



畜上 上畜

九州NO.1の畜産会社であるカミチクでは、自ら牛を育て加工し、お客様へお届けしています。美味しい牛肉を皆が笑顔で安心して食べられ、関わるすべての人たちが、カミチクのお肉で幸せになることを願っています。

焼肉上畜では、鹿児島屈指の新鮮なお肉と希少部位を使用しており、生産者が大切に育てた食材を様々な調理方法で、お客様へご提供します。

その食材を味わうことで、生産者へ感謝する気持ちが生まれ、生産者の心を温かくすることに繋がると、私達は信じています。

生産者が愛情込めて育てた食材を通じて、食材に対する理解が深まり、食文化が豊かになる。私達はそんな未来を実現したいのです。

"カミチク×MOTHERS"

ランチメニュー

Lunch Menu

11:30~15:00

(L.O.14:00)

Stewed Beef Pasta Lunch

命のパスタ

ガーデンサラダ・卵スープ・小鉢・命のパスタ・牧場ジェラート

1,200

Yukhoe bibimbap Rice Bowl Lunch

ユッケビビンバ丼

ガーデンサラダ・卵スープ・小鉢・ユッケビビンバ丼・牧場ジェラート

1,500

Beef Yakiniku Lunch

焼肉

ガーデンサラダ・卵スープ・釜焼き白米(おかわり自由)・小鉢・
焼肉盛り合わせ・牧場ジェラート

1,500

Wagyu Beef Yakiniku Lunch

和牛焼肉

ガーデンサラダ・卵スープ・釜焼き白米(おかわり自由)・小鉢・
和牛焼肉盛り合わせ・牧場ジェラート

2,500

Prime Wagyu Beef Yakiniku Lunch

特上和牛焼肉

ガーデンサラダ・卵スープ・釜焼き白米(おかわり自由)・小鉢・
黒毛和牛盛り合わせ・特選霜降り肉焼きすき・牧場ジェラート

3,500



上畜おまかせ

納得コース

4,500

前菜盛り

キムチ盛り ナムル盛り

刺身

上ミノ刺し

寿司

炙りトロ 赤身ロース

塩焼

〔名物〕新鮮厚切りレバー タン

和牛ホルモン3種

シマチョウ 上ミノ ギアラ

焼肉

中落ちカルビ 上村牛カルビ 上村牛ロース

焼きすき

サーロイン焼きすき

牛骨テールラーメン

甘味

ジェラート

上畜おまかせ

贅沢コース

6,000

前菜盛り

キムチ盛り ナムル盛り

刺身

和牛ユッケ

寿司

炙りトロ 赤身ロース

塩焼

〔名物〕新鮮厚切りレバー 和牛タン

和牛ホルモン3種

シマチョウ 上ミノ ギアラ

和牛焼肉

〔名物〕厚切りハラミ カルビ ロース

焼きすき

サーロイン焼きすき

牛骨テールラーメンまたは命のパスタ

甘味

ジェラート

上畜おまかせ

極上コース

8,000

前菜盛り

キムチ盛り ナムル盛り

刺身

和牛ユッケ

寿司

炙りトロ 赤身ロース

塩焼

〔名物〕新鮮厚切りレバー 和牛厚切りタン

和牛ホルモン3種

シマチョウ 上ミノ ギアラ

特上和牛焼肉

〔名物〕厚切りハラミ 上カルビ 上ロース

ステーキ

〔特選〕鹿児島和牛フィレ (1人45g)

