

和牛ステーキ・ハンバーグ

将泰庵

2011年6月

千葉県船橋市の

路地裏18坪で創業した【肉の匠将泰庵】
黒毛和牛で食べたなら忘れられない
幸せと感動を届けたい。



ステーキ

Steak



和牛赤身ロースステーキ

Wagyu beef loin steak

200g

¥2,999
(税込¥3,298)

250g

¥3,699
(税込¥4,068)

300g

¥4,399
(税込¥4,838)

和牛霜降りロースステーキ

Wagyu marbled loin steak

200g

¥4,399
(税込¥4,838)

250g

¥5,399
(税込¥5,938)

300g

¥6,399
(税込¥7,038)



熟成霜降りロースステーキ

Aged marbled loin steak

200g

¥4,399
(税込¥4,838)

250g

¥5,399
(税込¥5,938)

300g

¥6,399
(税込¥7,038)

熟成ヒレステーキ

Aged fillet steak

150g

¥5,499
(税込¥6,048)

200g

¥6,999
(税込¥7,698)

250g

¥8,499
(税込¥9,348)



単品ライス

Single rice

¥300 (税込¥330)

おかわり無料 Free refills

ディナーセット

(ごはん、サラダ、スープ)

Dinner set (Rice, salad, soup)

¥500 (税込¥550)



※お肉はブロックのままご提供致します。
*Meat will be served whole in blocks.

※ソースは特製ステーキソース、おろしポン酢、わさびの3種でご提供致します。
*Three types of sauces will be provided: special steak sauce, grated ponzu sauce, and wasabi.

※ステーキ、ハンバーグの鉄板は大変お熱くなっておりますので、十分お気をつけてお召し上がりください。
*The hot teppan on which steaks and hamburgers are cooked will be very hot, so please be careful when eating.

和牛赤身ロース& 和牛霜降りロースコンボ

Wagyu lean loin &
Wagyu marbled loin combo

200g

¥3,499
(税込¥3,848)



和牛赤身ロース& 熟成霜降りロースコンボ

Wagyu beef lean loin & Aged marbled loin combo

200g

¥3,499
(税込¥3,848)

和牛赤身ロース&熟成ヒレコンボ

Wagyu beef lean loin & Aged fillet combo

200g

¥4,999
(税込¥5,498)

和牛霜降りロース&熟成ヒレコンボ

Wagyu beef marbled loin & Aged fillet combo

200g

¥5,999
(税込¥6,598)

ステーキ コンボ

Steak Combo

単品ライス

Single rice

¥300 (税込¥330)

おかわり無料 Free refills

ディナーセット

(ごはん、サラダ、スープ)

Dinner set (Rice, salad, soup)

¥500 (税込¥550)



※お肉はブロックのままご提供致します。
*Meat will be served whole in blocks.

※ソースは特製ステーキソース、おろしポン酢、わさびの3種でご提供致します。
*Three types of sauces will be provided: special steak sauce, grated ponzu sauce, and wasabi.

※ステーキ、ハンバーグの鉄板は大変お熱くなっておりますので、十分お気をつけてお召し上がりください。
*The hot teppan on which steaks and hamburgers are cooked will be very hot, so please be careful when eating.

ハンバーグステーキ コンボ

Hamburg /
steak Combo

ステーキ 100g
Steak
ハンバーグ 180g
Hamburger

選べるハンバーグソース Choice of hamburger sauce

- ・おろしポン酢
Grated daikon ponzu sauce
- ・自家製燻製醤油
Homemade smoked soy sauce
- ・デミグラス
Demi-glaze
- ・自家製燻製醤油
チーズのせ
Homemade smoked soy sauce
with cheese
- ・チーズデミグラス
Cheese demi-glaze

単品ライス Single rice

¥300 (税込¥330)

大盛無料
Large serving free

ディナーセット

(ごはん、サラダ、スープ)

Dinner set
(Rice, salad, soup) ¥500
(税込¥550)

大盛無料
Large serving free

和牛赤身ロースステーキ& 名物! 将泰庵ハンバーグ

Wagyu beef lean loin steak &
Specialty!
Shotaian hamburger

¥3,199
(税込¥3,518)



和牛霜降りロースステーキ& 名物! 将泰庵ハンバーグ

Wagyu beef marbled loin steak &
Specialty!
Shotaian hamburger

¥3,999
(税込¥4,398)



国産牛赤身ステーキ& 名物! 将泰庵ハンバーグ

Domestic beef lean steak &
Specialty! Shotaian hamburger

¥2,799
(税込¥3,078)

国産牛ヒレステーキ& 名物! 将泰庵ハンバーグ

Domestic beef fillet steak &
Specialty! Shotaian hamburger

¥4,399
(税込¥4,838)



国産牛霜降りステーキ& 名物! 将泰庵ハンバーグ

Domestic beef marbled steak &
Specialty! Shotaian hamburger

¥3,299
(税込¥3,628)



※お肉はブロックのままご提供致します。
*Meat will be served whole in blocks.

