豆腐

鶏	780円	税込858円
豚	780円	税込858円
海鮮	880円	税込968円

身体の中から綺麗にする、「食べるエステ」と
呼ばれる豆腐鍋風のピリ辛スープ。食物繊維や
カプサイシン、コラーゲンに大豆ペプチド。
女性喜ぶ、豊富な栄養素たっぷり。

こだわり
手仕込

自家製キムチ

焼肉の箸休めとして。
こだわり作り続けた
自家製のさっぱりとした
キムチです。

漬物・おつまみ

白菜キムチ

380円(418円)

カクテキ

380円(418円)

オイキムチ

380円(418円)

長芋キムチ

420円(462円)

もやしナムル

350円(385円)

韓国海苔

250円(275円)

枝豆(茶豆)

280円(308円)

チャンジャ

390円(429円)

温玉キムチ

350円(385円)

和牛の
ハンバーグ

ホイル焼き

520円(572円)



ナムル4種盛り
580円(638円)



アボカドチャンジャ
580円(638円)



自家製 長芋たまり漬
420円(462円)



自家製 キムチ盛合せ
620円(682円)

新鮮野菜

塩だれキャベツ
350円(385円)
つまみにぴったり。
パリパリキャベツ！



焼き野菜
盛合せ
550円(605円)

火の国シーザー
690円(759円)
火の国流コチュジャンと
とろろ温玉のせ！



石焼き
コーンバター
480円(528円)

豆腐サラダ

590円(649円)
ごまドレ人気のサラダ。



3種のきのこ
バターホイル
420円(462円)

サンチュ

360円(396円)
巻いてヘルシーに！

焼肉の相棒・火の国の定番。

名物
火の国サラダ

590円(649円)



長芋の
マヨチーズ焼き
480円(528円)



にんにく
ホイル焼き
350円(385円)

**生産者さんのこだわり
をお伺いしました。**

火の国スタッフで黒毛和牛や国産牛の生産者の方にお話を伺い、牧場で直接牛たちと触れ合ってきた。生産者さんの苦労やこだわりの話を聞いた驚き、大きな生きた牛や産まれたばかりの子牛たちの姿を見て思うことは様々でしたが、食に携わる者として、食肉を扱う者として知るべきことが沢山。大人の食育でもありました。感謝をしながら、無駄になることの無いよう、商品への気持ちも更に高まり勉強になりました。



**静岡県初登場
配膳ロボットサービイ**

ここだけの話、お店が忙しくなる時、ただ料理を運ぶだけで走り回り、お客様とお話する暇もなくなってしまうんです。美味しいうちの食べ方やお客様との楽しい会話、接客するスタッフとしては忙しさに嬉しい反面、淋しいものがあります。ならばデジタルの力も使って、もっともつとお客様に殷死んで頂けるようにしよう！という想いからこのサービイをスタッフの一人として迎えました。お客様からの評判も上々でとっても嬉しいですね。



**食肉加工工場
一頭買いしてきました。**

名古屋中央卸売市場の食肉加工工場に社員一同研修に行きながら、一頭買いをしてきました。サンドバックのような吊るし肉の断面を懐中電灯で照らしながら、霜のノリ具合や水分含有量、脂の量から肉質や歩留まりを確認して選んでいきます。工場内では、たくさん職人さんが特殊な包丁を持ち、部位を分けスベック商品になっています。一頭買いとはいえ、骨の切断や菌の管理など様々な分野で支えられ私達の手に届くのだと改めて感じました。



特急レーン、東海初上陸！

袋井市で初挑戦の新業態をオープンしました。もちろんお店は焼肉店ですが、テーブルまでお肉をお届けするのが特急レーン。タッチパネルでくらくらオーダーできて、個室空間にレーンが流れる面白いお店です。お子様にも大人気。メニューは全品380円以下。アルコール全品280円と、お得なラインナップです。ぜひ一度お越しくださいませ。



**60分レモンサワー 飲み放題
500円ホルモン酒場。**

浜松有楽街・第一通りでホルモン酒場をオープンいたしました。各テーブルにはレモンサワーのサーバーがあり、フレッシュなレモンが入ったグラスにサワーを注ぎ放題。新鮮な豚ホルモンの珍部位や牛ホルモン、特選の国産牛などを楽しめます。