牛骨テールラーメンまたは命のパスタ

甘味

ジェラート

飲み放題

Free Drink

| 1,500yen |

HIGHBALL	高圧炭酸ハイボール 自家製ジンジャーハイボール
WINE	白ワイン 赤ワイン
SHOCHU	三岳 (ロック/ソーダ/水)
SOUR	レモンサワー 葡萄サワー グレープフルーツサワー 桃サワー
NON ALCOHOL	ウーロン茶 オレンジジュース 自家製レモネード コーラ ジンジャーエール

| 2,000yen |

HIGHBALL	高圧炭酸ハイボール 自家製ジンジャーハイボール
BEER	キリン一番搾り生
WINE	白ワイン 赤ワイン
SHOCHU	三岳 (ロック/ソーダ/水)
SOUR	レモンサワー 葡萄サワー グレープフルーツサワー 桃サワー
NON ALCOHOL	ウーロン茶 オレンジジュース 自家製レモネード コーラ ジンジャーエール

| 2,500yen |

HIGHBALL	高圧炭酸ハイボール 自家製ジンジャーハイボール
SPARKLING WINE	パドルエルブリュット
BEER	キリン一番搾り生
WINE	白ワイン 赤ワイン
SHOCHU	三岳 黒伊佐錦 薩州 赤兎馬 富乃宝山 あらわざ桜島 海 アップルランス 宮ヶ浜 Aroma 一尚ブロンズ GLOW EP05 (ロック/ソーダ/水)
SOUR	レモンサワー 葡萄サワー グレープフルーツサワー 桃サワー
NON ALCOHOL	ウーロン茶 オレンジジュース 自家製レモネード コーラ ジンジャーエール

名物

Famous

Fresh Thick-sliced Beef Liver

新鮮厚切りレバー

1,100
(1,210)

カミチクより屠畜の翌日にすぐに納品される新鮮なレバー。自家製のごま油のタレで是非。



Wagyu Beef Tongue

和牛タン盛り

2,800
(3,080)

他のお店では取り扱いのない和牛のタン。和牛の上品な脂味と旨みを感じられます。



Wagyu Beef Outside Skirt

和牛ハラミ

2,500
(2,750)

牛の横隔膜で1頭から2kgしか取れない希少部位。赤身肉らしい歯応えと旨みを味わえます。



特

選

Specialty



鹿児島和牛

Kagoshima Wagyu Beef

Chateaubriand

シャトーブリアン

4,500
(4,950)

Beef Tenderloin

フィレ

2,980
(3,278)

特

選

Specialty



Sirloin Yakiniku eaten in Sukiyaki style

霜降りサーロイン

焼きすき(1枚) 1,200

(卵黄、一口ご飯付き) (1,320)

部 位 別

à la carte



タン

Beef Tongue

Negitanshio

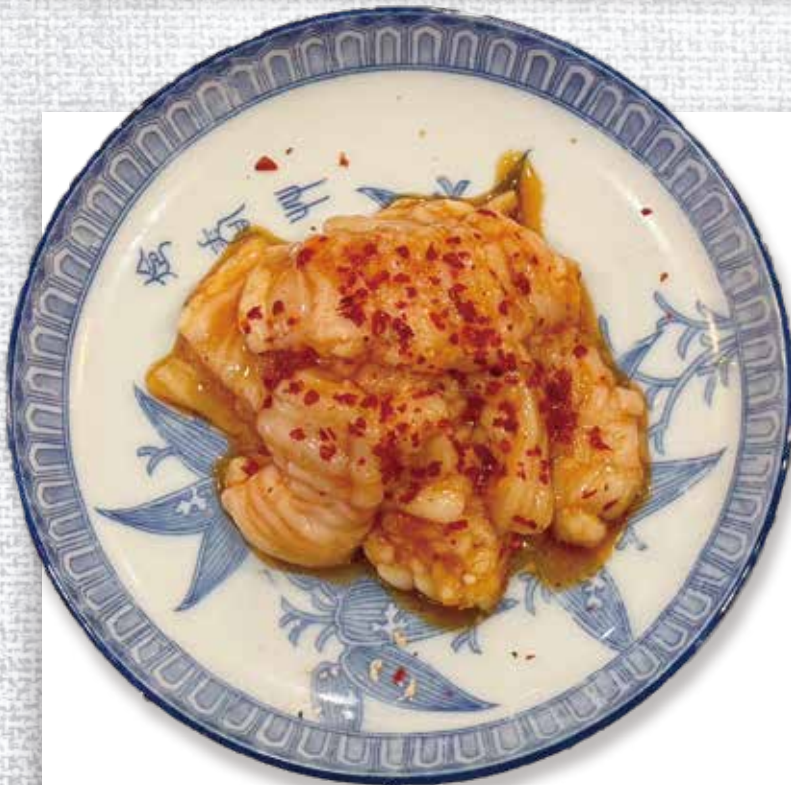
ネギタン塩

1,880
(2,068)

