

数量限定

肉前菜

鮮度
自慢

ジュワーっ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頼張る至極の逸品。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。

火の国
新名物



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。中でも脂ののった根元の部分だけを刺身に。

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。



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。

※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。舌贅。

数量限定

手仕込牛タン

タン塩……980円(1,078円)

上タン……1,480円 (1,628円)

タンカルビ…880円 (968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

1,780円 (1,958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。



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)

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1,680円 (1,848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。なのにロークロリー。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 (1078円)

和牛幻のサガリ

1,580円 (1,738円)

名物
定番

国産牛カルビ 780円(858)
和牛カルビ 880円(968)
和牛ロース 980円(1,078)



圧倒的リーズナブルが目指します。
ミートショックの騒ぎもありましたが仕入れ努力と安全安心新鮮をモットーに！



壺漬けは秘伝のタレ

野菜や牛骨の旨味がたっぷり入った
白飯に相性ぴったりな壺漬け。

和牛中落ちカルビ 980円 (1,078円)

人気 壺漬けカルビ 1,190円 (1,309円)

切落としカルビ 780円 (819円)

和牛やわらかカルビ 1,180円 (1,298円)



和牛上カルビ 1,280円
(1,408円)



和牛上ロース 1,380円
(1,518円)



ご飯片手のガッツリ満足系
ドラゴンステーキ 1,080円
(1,188円)

焼肉
経験値を
高める

特選

黒毛和牛 **希** 少部位
本格厳選



100g

火の国肉匠監修

美食のススメ

店長一押し

和牛特選リブロース

1,700円 税込1,870円

レア度：★★★★

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。



店長おすすめ レア度：★★★

和牛特選みすじ 1,960円 税込2,156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求・・・



和牛特選極上サーロイン
1,700円 税込1,870円

牛の肉の中でも唯一「サー」の
称号をもつ部位。
レア度：★★★★



和牛特選いちぼ
1,660円 税込1,826円

腿からお尻にかけて
柔らかいのに肉肉しく部位。
レア度：★★★★

売れ筋人気



和牛特選ザブトン
1,960円 税込2,156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 1,780円 税込1,958円
レア度：★★★

和牛特選友三角 1,580円 税込1,738円
レア度：★★★★

和牛特選かいのみ 1,660円 税込1,826円
レア度：★★★★

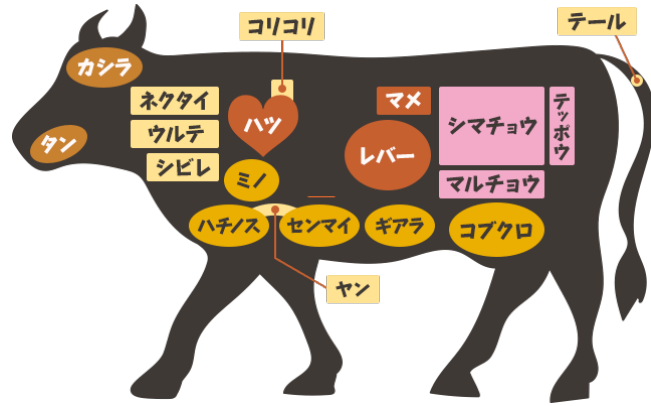
和牛のタン元 3,460円 税込3,806円
レア度：★★★★★

鮮度自慢

新鮮ホルモン

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。常に仕入れていくから新鮮！脂の乗った部位から、赤身系のあっさり部位まで。あなたの好みを探してみては。

毎週内臓3頭仕入れ♪



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♪



淡白系
あっさり

脂系
こってり



やわらかハチノス640円 (704円)
焼きせんまい...550円 (605円)
サクサク上ミノ...790円 (869円)



牛の胃袋。脂をサンドした焼肉通が好む
特上ミノ♪

ギアラ 赤センマイ...640円 (704円)
てっちゃん シマチヨウ...670円 (737円)
ミノサンド...780円 (858円)

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！



豚系
ハマる

活力系
体に良し



やみつき
豚ホルモン...590円 (649円)
コブクロ...590円 (649円)



つらみ (ほほ肉) 730円 (803円)
こころ (ハツ) ...640円 (704円)
活カレバー...640円 (704円)



ほっぺが今アツイ!!
よく動かすほっぺたは、筋と肉の
食感が程よくうまい!

