



福島牛

JA全農福島直営

牛豊

福島牛焼肉
GYU-HOU



鹿児島高原豚

JA全農福島直営店こそその美味しさと安心感を。
福島にこだわったブランド肉を使用しています。

福島県のブランド黒毛和牛「福島牛」をはじめ、「ふくしま煌牛」「麓山高原豚」など、
県産自慢のお肉をご提供いたします。旬の野菜やふくしまのお米、新酒鑑評会金賞
受賞の地酒とともに、「おいしいふくしま」をお楽しみください。



適切な飼育管理から生まれた
麓山高原豚

アミノ油や木酢液などが配合された
専用飼料を与えることで、臭いも少なく
脂肪もあっさりしております。上質な豚
肉の食感をお楽しみください。

豚

県産素材へのこだわり



福島県農家が大事に育てた
コシヒカリ

米

ただのお肉の付け合わせだけではない、本当の野
菜と米の旬の美味しさを味わってください。ほのかな
甘さ、歯切れのよさ、粘り強さが好評の福島県産コシ
ヒカリを使用しています。



果物

農産物直売所愛情館を中心に仕入れ
た新鮮な果物を使用。季節より仕入れは
異なりますが、牛豊では愛情館と連携し
より季節の旬の果物に拘りご提供してい
ます。季節ごとの商品をお楽しみ下さい。



野菜

農産物直売所愛情館を中心に仕
入れた新鮮な旬野菜を牛豊では
使用しております。アスパラ・トウ
モロコシ・空豆等その時期しか味
わえない食材をお楽しみ下さい。



JA全農福島 農産物直売所「愛情館」

県域での地産地消の拠点を目指して「安全・安心・新鮮」をテーマに福島県産の
野菜・果実・米・食肉等のほか、花・加工品などを販売しています。ジェラート
ショップ「カザロ」も併設しています。牛豊では、愛情館を中心に季節の旬の食材
を取り扱いをしています。

※一部愛情館以外の食材も取り扱いしております。

福島牛とは

当店では良質で風味豊かな「福島牛」をご提供しております。
これらは徹底した安全管理体制のもとで飼育されております。
つくる人の愛と情熱があふれるほどに注がれ、
伸びやかに育った福島牛で、
至福のひとつときをお過ごしください。