Extra thick cut tongue

特上厚切りタン

2,000
(2,200)



和牛ホルモン (塩 or タレ)

Wagyu Beef Offal

Beef Intestine

シマチヨウ

800
(880)

Prime Beef Rumen

上ミノ

820
(902)

Beef Abomasum

ギアラ

700
(770)



焼肉

Yakiniku

Kamimura Beef Short Rib

上村牛カルビ

1,000
(1,100)

Lean Kamimura Beef Loin

上村牛ロース

1,000
(1,100)

和牛焼肉

Wagyu Beef Yakiniku

Wagyu Beef Rib Finger

和牛中落ちカルビ

1,200
(1,320)

Wagyu Beef Short Rib

和牛カルビ

1,680
(1,848)

Wagyu Beef Tenderloin

和牛上カルビ

1,980
(2,178)



Wagyu Beef Loin

和牛ロース

1,680
(1,848)

Thick Sliced Wagyu Prime Beef Loin

和牛上ロース

1,980
(2,178)

Thick Sliced Wagyu Prime Beef Loin

和牛厚切り上ロース

2,200
(2,420)





希少部位

Rare Part

Beef Chuck Flap Tail

ザブトン

2,200
(2,420)

肩ロースの中でも肩甲骨周辺に位置する希少部位。
霜降りがキメ細かく入りコクのある脂の甘みと赤身肉の旨味が感じられます。

Beef Tri-Tip

ヒウチ

2,000
(2,200)

後脚のシンタマ上部と内股(ウチモモ)の奥にある希少部位。トモサンカクとも呼ばれます。
牛の大トロと呼ばれ、赤身の中に霜降りが入り、モモ肉の中でも特に霜降りが多く、柔らかくジューシーな味わい。

Beef Flap Meat

カイノミ

2,000
(2,200)

トモバラと呼ばれる部位にあり、背中側のヒレに近い希少部位。
赤身と霜降りのバランスが良く、柔らかく、あっさりとした食感で濃厚な旨味が感じられます。

Beef Hanging Tender

サガリ

2,100
(2,310)

横隔膜の腰椎側にある筋肉で牛一頭から1kg程しか取れない希少部位。
適度な霜降りが入り赤身肉に近く、さっぱりとした口当たりで濃い肉の旨味が感じられます。

希少部位は数に限りがございます。あらかじめ、ご了承ください

炭火焼き

Steak

当店では備長炭を使用した炭火焼きを提供しております。
旨味の肉汁を閉じ込め、時間をかけて焼き上げていきます。
炭の香りとお肉の食感をお楽しみください。

Seared Wagyu Beef Liver

和牛不揃いレバー炙り

(こちらは早くご提供できます)

900
(990)

Kagoshima Sakurajima chicken

桜島どり (鹿児島県産)

200g 1,200
(1,320)

Kagoshima sweet-ripe pork

鹿児島メルティポーク

200g 1,580
(1,738)

Thick-sliced Wagyu Beef Tongue

厚切りタン (豪州産)

120g 2,680
(2,948)

Kagoshima Wagyu Beef Tenderloin

鹿児島 和牛フィレ

120g 3,200
(3,520)

盛り合わせ

Assortment



写真は"松"です

松

- ・和牛上カルビ
- ・厚切り上ロース
- ・和牛ハラミ
- ・本日の希少部位 2種

2~3名分 7,500 (8,250)