※ソースは特製ステーキソース、おろしポン酢、わさびの3種でご提供致します。
*Three types of sauces will be provided: special steak sauce, grated ponzu sauce, and wasabi.

※ステーキ、ハンバーグの鉄板は大変お熱くなっておりますので、十分お気をつけてお召し上がりください。
*The hot teppan on which steaks and hamburgers are cooked will be very hot, so please be careful when eating.

名物! 将泰庵 Specialty! Shotaian
Hamburg

ハンバーグ

低温調理でじっくり焼き上げますので、
ご提供に20分ほどお時間をいただいております。

It is cooked slowly at low temperature,
so it will take about 20 minutes to serve.

おろしポン酢
Grated daikon ponzu sauce

レギュラー Regular

¥1,499

(税込¥1,648)

単品ライス Single rice

¥300 (税込¥330)

おかわり無料
Free refills

ディナーセット

(ごはん、サラダ、スープ)
Dinner set (Rice, salad, soup)

¥500 (税込¥550)

自家製燻製醤油と濃厚温泉卵

Homemade smoked soy sauce and
rich soft-boiled egg

レギュラー Regular

¥1,599

(税込¥1,758)

デミグラスソース

Demiglace sauce

レギュラー Regular

¥1,499

(税込¥1,648)

自家製燻製醤油のチェダーチーズのせ

Homemade smoked soy sauce topped with
cheddar cheese

レギュラー Regular

¥1,599

(税込¥1,758)

チーズデミグラスソース

Cheese demiglace sauce

レギュラー Regular

¥1,599

(税込¥1,758)

ダブル
(レギュラー×2)

Double (Regular x 2)

選べるソース2種
Choice of 2 sauces

¥2,699

(税込¥2,968)

※ハンバーグの鉄板は大変お熱くなっておりますので、十分お気をつけてお召し上がりください。
*The hot teppan on which the hamburgers are cooked will be very hot, so please be careful when eating.

とろける 炙りユッケ

※非加熱食肉製品使用

¥1,480
(税込¥1,628)



グリル

Grilled



天使の 海老塩焼き 2尾

¥980
(税込¥1,078)

山形牛入り ソーセージ

¥880
(税込¥968)



ベーコングリル マッシュポテト添え

¥880
(税込¥968)



濃厚温泉卵の
シーザーサラダ

¥880
(税込¥968)



ぷりぷり海老の
オーロラサラダ

¥880
(税込¥968)



チョレギサラダ

¥780
(税込¥858)

冷製逸品 サラダ

Cold
delicacies/
Salads



クリームチーズの
醤油漬け

¥580
(税込¥638)



帆立のカルパッチョ
レモン仕立て

¥980
(税込¥1,078)



オニオングラタン スープ

(提供に20分ほどかかります)

¥780
(税込¥858)

ベーコンと濃厚卵の かきたまスープ

¥780
(税込¥858)



焼肉丼

¥1,800
(税込¥1,980)

スープ・丼ぶり

Soup/
Donburi



季節のソルベ
Seasonal sorbet

¥380
(税込¥418)



絶品!
黄金のトロけるマンゴープリン
Delicious! Golden Melting Mango Pudding



名物!
黄金のなめらか抹茶プリン
Specialty! Golden Smooth Matcha Pudding

デザート

Dessert

各 ¥580
(税込¥638)

BEER

ザ・プレミアム・モルツ

The Premium Malt's

¥680

(税込¥748)



ノンアルコール ビールテイスト飲料
Non-alcoholic beer-flavored beverages

サントリー
オールフリー
Suntory All Free

¥400

(税込¥440)



SOUR

SUNTORY GIN



翠ジンソーダ

Sui Gin & Soda

¥400

(税込¥440)

翠ジン

すだちソーダ

Sui Gin & Suidachi Soda

¥500

(税込¥550)

翠ジン

生レモンソーダ

Sui Gin & Fresh Lemon Soda

¥500

(税込¥550)

究極の
生レモンサワー

The ultimate fresh lemon sour

¥500

(税込¥550)

究極の
生グレープフルーツサワー

The ultimate fresh grapefruit sour

¥500

(税込¥550)

生キウイサワー

Fresh kiwi sour

¥500

(税込¥550)

生ラズベリーサワー

Fresh raspberry sour

¥500

(税込¥550)

本物の緑茶ハイ

Real green tea highball

¥400

(税込¥440)