福島牛部位説明 ~オススメのお召し上がり方~

● オ 牛豊オリジナルたれ ● 焼 焼肉だれ ● 塩 塩 ● わ 刻みわさび

★の数が多いほど上質

ヒレ ★★★★★

● 塩 ● わ

牛肉で最も柔らかい部位。
能登牛を良さを最も味わえる逸品です。

サーロイン ★★★★★

● 塩 ● わ

牛肉の王様。腰の上に位置しステーキ肉として人気が高い。
適度なサシとジューシーさが特徴。

ザブトン ★★★★★

● オ ● わ

1頭から数kgしかとれない希少部位。細かなサシが入り、
脂と肉の旨味を両方感じられる部位。

三角バラ ★★★★★

● 塩 ● わ

バラ肉の王様。網目状のサシが入っており、
肉質は柔らかく脂の甘さを堪能できます。

友三角 ★★★★★

● オ ● 焼

別名ヒウチ。赤身の旨味と脂の甘みのバランスが良く、
焼肉に適した部位。

肩ロース芯 ★★★★★

● オ ● わ

肉質は柔らかいながらも嚼み応えがあり、
肩ロース独特の赤身の味の濃さが楽しめる。

マルシン ★★★★★

● オ ● 焼

サシが少ない赤身肉だが、
味が濃厚で柔らかい希少部位。

フランク ★★★★★

● 焼 ● わ

きめが細かく引き締まった触感が特徴。
赤身肉ながら脂を適度に含んでいる。

カイノミ ★★★★★

● オ ● 焼

ヒレの隣に位置する。その為柔らかな赤身で脂を
楽しめるバラ肉とヒレのいいとこ取りの部位。

マルカワ ★★★★★

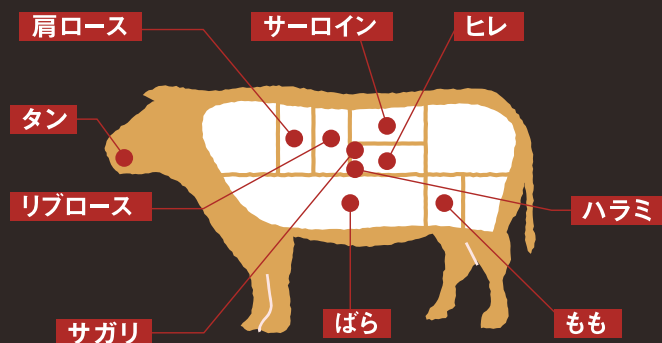
● オ ● 焼

シシタマのうち、心身を内側から覆っているように位置する
筋肉で大腿骨に接している。

カメノコ ★★★★★

● オ ● わ

サシがほとんどなく、やや硬くて歯ごたえがある部位。
噛むたびに旨味が感じられる部位。



ディナーコース

1名様より承ります。ご希望御座いましたらお気軽にご相談下さい

※当日在庫状況により内容は異なる場合がございます



※写真は福島牛プレミアムコース、お肉は2名様分となっております

当店おすすめ

牛豊コース

(9品)

4,500円(税込)

- ・本日のサラダ
- ・キムチ
- ・US産牛タン
- ・煌牛三角バラ
- ・本日の福島牛2種盛合せ
- ・麓山高原豚カルビ
- ・旬野菜
- ・白米&スープorクッパ
- ・本日のデザート

福島牛コース

(9品)

5,500円(税込)

- ・本日のサラダ
- ・前菜3種盛合せ
- ・US産牛タン
- ・本日の福島牛2種盛合せ
- ・福島牛希少部位2種盛合せ
- ・旬野菜
- ・本日のおすすめホルモン
- ・白米&スープorクッパ
- ・本日のデザート

福島牛プレミアムコース

(10品)

7,000円(税込)

- ・本日のサラダ
- ・前菜3種盛合せ
- ・US産厚切り牛タン
- ・福島牛希少部位2種盛合せ
- ・福島牛特選希少部位2種盛合せ
- ・福島牛サーロイン焼きすき
- ・旬野菜
- ・本日のおすすめホルモン
- ・白米&スープorクッパ
- ・本日のデザート

飲み放題(90分制) 1,700円(税込)

牛豊セットプラン

お一人様 3,500円(税込)

- ・ドリンクバー
- ・本日のサラダ
- ・キムチ
- ・煌牛三角バラ
- ・本日のおすすめ福島牛
- ・麓山高原豚2種盛合せ
- ・麓山高原豚ウインナー
- ・旬野菜
- ・白米&スープorクッパ
- ・本日のデザート

ファミリ―セット
ドリンクバー付
(10品)



お一人様 4,000円(税込)

- ・乾杯ドリンク
- ・本日のサラダ
- ・キムチ
- ・US産牛タン
- ・煌牛三角バラ
- ・本日の福島牛2種盛合せ
- ・麓山高原豚カルビ
- ・旬野菜
- ・白米&スープorクッパ
- ・本日のデザート

平日限定プラン
乾杯ドリンク付
(10品)



お一人様 6,000円(税込)

- ・飲み放題付
- ・本日のサラダ
- ・キムチ
- ・US産牛タン
- ・煌牛三角バラ
- ・本日の福島牛2種盛合せ
- ・麓山高原豚カルビ
- ・旬野菜
- ・白米&スープorクッパ
- ・本日のデザート

90分制
飲み放題付プラン
(10品)



ファミリー盛合せ (3人前)

450g

4,990円(税込)

当店
おすすめ

- ・福島牛2種
- ・煌牛1種
- ・麓山高原豚カルビ
- ・麓山高原豚ウインナー
- ・旬野菜



お得
セット



ご飯セット
390円(税込)