竹

- ・和牛カルビ
- ・和牛ロース
- ・和牛ハラミ
- ・本日の希少部位
- ・桜島鶏

2~3名分 6,000 (6,600)

梅

- ・上村牛 カルビ
- ・上村牛 赤身ロース
- ・和牛中落ちカルビ
- ・和牛ロース
- ・桜島鶏

2~3名分 4,500 (4,950)

寿司 Sushi



Low Temperature Cooked Beef Tongue

タン（低温調理） 310
(341)

Lightly Grilled Chuck Rib

炙リトロ 310
(341)

Lean Loin of Beef

赤身ロース 310
(341)

刺身 Sashimi

Prime Rumen Sashimi

上ミノ刺し 900
(990)

Wagyu Beef Carpaccio

和牛カルパッチョ 900
(990)

Wagyu Beef Yukhoe

和牛ユッケ 1,350
(1,485)



一品
A la carte

Chinese cabbage kimchi
白菜キムチ 530
(583)

cubed daikon kimchi
カクテキ 530
(583)

seafood kimchi
海鮮キムチ 700
(770)

kimchi platter
キムチ盛り 800
(880)

namul platter
ナムル盛り 620
(682)

チョレギサラダ 570
(627)

garden salad
ガーデンサラダ 780
(858)

sesame salted cucumber
ゴマ塩キュウリ 430
(473)

janjang and cream cheese
チャンジャとクリームチーズ 580
(638)

sunchu
巻き野菜 530
(583)

Korean laver
韓国のり 280
(308)





Finish

Stewed Beef pasta 命のパスタ	900 (990)
OxTail Ramen 牛骨テールラーメン	900 (990)
Korean Beef-bone Soup コムタンスープ	620 (682)
Spicy Beef Soup with Vegetables ユッケジャンスープ	710 (781)
Egg Soup 卵スープ	710 (781)
Korean Stone pot bibimbap 石焼きビビンバ	1,000 (1,100)
Yukhoe bibimbap ユッケビビンバ	1,100 (1,210)
Raw Egg on Rice TKG	530 (583)



Iron Pot Steamed Rice

釜炊き白米

小 190(209) / 中 280(308) / 大 370(407)

小北農場のお米は、農薬の使用を極力抑えた「減農薬・特別栽培米」です。小北農場は、畜産もしており、毎日自分たちの手から餌を与え育てている牛さん達の恩恵からできた自家製完熟堆肥でこだわりの土づくり。当店では釜炊きでお召し上がり頂けます。

Koboku Farm's rice is "reduced pesticide and special cultivation rice" with minimal use of pesticides. Kobita Farm also raises livestock, and the soil is carefully prepared with homemade fully matured compost made from the bounty of the cows that are fed and raised by the farmers themselves every day. The rice is served in a kettle at our restaurant.

デザート

Dessert



Fresh pasture milk gelato

牧場ミルクの生ジェラート

530
(583)

出来たてのイタリアンジェラート。鹿児島県伊佐市の搾りたてミルクを使った濃厚な味わいをお楽しみください。Freshly made Italian gelato made to order. Enjoy the rich taste of freshly squeezed milk from Isa city, Kagoshima.

焼酎 SHOCHU

Mitake by Mitake syuzou

三岳 [三岳酒造]     530
(583)

国産さつま芋を原料とし、原生林に濾過された名水で仕込む本格焼酎は、すっきりしていて、味わい深く旨味がひろがる。

Umi by Taikai shuzo

海 [大海酒造]   530
(583)


柑橘系のフルーティーで鮮烈な香り、軽やかでクセのない甘味と爽快な喉越しの焼酎に仕上がっている。とても飲みやすい美味しさ。

Kuroisanishiki by Ookuchi syuzou

黒伊佐錦 [大口酒造]     530
(583)



