

数量限定

肉前菜

一頭買い火の国の

鮮度自慢
おつまみに人気



火の国
名物

炙り牛 × 純卵黄

炙りサーロイン

一口で
頬張る
至福

2人でとろける(2枚)
990円税込1,023円

3人でとろける(3枚)
1,350円税込1,485円



通に
人気

赤身馬刺し

1,080円
(税込1,188円)



定番
人気

赤身馬肉 桜ユツケ

1,080円
(税込1,188円)



1日限定
10食

毛牛 黒和タン刺し

1,580円
(税込1,738円)



通に
人気

白せんまい刺し

880円
(税込968円)



定番
人気

レアステーキ ユツケ風味

1,580円
(税込1,738円)

※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、抵抗力・免疫低下が心配な場合はお召し上がりにならないようお願いいたします。

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

牛タン



まずは
ここから

やわらかサックリ

上タン塩

1,480円
(1,628円)



鉄板 タン塩

980円
(1,078円)



極

希少数量限定

黒毛和牛のタン元

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。

3,560円
(3,916円)



珍味
あご肉

タンカルビ

タンの下についた
歯ごたえがありつつ
ジューシーで旨みの
濃い部位。

880円
(968円)



40日間
熟成

厚切りタン塩

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逸品。

1,880円
(1,958円)



焼肉の二代巨塔！！

タンとハラミどこよりもお得！



不動の
一番人気

熟成ハラミ

880円(968円)

精肉のような不思議な魅力。
柔らかくて上質な火の国のハラミ！

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)



希少
数量限定

旨み凝縮！肉肉しさとウルトラジューシー！

黒毛和牛の上ハラミ

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。



臭さより旨さ！！！！
にんにくでスタミナを！

980円 (1078円)

熟成
にんにくハラミ



サーロインを超える柔らかさと甘み。
なのにローカロリー。

1,580円 (1,738円)

黒毛和牛
幻のサガリ

味比べ 手切ハラミ



国産牛 火の国カルビ 780円(968)
お得なのに上質な国産牛！



鉄板人気
黒毛和牛 和牛カルビ 880円(968)
創業からの鉄板メニュー！自身120%カルビ



黒毛和牛 中落ちカルビ 980円(1,078)
創業からの鉄板メニュー！自身120%カルビ



黒毛和牛 切落しカルビ 980円(1,078)
創業からの鉄板メニュー！自身120%カルビ

名物 定番
黄金のカルビ
火の国の黄金発掘

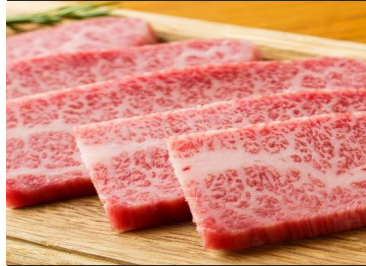
1~2人前
1,580円
(1,738)

くどさに負けずお腹いっぱい食べられる！
まさに理想のカルビ。
しっかりとした赤身感と程良くとろける脂感。
旨くて安くて量しっかり！

熟成 40日間
ドラゴンステーキ

ご飯片手にガッツリ満足系！
やわらかさと旨みの逸品！！

1,080円 (1,188円)



人気
黒毛和牛 上カルビ

創業から人気の上カルビ。質の良い脂がごはんにもつまみにも！

1,280円 (1,408円)

人気
黒毛和牛 上ロース

創業から人気の上カルビ。質の良い脂がごはんにもつまみにも！

1,280円 (1,408円)



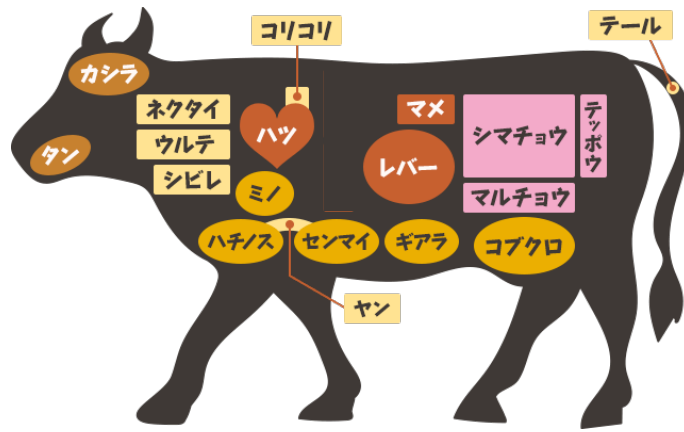
ホルモンごちゃまぜ盛り
1380円 (1,518円)

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てください。

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

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

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



豚系
ハマる

活力系
体に良し



豚ホルモン



コブクロ



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



活力レバー



こころ



つらみ

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



ほほ
つらみ

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

豚

鶏

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)



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



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。

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

.....550円

税込605円



ふっくら

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。シメにおすすめ。

チャンジャ茶漬.....590円

税込649円

人気に

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。

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

**スンドウブ
純豆腐**

鶏
豚
海鮮

780円 税込858円

780円 税込858円

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
ぜったいナムル
480円(528円)



人気
アボカドチャンジャ
580円(638円)



自家製
長芋たまり漬け
450円(495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
380円(418円)
つまみにぴったり。
パリパリキャベツ！

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！

豆腐サラダ
630円(693円)
ごまドレ人気のサラダ。

サンチュ
390円(429円)
巻いてヘルシーに！

名物
火の国サラダ
590円(649円)
焼肉の相棒・火の国の定番。



焼き野菜
盛合せ
600円(660円)



石焼き
コーンバター
480円(528円)



3種のきのこ
バターホイル
450円(495円)



長芋の
マヨチーズ焼き
530円(583円)



んにく
ホイル焼き
380円(418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は忙しいのに嬉しい反面、淋しいものがあります。ならばデジタルの力も使って、もっともっ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のです。



**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。一頭買いとはいえず、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元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の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



火の国
肉問屋 直営焼肉店

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中で保存し鮮度を守ります。プリプリの脂は臭みなし。水分もしっかりと保ち瑞々しさの違い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】

火の国のタレは全て自家製です。精肉に合うもみだれ、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、肉の味に向き合って作っています。



新年あけましておめでとうございます

本年も火の国磐田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

謹賀新年

SYOGATUKAGIRI
MORI



正月限りの 盛合わせ

- ◎特選部位その1 ◎特選部位その2
- ◎熟成ドラゴンステーキ ◎和牛カルビ
- ◎和牛ホルモン ◎熟成ハラミ
- ◎若鶏 ◎豚カルビ などの正月の間日替わり！

580g

2名様盛合せ



¥6,180 (¥6,798)

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。

特別

8種盛り



火の国新名物も正月バージョン！和牛だけのデラックス盛り

和牛正月IX



新年は七輪炭火を囲んで
味わい際立つ和牛で勝負

400g

良いとこ少しずつ
和牛5種盛り合せ

6,580円 (税込7,238円)

正月期間中は、仕入れの変動のため通常の盛り合わせはお休みとさせていただきます。ご了承くださいませ。