ごはん
Rice

炊きたて土鍋ごはん
Donabe Gohan

Freshly cooked rice in earthen pot

ご注文を頂いてから炊き上げる“土鍋ごはん”。
炊き立てご飯の美味しさをお召し上がりください。

Aburiya's specially prepared rice, we cook to order!
Please enjoy the delicious taste of freshly cooked rice.
We will start cooking your dish, only after an order has been placed hence we recommend to order our earthen pot 20-30 min in advance.

一、ご注文を頂いてから炊き上げます。
炊き上がりのお時間は約20〜30分ほどかかります。

二、お肉の焼き上がり時間からすると、
最初にご注文を頂くことをお勧めします。

三、一合でお茶碗に1杯と半分ほどです。

炊きたて土鍋ごはん
Donabe Gohan

二合 Nigou for 2 pax $12.00
三合 Sangou for 3 pax $15.50
四合 Yongou for 4 pax $19.00

盛り合せ
Moriawase (Family Platter)

あぶりや切落し得盛り
ABURIYA Kiriotoshi Tokumori

特選和牛や十勝牛の切落しを盛り込んだ
少し見た目は劣りますがお得な一皿です。

A platter with the cut-off ends of Wagyu and Tokachi beef.

150g Tokumori 150g $24.00
250g Tokumori 250g $40.00
350g Tokumori 350g $54.00
500g Tokumori 500g $77.00

あぶりや切落し得盛り 250g
ABURIYA Kiriotoshi Tokumori

Tokusen Wagyu

特選和牛

Premium Japanese Wagyu

日本国産和牛、
黒毛和種A4等級以上を使用。

この黒毛和種を含めた4品種（黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種）の
“和牛”とは、日本国内で出生し生育されたものに限られた呼称であり、
和牛のキメの細かな柔らかい肉質・脂肪交雑は世界最高ランクとも言われています。
純日本和牛の味わいをお楽しみください。

Japan is the origin and home of Wagyu, which is the reason why Japanese Wagyu Beef is always a prized meat. With a strong reputation for its impeccable quality, the exquisite marbling of Japanese Wagyu beef is sought after amongst beef-lovers.

To ensure the best selection of Japanese Wagyu, we work with farmers in Japan, understanding their farming and breeding methods to bring you the best choices. There are 4 types of Wagyu Beef (Japanese Black·Japanese Brown·Japanese Shorthorn·Japanese Polled). At Aburiya, we serve Kuroge Wagyu Beef (Japanese Black Cattle) ranked A4 or higher, for the ultimate Wagyu pleasure. Please enjoy this premium Wagyu Beef imported from Japan.

生和牛 Premium Raw Wagyu

あぶりやユッケ ABURIYA Yukke $18.00

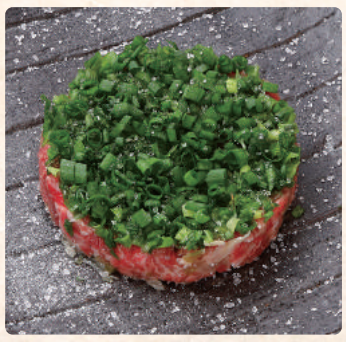
コーネと呼ばれる肉の味わいが濃い部位を使用。
和牛の脂の甘みと肉の味わいをお楽しみください。

Wagyu Kone (brisket) tartar with Aburiya Signature Sauce

和牛たたき Wagyu Tataki $18.00

和牛赤身のたたきです。
ねぎポン酢でさっぱりとした味わいです。

Lightly-seared Wagyu roast beef served with a refreshing ponzu sauce.



和牛ねぎ塩ユッケ Wagyu Negishio Yukke $18.00

和牛の赤身の味わいが
引き立つユッケです。

Yukke made with lean meat, which brings out the full taste of the Wagyu beef.