まろやかな口あたり、やわらかい香り、ほんのりとした甘さ、そして深いコク。お湯割りはもちろん、水割り・ロックやお好みの呑み方で楽しめる。

Apple Lance by Taikai Shuzo

アップルランス [大海酒造]  530
(583)



りんごや洋梨のような華やかな香りが楽しめる焼酎。旨味や甘みを感じつつ、吟醸香を楽しめる味わい。

Sasshu Sekitoba by Hamada syuzou

薩州 赤兎馬 [濱田酒造]   530
(583)

地元・冠岳湧水の軟水仕込み。口にくくむ瞬間、シャープさの中に、フルーティな味わい。ほど良く香る芋の風味。

MIYAGAHAMA Aroma by Ooyama Jinhichi Shoten

宮ヶ浜 Aroma [大山甚七商店]   530
(583)


トロピカルフルーツや花を思わせる華やかさを感じた後、紅茶・アールグレイなどアロマのような味わいが心地よく味わえる。非常に長い余韻が特徴。

Tominohouzan by Nishi shuzo

富乃宝山 [西酒造]   530
(583)



厳選された「黄金千貫」を丹念に磨き、低温管理で丁寧に仕込み、新しい芋焼酎の世界を拓きました。柑橘系の爽やかな香りとキレのいい口当たりが特徴。

Issho Bronze by Komaki Distillery

一尚ブロンズ [小牧蒸溜所]  530
(583)


ビール酵母によって生まれる爽やかでフルーティな香り、オレンジピールのような心地よい苦味がアクセントに。芋の甘さが強すぎずキリッとした印象の味わい。

Arawaza Sakurajima by Hombo shuzo

あらわざ桜島 [本坊酒造]   530
(583)

特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。南薩摩伝統の技に新技（あらわざ）を加えた、軽やかな美味しさが広がる味わい。

GLOW EP05 by Wakashio Shuzo

GLOW EP05 [若潮酒造]  530
(583)

酒屋が選ぶ焼酎大賞にて、2022年から3連覇。「殿堂入り」を達成。マスカットやバナナ、チェリー、ライチなど様々な香りが楽しめるフルーティーさが特徴。

Recommend Drink Style

おすすめの飲み方



with soda
ソーダ割り



with water
水割り



with hot water
お湯割り



on the rock
ロック





straight
ストレート

焼酎

SHOCHU



Seki by Nishi Shuzo

夕 - Seki - [西酒造]  

530
(583)

オレンジのような華やかで心地よい香りと柔らかい甘みが特徴的。“夕”専用の黄金千貫栽培方法で他にはない新しい香味を生み出している。



Rento by Amami oshimakaiun Shuzo

れんと [奄美大島開運酒造]  

530
(583)

奄美大島特産品の黒糖焼酎。黒糖らしい甘く豊かな香りと米麹由来の芳醇な味わい、まろやかでやさしい飲み口が特徴。



Chiran Chiran by Chiran Shuzo

ちらんちらん [知覧酒造]  

530
(583)

オレンジ系のハマコマチ芋と黄金千貫芋をブレンド。さわやかな柑橘系の香りとまろやかな口当たりで豊かな甘味のある味わい。

Shouryu by Harada Shuzo

昇竜 赤ラベル [原田酒造]  

530
(583)

オーク樽に5年貯蔵された黒糖焼酎。長期熟成による深みとまろやかさが特徴。黒糖の甘みと樽熟成特有のバニラ香を感じられる。

Tsurunashi Genji by Kokubu Shuzo

蔓無源氏 [国分酒造] 

530
(583)

大正時代の手法を再現した芋焼酎。旨味と甘み、ふかし芋のような風味が特徴。2-3年近く熟成しているため、まろやかな味わいに仕上がっている。



Tenshi no Yuuwaku by Nishi Shuzo

天使の誘惑 [西酒造]  

700
(770)

これまでの芋焼酎とは一線を画す、甘く、柔らかい芋の香りと余韻の長いミネラル系の綺麗な香りは、本格焼酎の新しい世界を広げた革新的な味わい。



Kinpou Beniharuka Genji by Uto Shuzo

金峰 紅はるか [宇都酒造]  

