



数量限定

# 肉 前菜

一頭買い火の国

鮮度自慢  
おつまみに人気



## 赤身馬刺し

1,080円  
(税込1,188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。舌贅。

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  
3,560円  
(3,916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。



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ハラミ！



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。



がつんと

熟成  
にんにくハラミ

臭さより旨さ！！！  
にんにくでスタミナを！

980円 (1,078円)



希少  
数量限定

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

焼肉を  
より一層  
美しく

ネギダレ  
カットレモン  
しゃきしゃきわさび

120円(132円)

120円(132円)

100円(110円)

980円 (1,078円)



国産牛 火の国カルビ 780円 (1,068円)

お得なのに上質な国産牛！



黒毛和牛 和牛カルビ 880円 (1,068円)

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円)

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円)

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

1~2人前  
1,580円

(1,738円)



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)



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)

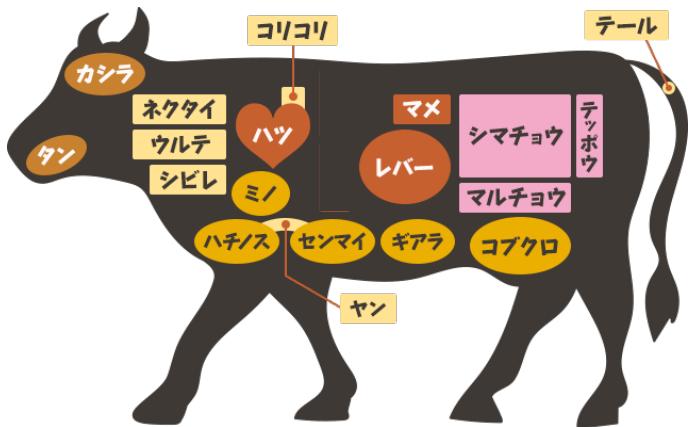
人気  
黒毛和牛  
上カルビ

鮮度自慢

# 新鮮ホルモン

毎週3頭の内臓を仕入れています。  
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



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



牛の胃袋。脂をサンドした焼肉通が好む  
特上ミノ♪

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



殻付きホタテ  
(1枚) ..... 480円  
(528円)

エビ焼き  
(2尾) ..... 580円  
(638円)

イカ焼き  
(1杯) ..... 590円  
(649円)

## — 海鮮 —



炙りソーセージ  
3種盛り ..... 580円  
(638円)

豚トロ ..... 580円  
(638円)



## — 豚 —



つらみ (ほほ肉) ..... 730円  
(803円)  
じこう (ハツ) ..... 640円  
(704円)  
活力レバー ..... 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！

## — 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。

普通のビビンバ ..... 550円

石焼きビビンバ ..... 650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。  
ビ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

石焼き明太  
チーズビビンバ ..... 780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。  
ビリ辛コリコリ食感のチャンジャ  
がクセになる!



ふっくら  
新潟コシヒカリ  
小 ..... 250円  
中 ..... 330円  
大 ..... 380円  
特盛 ..... 430円

税込275円  
税込363円  
税込418円  
税込473円

人気  
カルビクツパ ..... 580円 税込638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。  
人気  
明太子茶漬け ..... 590円 税込649円  
人気  
チャンジャ茶漬け ..... 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。

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。



ユッケジャンスープ ..... 590円  
火の国創業から変わらず人気。

わかたまスープ ..... 420円

ユッケジャンうどん ..... 780円  
こちらは韓国風。独特の食感の  
麺が本場の味で人気。

人気  
オリジナルタテギ仕立て  
スンドウブ 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**

和牛の  
ハンバーグ  
ホイル焼き  
580円 (638円)

温玉キムチ  
380円 (418円)

枝豆(茶豆)  
350円 (385円)  
チャンジャ  
420円 (462円)

韓国海苔  
250円 (275円)

もやしナムル  
350円 (385円)  
長芋キムチ  
420円 (462円)

オイキムチ  
380円 (418円)

カクテキ  
380円 (418円)

白菜キムチ  
380円 (418円)



ぜったいナムル  
480円 (528円)



アボカドチャンジャ  
580円 (638円)



長芋たまり漬け  
450円 (495円)



キムチ盛合せ  
620円 (682円)

**新鮮野菜**

塩だれキヤベツ  
380円 (418円)  
つまみにぴったり  
パリパリキヤベツ!

火の国シーザー  
690円 (759円)  
ごまドレ人気のサラダ  
火の国流コチュジャンと  
とろ~り温玉のせ!

サンチュ  
390円 (429円)  
卷いてヘルシーに!

**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)



にんにく  
ホイル焼き  
380円 (418円)

生産者さんとのこだわり  
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つてしましました。生産者さんの苦労やこだわりにたたたたた驚き、大きな牛や生きた牛や産まれたばかりの子牛たちの姿を見つめる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。大人の教育でもありました。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。



名古屋市中央卸売市場の食肉加工工場で、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、たくさんの方の職人さんが特殊な包丁を持ち、部位を分けスペック商品になつて、いきます。一頭買いとはいえ、骨の切斷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。



静岡県初登場  
配膳ロボットサービス

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しする暇もなくなつてしまふんです。・・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、もっともっとお客様に殿死んで頂けるようにしてやう!という想いかからこのサービスをスタッフの一人として迎えました。お客様からのお評判も上々でとっても嬉しいです。



題  
60分レモンサワー飲み放題  
500円のホルモン酒場。



特急レーン、東海初上陸!

袋井市で初挑戦の新業態をオーブンしました。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。タツチパネルでらくらくオーダーで、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。



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  
タツチパネルで  
気軽にオーダー

浜松市東区有玉北町1800  
TEL: 053-432-0029



お客様にいかに安く美味しい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。

**【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、白ネギたつ。ぶりの塩だれ、  
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、肉の味に向き合つて作っています。



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。

### 【仕入れ目利き技術】

火の国では、常に鮮度と肉質を守るために、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。

### 【専用精肉加工場仕込み】

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。水分もしつかり保ち瑞々  
しさの違いを堪能してください。

### 【一頭分の新鮮ホルモン】



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  
仕入れができるため、本物の黒毛和牛を圧倒  
的なコスパで提供することが実現しました。

### 【一頭で買い付ける黒毛和牛】

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

## 正月限りの 盛り合わせ

SYOGATUKAGIRI  
MORI

特別  
8種盛り



- ◎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名様盛り合せ



¥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。



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DX



ヒノクノヒ

GO!  
2023

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。