特選和牛
Premium Japanese Wagyu

特選和牛カルビ
Tokusen Wagyu Karubi
$26.00

極上の霜降りは絶品。

Top quality beef with the best shimofuri (marbling)

特選和牛中落ちカルビ
Tokusen Wagyu Naka Karubi
$25.00

あばらの部位。
若干の歯ごたえはあるが脂の
甘み・肉の濃厚な味わいが特徴。

The Finger rib. Celebrated for its slightly chewy texture, which extracts the full flavours of the wagyu beef and its flavourful marbling

特選和牛ロース
Tokusen Wagyu Rosu
$26.00

ザブトンとも呼ばれる肩ロースの一部。
上質で柔らかく、きめの細かい霜降りが特徴。

Known also as Zabuton, prime part of Chuck Roll. It is very tender, and the fine shimofuri is distinct..

特選和牛コーネ
Tokusen Wagyu Kone
$20.00

噛むほどに味わいが広がる胸の部位。
薄切りにして塩コショウでさっと炙って
お召し上がりください。

Brisket. Thinly-sliced with salt and pepper. Suggested to be grilled quickly to preserve the original flavours.

特選和牛ミスジ
Tokusen Wagyu Misuji
$28.00

一頭から三キロ程度しか取れない
希少部位。きめ細やかなサシと
あっさりとした味わいが特徴。

Oyster Blade. A rare cut that is prized by beef lovers for its complex flavours. Every cow yields only 3kg of this cut.

特選和牛サーロインの焼きしゃぶ
Tokusen Wagyu Sirloin Yaki Shabu
$29.00

薄切りにしたサーロインを軽く炙り、
ポン酢で絡めてとろける様な食感と
味わいをお楽しみください。

Thinly sliced Sirloin meat, to be lightly grilled. Enjoy the full flavours of the beef with ponzu sauce.

特選和牛サーロイン
Tokusen Wagyu Sirloin
$29.00

「サー」の称号を受けるほどの
上質な部位。柔らかく甘みがあり、
ジューシーな霜降りが特徴。

Also named as “Sir”, this tender and juicy cut of beef is always a favourite.

特選盛り合せ
Tokusen Wagyu Mori
$50.00

その日の仕入れ状況により厳選した
“特選和牛”４種の盛り合せ。

Selection of 4 types of premium Kuroge Wagyu based on the best cuts featured on the day

和牛大判リブロース
Wagyu Oban Rib Rosu
large rib eye steak
$50.00

これぞ和牛の旨み。贅沢・豪快に大判で。

Dynamic and sumptuous large Wagyu rib eye. This is the real Wagyu rich taste

特選盛り合せ
Tokusen Wagyu Mori

十勝牛
Tokachi Beef

十勝牛 カルビ
Tokachi Karubi

“十勝牛”は、「あぶりや」が特定した北海道十勝地方の農場で愛情をこめて育てられた交雑種です。

交雑種とは、一般的にホルスタイン種、ジャージー種などの乳牛と黒毛和種、褐毛和種などの和牛のあいだに生まれた子牛のことを言います。その肉質はサシが入りにくいですが、黒毛和種の肉質の良さを受け継ぐため、味わいの良い肉質です。

From Tokachi City in Hokkaido, this cattle is a cross-breed between Holstein and the Japanese Black Wagyu cattle. It has been sourced by Aburiya`s team from farmers in Japan for its meticulous and quality breeding environment using the finest organic feed. Compared to Wagyu cattle, the Tokachi beef is slightly less marbled, which gives it a dipper level of flavor.

十勝牛 リブロース
Tokachi Rib Rosu

十勝牛 サーロイン
Tokachi Sirloin

十勝牛 ヒレ
Tokachi Hire

十勝牛 リブロース $20.00
Tokachi Rib Rosu
tokachi ribeye

十勝牛 サーロイン $23.00
Tokachi Sirloin

十勝牛 ヒレ $25.00
Tokachi Hire
tokachi tenderloin

十勝牛 カルビ $12.00
Tokachi Karubi
tokachi short rib

十勝牛 盛り合せ $35.00
Tokachi Mori
selection of Tokachi beef

牛
Beef

熟成厚切りタン
Jukusei Atsugiri Tongue $24.90

オーストラリア産の牛タンを秘伝の
スパイスで独自の熟成加工した、とても
柔らかくジューシーな牛タンです。

Aged beef tongue marinated with special selection of spices. Enjoy the juiciness of the beef with each bite.

厚切りタン
Atsugiri Tongue $20.00

タン元だけを贅沢に厚切りにした逸品。
タン特有の歯ごたえと味わいをお楽しみください。

Premium cut of beef tongue.
distinctive texture and rich flavours - an exquisite experience!