海鮮



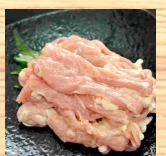
イカ焼き (1杯) ...590円 (649円)
エビ焼き (2尾) ...580円 (638円)
殻付きホタテ (1枚) ...480円 (528円)

豚



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

鶏



若鶏...580円 (638円)
鶏せせり...670円 (737円)
やげん鶏軟骨...560円 (616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。

【人気】

普通のビビンバ.....550円
税込605円

【人気】

石焼きビビンバ.....650円
税込715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
チャンジャビビンバ
.....780円
税込858円

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。ファンの多い一品。



ふつくら

新潟コシヒカリ

小.....250円 税込275円
中.....330円 税込363円
大.....380円 税込418円
特盛.....430円 税込473円

クツパ.....580円 税込638円
野菜と鶏の出汁の優しい雑炊風。

カルビクツパ.....620円 税込682円
火の国名物、深い味わいの牛骨出汁の雑炊風。シメにおすすぬ。

【人気】
チャンジャ茶漬け.....590円
税込649円

【人気】
明太子茶漬け.....590円
税込649円



オリジナルスープ

【人気】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。

【人気】

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
.....780円
税込858円

わかたまスープ
.....420円
税込462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。

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。



オリジナルタテギ仕立て

【人気】

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

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)

350円(385円)

チャンジャ

420円(462円)

温玉キムチ

380円(418円)

和牛の
ハンバーグ

ホイル焼き

580円(638円)



自家製

キムチ盛合せ
620円(682円)



自家製

長芋たまり漬け
450円(495円)



人気

アボカドチャンジャ
580円(638円)



自家製

ぜったいナムル
480円(528円)



名物

火の国サラダ

590円(649円)

焼肉の相棒・火の国の定番。

サンチュ

390円(429円)

巻いてヘルシーに!

豆腐サラダ

630円(693円)

ごまドレ人気のサラダ。

火の国シーザー

690円(759円)

火の国流コチュジャンと
とろ〜り温玉のせ!

塩だれキャベツ

380円(418円)

つまみにぴったり。
パリパリキャベツ!

新鮮野菜



んにく
ホイル焼き
380円(418円)



長芋の
マヨチーズ焼き
530円(583円)



3種のきのこ
バターホイル
450円(495円)



石焼き
コーンバター
480円(528円)



焼き野菜
盛合せ
600円(660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にただただ驚き、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ところは様々でしたが、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、商品への気持ちは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ィ

ここだけの話、お店が忙しくなる。とただ料理を運ぶだけでなく走り回り、お客様とお話する暇もなく、なってしまうんです。美味いお肉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が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ィ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。



食肉加工工場へ「頭買い」してきました。

名古屋市中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「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、霜の量や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って、部位を分けるスペック商品になっていきます。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、レーンまでお肉をお届けするのが特急レーン。タッチパネルでらくらくオーダーできて、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。



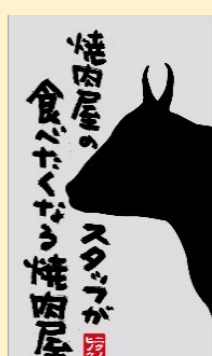
60分レモンサワー飲み放題 500円のホルモン酒場。

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

旨味ある和牛を

安心・安全・新鮮をモットーに



お客様にいかに安く美味しく召し上がって頂くために

私たちは「日々努力」し続けます



地域一番の焼肉屋さんを目指して。

【二頭で買い付けける黒毛和牛】
火の国は、問屋は介さず市場・大手畜産メーカーからのみ仕入れを行います。さまざまな部位を一気に仕入れることができるため、本物の黒毛和牛を圧倒的なコストで提供することが実現しました。



【二頭分の新鮮ホルモン】

腹一頭で仕入れる内臓は、どこも経由していない分非常に新鮮。火の国のセントラルキッチンですぐに処理して滅菌した真空で保存し鮮度を守ります。プリプリの脂は臭みなし。水分もしっかり保ち瑞々しさを堪能してください。

【専用精肉加工場仕込み】

火の国では、常に鮮度と肉質を守るため、安心で安全な姿勢肉か工場・セントラルキッチンで職人が捌いています。

【仕入れ目利き技術】

火の国の和牛は、食肉に携わって45年の代表が自ら全て仕入れております。重要なのは目利き。脂の霜降りはもちろん、肉質の水分含有量や赤身の質・きめの細かさをしっかりと見極めてご提供します。



【手作りのたれ】

火の国のたれは全て自家製です。精肉に合うみだれ、白ネギたっぷりの塩だれ、内臓専用の味噌だれ、炭火の香りにマッチするさっぱりとしたつけだれ。他にも熟成肉に合わせた甘だれ、秘伝の壺漬だれなど、肉の味に引き合せて作っています。

新年あけましておめでとうございます

本年も火の国中田本店をよろしくお願い申し上げます。



毎年恒例！正月限定メニュー

売り切れ御免 ※品切れ次第終了となります。

謹賀
新年

正月限りの

2名様
7種盛り

盛合わせ

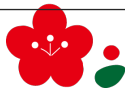


SYOGATU
KAGIRIMORI

- ◎特選部位その1 ◎特選部位その2 ◎特選部位その3
 - ◎熟成ドラゴンステーキ
 - ◎和牛カルビ ◎和牛コプチャン
 - ◎熟成ハラミ ◎和牛カッパ
- などの日替わり！

2名様盛合せ **¥5,980**
(¥6,578)

3名様盛合せ **¥8,970**
(¥9,867)



火の国名物『今宵限り盛り』
を新春正月バージョンに
グレードアップ！！
内容は正月期間で日替わりです。

TORADOSHI