定食セット
690円(税込)

盛合せ

・福島牛3種
・旬野菜

4,990円
(税込)

藤花

(2人前)

300g

人気



樺

(2人前)

300g

3,590円
(税込)

・福島牛2種
・麓山高原豚バラ
・旬野菜



・福島牛4種
・旬野菜

6,490円
(税込)

滝桜

(3人前)

400g



白ご飯
290円
(税込)



サンチュ
390円
(税込)



野菜盛り合わせ
690円
(税込)

お肉のお供

福島牛特選希少部位

厳選した福島牛を3~4種類ご用意しております。

当店
おすすめ



特選希少部位 3種盛合せ

2,990円
(税込)

120g



特選ヒレ

90g 2,990円(税込)

45g 1,590円(税込)



特選 サーロイン

90g 2,590円(税込)

45g 1,390円(税込)



本日の希少部位一覧

90g 2,090円(税込)

45g 1,090円(税込)

・肩ロース芯

・シンシン

・友三角

・ザブトン

当日在庫状況により、1~2種類のご用意となります。

牛豊流指南書

オリジナルたれ



福島県のりんごを使用した牛豊オリジナルのフルーツたれ。肉だけでなく、野菜やご飯にかけても絶品です！



刻み山葵

きめ細かい肉質の福島牛にぴったり！少量の刻み山葵を添えてお召し上がりください。



海水塩

約2000mの海水を汲み上げて濃縮し、薪の炎でじっくりと炊き上げた単調な塩味だけでなく、ほのかな甘みが特徴です。

牛豊食べ比べ

食べ比べ9種

120g

- ・福島牛特選 上質 2種
- ・おすすりめ 2種
- ・黒毛和牛ホルモン 2種
- ・牛タン(US産) 1種

2,590円
(税込)



食べ比べ6種

90g

- ・福島牛特選 上質 2種
- ・おすすりめ 2種

1,990円
(税込)



食べ比べ3種

45g

- ・福島牛特選 上質 1種
- ・おすすりめ 1種

1,090円
(税込)



数量
限定

牛タン

90g

食べ比べ3種

(US産)

- ・上タン
- ・厚切りタン
- ・タン先

1,790円
(税込)



福島牛

福島牛単品肉(90g)

ハーフでのご用意もございます

上ロース	1,690円 (税込)	上カルビ	1,590円 (税込)
上赤身	1,490円 (税込)	ロース	1,390円 (税込)
赤身	1,290円 (税込)	カルビ	1,190円 (税込)
壺漬けカルビ	1,190円 (税込)	中落カルビ	1,090円 (税込)



上ロース

トッピング

ネギ塩 350円(税込)

玉子・刻みわさび・レモン 各50円(税込)

煌牛

煌牛(90g)

ハーフでのご用意もございます

上カルビ	1,390円 (税込)	カルビ	1,090円 (税込)
------	----------------	-----	----------------



上カルビ



サーロイン

サーロイン (80g)

1,890円(税込)

福島牛 焼きすき

福島牛サーロインを使用した牛豊でもお勧めの一品です。5秒ほど炙り、すき焼きのたれに絡ませてお召し上がり下さい。

焼きすき指南書

- ① お肉の両面を5秒ほど焼きます
(お好みで焼き時間は調整下さい)
- ② 卵黄とすき焼きのたれをかき混ぜます
- ③ お肉を絡ませてお召し上がり下さい

牛タン・ハラミ

数量
限定



牛タン食べ比べ
3種盛り (US産) (90g)

1,790円(税込)



国産ハラミ

上ハラミ (90g)

1,890円(税込)

ネギ塩ハラミ (90g)

1,690円(税込)

ハラミ (90g)

1,490円(税込)

ハラミ

US産牛タン

牛上タン塩 (90g)

1,790円(税込)

ネギ塩タン (90g)

1,590円(税込)

牛タン塩 (90g)

1,390円(税込)



牛上タン塩

国産ホルモン

国産ホルモン (70g)

690円(税込)