厚切りタン
Atsugiri Tan

大皿タン
Ozara Tongue
big plate of sliced tongue $25.00

タン
Tongue $16.00

ネギ塩タン
Negi Shio Tongue
tongue with Japanese leek sauce $19.00

和牛上カルビ $16.00
Wagyu Jo Karubi
prime short rib

和牛上ロース $18.00
Wagyu Jo Rosu
prime sirloin

和牛カルビ $13.80
Wagyu Karubi
short rib

和牛ロース $15.00
Wagyu Rosu
loin

和牛ミスジ $20.00
WAGYU Misuji
oyster blade

和牛肩三角 $20.00
Wagyu Kata-Sankaku
chuck short rib

和牛中落ちカルビ $13.80
Wagyu Naka Karubi
finger rib

ハラミ $14.00
Harami
outside skirt

ホルモン $11.00
Horumon
intestines

ミノ $11.00
Mino
tripe

豚・鶏
Pork / Chicken

鶏もも $8.00
Tori
chicken thigh

豚カルビ $11.00
Buta Karubi
US pork belly

豚肩ロース $11.00
Buta Kata-Rosu
Iberian pork loin

トントロ $11.00
Tontoro
Iberian pork cheek

セクレト $11.00
Secreto
Iberian pork short rib

ソーセージ $9.00
Sausage
pork German sausage

フォアグラ $18.90
Foie Gras

豚盛り合せ $23.00
Buta Mori
pork platter

海鮮
Sea Food

ホタテ バター焼き $12.90
Hotate Butter-Yaki
scallops butter sauté

エビ[5尾] $14.90
Ebi
tiger prawns

焼き野菜
Vegetables for Grill

キャベツ $5.90
Cabbage

エリンギ $5.90
Eringi
king oyster mushroom

ポートベローマッシュルーム $8.90
Portbello

トウモロコシ $5.90
Corn

玉ねぎ $5.90
Tamanegi
onion

焼き野菜盛り合せ
Yasai Mori

焼き野菜盛り合せ $13.00
Yasai Mori
assorted vegetables for grill

家族盛り
Family Set

家族盛り $50.00
Kazoku Mori

和牛カルビ・和牛ロース・ハラミ・豚カルビ・豚トロ・ソーセージ
（3〜4人家族用）

wagyu short rib / wagyu loin / outside skirt / pork belly /
pork cheek / sausage (for 3~4 pax)

家族盛り
Kazoku Mori

家族の特選盛り合せ
Tokusen Kazoku Mori

家族の特選盛り合せ $80.00
Tokusen Kazoku Mori

特選和牛3種・ハラミ・和牛中落ちカルビ・豚カルビ・鶏もも・
ソーセージ・焼き野菜（3〜4人家族用）

selection of 3 prime wagyu / outside skirt /
wagyu finger rib / pork belly / chicken / sausage /
vegetables (for 3~4 pax)

一品
A la carte

キムチ盛り合せ $10.00
Kimchi Mori
assorted kimchi

ナムル盛り合せ $10.00
Namuru Mori
assorted namuru

コロッケ ---------- $12.00
Korokke
wagyu croquette with potato salad

韓国のり $4.00
Nori
Korean seaweed

白菜キムチ $6.90
Hakusai Kimchi
Chinese cabbage kimchi

大根キムチ $6.90
Daikon Kimchi
radish kimchi

胡瓜キムチ $6.90
Kyuri Kimchi
cucumber kimchi

にんにくホイル焼き $5.00
Ninniku
grilled garlic foil

もやしナムル $6.90
Moyashi Namuru
beansprouts tossed in light seasoning

ごぼうナムル $6.90
Gobo Namuru
seasoned burdock

ほうれん草ナムル $6.90
Horenso Namuru
seasoned spinach

海鮮ニラチヂミ $12.00
Kaisen Nira Chijimi
Korean seafood and chives pancake

枝豆(北海道十勝産) $5.90
Hokkaido Edamame
soy bean from Hokkaido

温泉卵 ---------- $8.00
Onsen tamago
soft egg with ikura and oba leaf

じゃがバターチーズ $7.00
Jyaga Butter Cheese
baked potato with butter and cheese

鶏ももの唐揚げ $12.90
Tori Karaage
fried chicken with a slightly spicy sauce

和牛すじポン酢 $7.00
Wagyu Suji Ponzu
beef tendon simmered in a light vinegar sauce

チーズチヂミ $10.00
Cheese Chijimi
Korean cheese and vegetable pancake

漬物 ---------- $3.90
Tsukemono
variation of Japanese pickles

サラダ
Salad

あぶりやサラダ $13.00
ABURIYA Salad
romaine lettuce & Japanese leek tossed in a fried peanut dressing