530
(583)

国内最高糖度を誇る品種、紅はるかを贅沢に使った芋焼酎。巨峰のような香りとフルーティーな甘酸っぱさが口に広がる。



Maou by Shiratama jyozo

魔王 [白玉醸造]  

900
(990)

プレミアム焼酎の代表格。熟成酒ならではの穏やかな風味と雑味の少なさが魅力。“天使を誘惑して、魔界へお酒を運ぶ魔王による特別なお酒”という意味を持つ。



Nakamura by Nakamura Shuzo

なかむら [中村酒造]  

530
(583)

創業以来変わっていない伝統製法で仕上げられたこだわりの芋焼酎。芋本来の甘みと、口当たりの良い飲み口が特徴。

Nourinnigou by Yamamoto Shuzo

農林二号 [村尾酒造]  

900
(990)

今では幻の品種「農林二号」を山元酒造の「焼酎蔵ファーム」で栽培し、原料に。まろやかな芋の味と香りを味わえる。

Recommend Drink Style

おすすめの飲み方



with soda
ソーダ割り



with water
水割り



with hot water
お湯割り



on the rock
ロック



straight
ストレート

生ビール DRAFT BEER		ハイボール HIGH-BALL	
Kirin Ichiban Shibori 麒麟一番搾り	680 (748)	High-pressure carbonated highball 高圧炭酸ハイボール	530 (583)
Kirin Zero ICHI (non-alcoholic) 麒麟零 ICHI(ノンアルコール)	550 (605)	Ginger highball ジンジャーハイボール	600 (660)
ウイスキー WHISKY		マッコリ MAKGEOLLI	
Riku 陸	530 (583)	Makgeolli 麴醇堂 マッコリ	710 (781)
Hakushu 白州	1,100 (1,210)		
Chita 知多	910 (1,001)	ノンアルコール NON ALCOHOLIC	
Yamazaki 山崎	1,100 (1,210)	Non-alcoholic sangria ノンアルコールサングリア	530 (583)
サワー SOUR		Homemade lemonade 自家製のレモネード	530 (583)
Lemon Sour レモンサワー	530 (583)	Ginger and Lime ジンジャーとライム	530 (583)
Daiyame Sour だいやめサワー	440 (484)	Homemade Ginger ale 自家製ジンジャエール	440 (484)
Grape Sour 葡萄サワー	440 (484)	Coca-Cola コカコーラ	530 (583)
Grapefruits Sour グレープフルーツサワー	440 (484)	Orange Juice オレンジジュース	370 (407)
Nanafukujin Peach Sour 七福神 桃サワー	530 (583)	Apple Juice リンゴジュース	370 (407)
Nanafukujin La France Pear Sour 七福神 ラフランスサワー	530 (583)	Black Oolong Tea 黒烏龍茶	530 (583)

ワイン
WINE

スパークリング
SPARKLING

El Padruell Brut Nature パド ルエル ブリュット	700 (704) 3,460 (3,806)
Champagne Freres Brut Gaston Declos シャンパーニュ デ クロ フレール	8,200 (9,020)

白
WHITE

Primi Soli Trebbiano プリミ・ソリ トレッビアーノ	イタリア プーリア	460 (506) 2,300 (2,530)
--	--------------	----------------------------

爽やかなりんごのような香り、豊かな酸味とほのかな甘味のバランスが取れており、食事との相性は抜群です。

Campho Iren Hoven カンフォ アイレン ホーベン アイレン	スペイン ラ・マンチャ	3,200 (3,520)
---	----------------	---------------

スペインの辛口白ワイン!爽やかながらも舌触りなめらか、水を入れて飲むのもおすすめ。

Jean Bichert ジャン・ビシエール	フランス アルザス	4,400 (4,840)
---------------------------	--------------	---------------