ウーロンハイ

Oolong highball

¥400

(税込¥440)



HIGHBALL

角ハイボール

KAKU Whisky with Soda

愛され続けるおいしさ。
飲み飽きない、
爽快な味。

¥590

(税込¥649)

角ジンジャーハイボール

KAKU Whisky Ginger

¥590

(税込¥649)

角コーラハイボール

KAKU Whisky with Cola

¥590

(税込¥649)

角生レモンハイボール

KAKU Whisky with
Fresh lemon Highball

¥680

(税込¥748)

角生キウイハイボール

KAKU Whisky with
Fresh Kiwi

¥680

(税込¥748)

角生ラズベリーハイボール

KAKU Whisky with
Fresh Raspberry

¥680

(税込¥748)

A BLEND OF FIVE MAJOR WHISKIES
SUNTORY
WORLD WHISKY
碧Ao

Ao

漂う甘さとスモーキー。

ソルティな味わいで、
フレッシュに。

碧Ao 海薫る ハイボール

Ao Sea-scented Highball

¥890(税込¥979)



ウイスキーに
新しい風。

風のように
軽やかな口あたりで、
料理の味を
引き立てます。

サントリーウイスキー
「知多」

風香るハイボール

CHITA whisky with Soda

¥890(税込¥979)



森の蒸溜所で
育まれた
若葉の香りと、
爽快な味わい。

白州森香る ハイボール

HAKUSHU whisky with Soda

¥1,190(税込¥1,309)



WINE

グラスワイン Glass wine

赤 Red



バロン フィリップ マプ
カベルネ ソーヴィニヨン ¥600
Baron Philippe Maputo (税込¥660)
Cabernet Sauvignon
チリ/フルボディ

フレッシュな赤いベリーの果実のアロマとブラックペッパーのニュアンスが重なり複雑な香りを生み出します柔らかなタンニンがバランス良く調和した味わい。



カーニヴォ
カベルネ・ソーヴィニヨン ¥900
Carnivor (税込¥990)
Cabernet Sauvignon
アメリカ/フルボディ

トースト香とエスプレッソやチョコレートを思わせる香りから完熟したぶどうを感じられます。程よいタンニンと、余韻の長いスムーズな口当たり、限りなく深い色調のワインです。



カイケン
ウルトラ マルベック ¥1,200
Kaiken Ultra Malbec (税込¥1,320)
アルゼンチン/フルボディ

ブルーベリーやブラックベリーなどの黒系果実やスマイルのアロマに、後からミネラル感やスパイス、樽由来の甘やかなニュアンスを伴う濃密な香りが溢れ出します。

白 White



バロン フィリップ マプ
シャルドネ ¥600
Baron Philippe Maputo (税込¥660)
Chardonnay
チリ/辛口

5大シャトーの1つ、シャトー・ムートンを所有するロスチャイルド社がチリで手掛けるデイリーワイン。フレッシュで鋭利とした味わい。

ボトルワイン Bottle wine

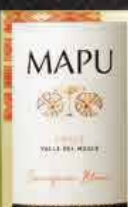
赤 Red



バロン フィリップ マプ
カベルネ ソーヴィニヨン ¥2,800
Baron Philippe Maputo (税込¥3,080)
Cabernet Sauvignon
チリ/フルボディ

フレッシュな赤いベリーの果実のアロマとブラックペッパーのニュアンスが重なり複雑な香りを生み出します柔らかなタンニンがバランス良く調和した味わい。

白 White



バロン フィリップ マプ
シャルドネ ¥2,800
Baron Philippe Maputo (税込¥3,080)
Chardonnay
チリ/辛口

5大シャトーの1つ、シャトー・ムートンを所有するロスチャイルド社がチリで手掛けるデイリーワイン。フレッシュで鋭利とした味わい。

スパークリングワイン

Sparkling wine

泡 Foam



丹波 てぐみ 自然ワイン
Tamba Tegumi Natural Wine
(ハーフボトル) (Half bottle) ¥2,000
(税込¥2,200)
日本(京都)/辛口

国産ぶどうデラウェアを100%用いて、酸化防止剤を一切使用せず濾過もせず、生詰めで作りました。ぶどう本来の複雑味や果実味、酵母の香りが豊かでほんのり濁り蔵からの酌み出しワインです。

SOFT DRINK

各 ¥350
(税込¥385)



コカ・コーラ
Coca cola

烏龍茶
Oolong tea

ジンジャー
エール
Ginger ale

静岡県産
本物の緑茶
Genuine green tea
from Shizuoka Prefecture

オレンジ
ジュース
Orange juice

アイス
コーヒー
Iced coffee

グレープフルーツ
ジュース
Grapefruit juice

ホット
コーヒー
Hot coffee