牛しゃぶサラダ $13.00
Gyu-Shabu Salad
lettuces & Japanese leek with boiled shabu shabu beef

ほうれん草サラダ $13.00
Horenso Salad
spinach salad with lemon and garlic oil dressing (with bacon)

キャベツサラダ $12.00
Cabbage Salad
cabbage salad with carrot, cucumber and Japanese leek (with bacon)

ポテトサラダ $8.00
Potato Salad
Japanese-style potato salad with bacon, onion & mayonnaise

サンチュセット $9.00
Sanchu
leafy vegetable for wrapping grilled meat

あぶりやサラダ
Aburiya Salad

牛しゃぶサラダ
Gyu-Shabu Salad

ポテトサラダ
Potato Salad

サンチュセット
Sanchu

テグタンスープ
Tegutan Soup

スープ・チゲ
Soup / Chige

ワカメスープ $7.00
Wakame Soup
seaweed soup

玉子スープ $7.00
Tamago Soup
egg soup with vegetables

牛骨白湯スープ $10.00
Gyu-Kotsu Paitan Soup
beef bone & ox tail white soup

テグタンスープ $10.00
Tegutan Soup
spicy soup with shredded beef and vegetables

海鮮チゲ $13.00
Seafood Chige
spicy miso-based soup with assorted seafood

ホルモンチゲ $13.00
Horumon Chige
spicy miso-based soup with beef intestines

豚キムチチゲ $13.00
Buta Kimchi Chige
spicy miso-based soup with kimchi, pork and tofu

豆腐チゲ $12.00
Tofu Chige
spicy miso-based soup with vegetables and tofu

ご飯
Rice

石焼ビビンバ
Bibinba
vegetables, minced beef & rice served in hot stone bowl
..... $12.00

ご飯 $3.00
Rice

大盛りご飯 $5.00
Rice (L)

玉子クッパ $10.00
Tamago Kuppa
rice in egg soup with vegetables

テグタンクッパ $12.00
Tegutan Kuppa
rice in spicy soup with shredded beef, vegetables and egg

石焼チーズビビンバ $13.00
Cheese Bibinba
vegetables, minced beef & rice topped with shredded cheese served in hot stone bowl

石焼ねぎ塩ビビンバ $13.00
Negishio Bibinba
vegetables, sliced shabu shabu beef & rice served in hot stone bowl

麺
Noodle

冷麺 $11.90
Reimen
Korean noodles with kimchi and char siew in cold, tangy soup

ビビン麺 $11.90
Bibinmen
spicy, dry-tossed noodles with kimchi and char siew (chilled)

テグタンラーメン $11.90
Tegutan Ramen
spicy soup with shredded beef, vegetables and egg ramen

玉子うどん $9.00
Tamago Udon
egg soup with vegetables udon

牛骨白湯ラーメン $11.90
Gyukotsu Paitan Ramen
beef bone and ox tail white soup ramen

デザート
Dessert

アイスクリーム
Ice Cream

シングル[バニラ・抹茶・チョコ･ゆず] $4.00
Single Scoop (Vanilla / Maccha / Chocolate / Yuzu)

ダブル [バニラ・抹茶・チョコ ゆず] $8.00
Double Scoop (Vanilla / Maccha / Chocolate / Yuzu)

パフェ
Parfait

抹茶パフェ $10.90
Matcha Parfait

チョコレートパフェ $10.90
Chocolate Parfait

溶岩ケーキ
Lava cake

抹茶ケ溶岩ーキ $12.00
Matcha Lava Cake

北海道カラメルプリン
Hokkaido Caramel Pudding

$12.00