リッチで豊かなアロマ、フルボディのワインで、しっかりとした骨格と丸みのあるコクがあり、甘草のようなニュアンスを常に感じ取れます。

Swiss MURA Winery deuxième スイス村ワイナリー ”トウジエム”	日本 長野	5,000 (5,500)
---	----------	---------------

青臭くないソービニオンブラン、ほぼ透明な色合い、旨味と余韻に感じるミネラル感、穏やかな酸は和食にも合わせやすい。

Giannitessari ジャンニテッサリー	イタリア ヴェネト	900 (990) 5,000 (5,500)
----------------------------	--------------	----------------------------

凝縮された旨味と程よい厚み、樽熟成由来のコクのある白を飲みたい方へ。

Chenin Blanc Te Arai Vineyard 2022 シュナン・ブラン・テ・ アライ・ヴァインヤード 2022	ニュージーランド ギズボーン	8,000 (8,800)
---	-------------------	---------------

フレッシュなライム、白い花、クチナシ、きんかん、熟した洋梨の香り。オイリーでスパイスのニュアンスがあり、余韻のほろ苦さが心地良く、味わいはドライです。

赤
RED

Primi Soli Sangiovese プリミ・ソリ サンジョベーゼ	イタリア プーリア	460 (506) 2,300 (2,530)
---	--------------	----------------------------

プーリアの豊かな陽光に生まれ完熟したサンジョヴェーゼ種のみから造りました。いちごのジャムを思わせる香りがあり、渋味はおだやかで程よい厚みとほのかな果実の甘みを感じられる。

Collection Malbec コレクション・マルベック	アルゼンチン メンドーサ	3,200 (3,520)
-----------------------------------	-----------------	---------------

アルゼンチンを代表する葡萄品種マルベックを使った辛口フルボディの赤ワイン!プラムやチェリーとチョコレートのニュアンスが楽しめます。調和が取れており、飲み飽きしません。

Stracari Chianti 2021 ストラッカーリ キャンティ 2021	イタリア トスカーナ	3,500 (3,850)
---	---------------	---------------

端正でシリアスなガジュアルキャンティ!紫がかかったルビーレッド、熟した赤い果物のアロマの香り。フレッシュ口当たりが良く、バランスが取れています。しっかりとした骨格を感じます。

Domaine Saint-Luc ドメヌ・サン・リュック	フランス ロース	900 (990) 4,550 (5,005)
----------------------------------	-------------	----------------------------

シラー65%、グルナッシュ35%
葡萄栽培に農薬は使わず、皮付きの野生酵母にて自然発酵させます。フルボディで濃厚。深く濃い色調でブラックフルーツやハーブなどのスパイスのニュアンスが凝縮した味わい。

Cannonball Wine Company キャノンボール・ワインカンパニー	イタリア トスカーナ	6,800 (7,480)
---	---------------	---------------

カベルネ・ソーヴィニオン
フレーバーの中心には、たっぷりとしたチェリー・フランベ、チョコレート、そしてローストしたヘーゼルナッツがあり、そのすべてが絡み合いワインに見事な奥行きと長いフィニッシュをもたらす。

Bourgogne Pinot noir 2021 ブルゴーニュ・ ピノ・ノワール 2021	フランス ブルゴーニュ	7,500 (8,250)
--	----------------	---------------

ピノ・ノワール
チェリー、ラズベリー、フランボワーズの香り、やや硬質なイメージですが、時間がたち、温度が上がるとアロマも豊か。ドライな印象も変わり、中程度の余韻とふくよかさを感じられる。

Barolo del Comune di la Morra 2020 バローロ・デル・コムーネ・ デイ・ラ・モッラ 2020	イタリア ピエモンテ	8,500 (9,350)
--	---------------	---------------

ネッピオーロ
知る人ぞ知るバローロの造り手。熟した赤い果実、プラムのジャム、しおれたバラ、香辛料の香り。フルボディで長い余韻。