焼肉火の国グループは浜松で6店舗、磐田・袋井で2店舗展開中。
地域やお客様に合わせて品揃えや空間をご用意しております。いつもと違ったご利用も是非♪



▲火の国中田本店
創業17年和牛専門店
浜松市東区中田町85
TEL : 053-460-1129



▲火の国初生店
キッズルーム完備
浜松市北区初生町1257
TEL : 053-436-4129



▲火の国磐田店
個室でゆったり
磐田市今之浦3-11-2
TEL : 0538-24-8529



▲火の国モール店
店長独立店舗
浜松市中区千歳町104-1
TEL : 053-401-3829



▲火の国袋井店
380円レーン焼肉
袋井市川井71-2
TEL : 0538-44-1129



▲焼肉ホルモン酒場1129
レモンサワー 500円飲み放題
袋井市川井71-2
TEL : 0538-44-1129



▲牛の蔵 浜松上西店
高品質国産牛食べ放題
浜松市東区上西町1154-1
TEL : 053-461-4708



▲牛の蔵 浜松有玉店
タッチパネルで気軽にオーダー
浜松市東区有玉北町1800
TEL : 053-432-0029



季節
限定

Special drinks to delicious
grilled meat
Yakiniku hinokuni



summer
citrus

果実ごろごろサワーシリーズ!

氷結 シトラスパッチ!

580 円

Lemon
Grapefruit
Orange
etc...



しゃりしゃりに凍らせた
レモンやグレープフルーツ、
甘酸っぱい柑橘果実たっぷり!
お口直しにもイけるさっぱりした
お酒♡

それは、お肉のための、新しいジンの飲み方。



肉専用サワー ジントニ!!

DEBUT!

ガツン!! スパイシー!!
ブラックペッパー!!



ジントニ生レモン 550

ジントニック 450

火の国

からの

大提案

ダイエットの味方

中性脂肪破壊ドリンク!!

Special drinks to delicious

grilled meat

Yakiniku hinokuni



刺激衝撃

超炭酸

お疲れさんにクエン酸!!

レモンサワー

ドッチ!?

VS

ウィスキーはお好きでしょ?

ハイボール

- 手

売れて

ます

レモンサワー

450円

メガ650円

果肉たっぷりレモンサワー

550円

生搾りレモンサワー

550円

グレープフルーツサワー

450円

メガ650円

- 手

売れて

ます

角ハイボール

450円

メガ650円

角ハイコーラ

500円

メガ700円

角ハイジンジャー

500円

メガ700円

三ケ日みかん

ハイボール

500円

メガ700円

白州ハイボール

650円

メガ850円

ジムビーム

430円

メガ630円

ローラちゃんCMのジムビームハイボール。

世界で一番売れてるパーボン! 独特なオーク樽の甘い芳香がふんわり漂うお酒。

メガ

MEGAハイボール

メガサイズハイボール

全品プラス200円!!

BEER

- 生ビール(魔法の中ジョッキ)

キリン一番搾り

550円
- 瓶ビール(中瓶)

キリンラガー

590円
- スーパードライ

590円
- ノンアルコールビール

オールフリー

380円

二東マッコリ

カルピスのような強さ引き出す乳酸菌!?

焼肉は相性ピッタリ! 本場韓国でも抜群に

美味しいと有名なブランド二東(イードン)!

- グラス

420円
- カメ小800ml

1600円
- カメ大1800ml

3000円



ワイン

ワイン好きなあなた向けに、当店ソムリエの

おすすめワインをメニュー裏面で紹介中♪

- グラスワイン

赤・白

420円
- デカンタワイン

赤・白

1380円
- 肉専用黒ワイン

カーニヴォ

黒

3500円

肉専用ワイン

赤750ml

濃厚フルボディの肉の旨味を最大限に

ひきたてる黒ワイン。

定番人気の 耐ハイ&カクテル&お酒

カルピスソー
カシスウーロン
綾鷹緑茶割り
ピーチウーロン
巨峰ソー

ALL500円



カクテルはリキュールがある種類だけ、
お好みのものをお作りします♪
お気軽にスタッフまで！

焼酎

白水 白川水源の水を使用。すっきりマイルドな麦。
25度900ml グラス430 ボトル1800

黒霧島 ご存知くろきり！価格に自信あり！
25度900ml グラス330 ボトル1900

赤兎馬 紫 無骨な中に味わい。
25度900ml グラス530 ボトル3500

鏡月グリーン おなじみ鏡月はどこよりも安く！
25度700ml グラス330 ボトル1900

焼酎がお好きな方にはその他銘柄焼酎を
別メニューでご用意しております。スタッフまで。

Special drinks to delicious
grilled meat
Yakiniku hinokuni



本格果実酒

赤兎馬の梅酒 590

甘みとろみの特別梅酒

はちみつ梅酒 530

はちみつ好きにはたまらない

赤兎馬の柚子酒 590

ゆずってハマル味

あんずのお酒 530

定番、杏露酒！



《水割り・ソーダ割りお湯割り・ロック》

日本酒JAPANESE

熱燗 花の舞本醸造 1合420
(浜北/日本酒度+5)

冷酒 花の舞 純米超辛口 1合680
(浜北/日本酒度+5)
コクとキレのバランス、上品な端麗辛口。



スパークリング

澤 (MIO) 300ml 980

ほどよい酸味とほんのり甘い、
爽やかなスパークリング清酒

ノンアルコール カクテル

冬の蛍 450円
スノーブルーの綺麗なおしゃれカクテル。
カルピスベースで飲みやすい一番人気！

**シャーリー
テンプル** 450円
さっぱりで爽快なレモンスカッシュ！

苺みるく 450円
ゆずの果肉入りシロップの
ジンジャー仕立て。

琉球ラムネード 450円
シークワーサーの酸味♪
OKINAWAハツラツ♪

おしゃれにカクテル風♪
お子様もご注文頂けます！

ALC.0.00%
ノンアルコール



Soft Drink ソフトドリンク



だんとつ人気！

ポリフェノール
脂肪の燃焼を
サポート！
と抑える！

烏龍茶 300円
黒烏龍茶 420円



ALL 350円

綾鷹緑茶
ジャスミン茶
懐かしラムネ
コーラ
カルピス
カルピスソーダ

ジンジャーエール
コカコーラ
オレンジジュース
グレープフルーツ
パイナップル
アップルジュース
メロンソーダ

お子様用は
ふた付
マグカップ♪

本格バリスタ深煎りコーヒー

ブレンド 280
エスプレッソ 280
アメリカン 280
カフェラテ 380
カフェモカ 380
ココア 380



お持ち帰りコーヒー 200円

火の国のソムリエが肉に合わせたワインをセレクト

“大人焼肉”の愉しみは 希少肉とワインにあり!

舌の肥えた大人たちが夢中になる、希少肉とワインのマリアージュを体験あれ



和牛の特選タン元 ¥1380

サン・ブリ ソーヴィニヨンブラン
ドメヌ・フェリックス&フィス ¥3200



葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン
タイプ：白/辛口

SWEET ☐ ☐ ☐ ☒ DRY

色調は、淡い黄金色。繊細な白い花と
シトラスのような香り、ミネラル感が
豊富でスッキリ爽やかできれいな酸味
とても上品な旨味を感じられるワイン
です。



ネギタン ¥950

インドミタ デュエット
プレミアム シャルドネ ¥3600

葡萄品種：シャルドネ
タイプ：白/辛口

SWEET ☐ ☐ ☐ ☒ DRY

色調は輝きのある綺麗な黄金色。口当たりはクリーミーで
まろやか。熟したパイナップル・洋梨・オークのニュアンス
があり、豊かな果実味にナッツのようなボリューム感。
非常にエレガントでフレッシュさとの調和がとれたリッ
チな一品です。



私がおススメ致します!

2013年ソムリエ資格取得。
焼肉で最も好きな部位はタン。

ワインといえばフレンチ、イタリアン
に合わせたイメージが強いですが、
ワインの楽しさは幅が広いんです。
素材の良さをダイレクトに見て、目
の前で焼く焼肉との相性の良さを
もっとたくさんのお客様に
知り楽しんで頂きたいと思います。

火の国 ソムリエ
山本 結子



和牛特選リブロース ¥980

ティオ・ゴヨ
ガルナッチャ ¥3800

葡萄品種：ガルナッチャ
タイプ：赤/辛口

LIGHT ☐ ☐ ☐ ☒ HEAVY

色調はチェリーやプラムのような赤色
熟した果実のアロマとカカオのような
ニュアンスでとてもまろやかで優しい
余韻のワインです。



和牛特選極上サーロイン ¥980

カサーレ・ヴェッキオ
モンテプルチアーノ
ダブルッツォ ¥4000

原産国：イタリア
葡萄品種：モンテプルチアーノダブルッツォ
タイプ：赤/辛口

LIGHT ☐ ☐ ☐ ☒ HEAVY

色調は輝きのある濃いルビーレッド
ほのかな樽香に母・花・完熟ラズベ
リーなど、味わいを象徴するような
凝縮感のある香りにオーク香の香ば
しく官能的なヴァニラのような香り
が全身を包んでくれるワインです。