- ・上てっちゃん(大腸)
- ・レバー(肝臓)
- ・上ミノ(胃)

590円(税込)

- ・こてっちゃん(小腸)
- ・ギアラ(胃)



麓山高原豚カルビ (80g)

590円
(税込)



本日のホルモン3種盛り

本日の国産ホルモン3種盛り (90g)

990円(税込)

※当日在庫状況により内容は異なる場合がございます



上てっちゃん



上ミノ



こてっちゃん



レバー

麓山高原豚

ウインナー (4本)

690円
(税込)

ロース (80g)

590円
(税込)

国産豚シロ (80g)

490円
(税込)

豚肉



黒毛和牛スツケ

黒毛和牛ユッケ 1,490円(税込)

- ①自家製ユッケダレ、卵黄、薬味他が入った器と、パック入りの「和牛ユッケ」、専用の箸をご提供します。
- ②お客様ご自身で「和牛ユッケ」のパックを開封してください。
- ③専用の箸を使用し、牛肉をタレ・卵黄・薬味他が入った器に移します。
- ④牛肉がタレ・卵黄・薬味他と絡むように混ぜます。

お早めにお召し上がりください。

ユッケのお箸と焼肉のお箸は分けてご使用ください。



【ご注意】

※「九州産黒毛和牛ユッケ」は、JA 全農ミートフーズ(株)の専門調理場にて、厚労省の定めた生食用牛肉取扱いに関する新基準に適合した方法にて加工し、1人前ずつパック詰め・急速凍結した商品です。管轄の保健所の確認を得た上で、ご提供しております。

※まれに、お肉の一部が色変わりしているところがあります。これは、厚労省の定めた方法にて、お肉の周りすべてに高熱を加えますが、その熱によるものです。商品の品質・美味しさには全く問題ありませんので、ご安心してお召し上がりください。

※一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがあります。

※お子様、ご年配のお方、その他抵抗力の弱いお客様は生食をお控えください。

※当店でお出しする和牛ユッケは全てパックでのご提供となっております。予めご了承くださいませ。

牛炙り寿司 (4貫)

1,490円(税込)

福島牛寿司



単品握りあれこれ

490円(税込)

・上ロース ・上赤身

390円(税込)

・赤身 ・ロース

上握り寿司 (2貫)

790円(税込)

握り寿司 (2貫)

590円(税込)

季節野菜 カレンダー

ベジタブル	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
にら	10月～4月									10月～4月		
しいたけ	9月～3月								9月～3月			
春菊	10月～3月									10月～3月		
アスパラガス			3月～9月									
さやめんどろ				4月～6月								
スナップえんどう						6月～9月						
いんげん							5月～10月					
きゅうり						6月～9月						
トマト							7月～9月					
ピーマン								7月～9月				
なす												



ナムル盛り合わせ

590円(税込)



キムチ盛り合わせ

590円(税込)

キムチ・逸品

逸品

490円(税込)

・牛筋ポン酢

・牛ホルモンポン酢

390円(税込)

・キムチ

・カクテキ

・オイキムチ

・季節ナムル

・チャンジャ

・塩キャベツ

韓国のり

290円(税込)



牛筋ポン酢



チャンジャ



キムチ



塩キャベツ

当店
おすすめ



牛豊サラダ

690円(税込)

季節の旬野菜・果物を使用した
牛豊オリジナルサラダです。
内容は季節により異なります。

※写真はイメージです

サ ラ ダ



チョレギサラダ

590円(税込)



グリーンサラダ

490円(税込)

季 節 野 菜



野菜盛り合わせ

690円(税込)

※当日の仕入れ状況により内容が
異なる場合がございます

単品焼き野菜

490円(税込)

- ・しいたけ
- ・玉ねぎ
- ・さつまいも

お肉のお供

サンチュ (5枚) 390円(税込)

ビビンバ各種



石焼カルビチャーハン



石焼キムチビビンバ



石焼ビビンバ



ビビンバ

石焼カルビチャーハン
1,190円(税込)

石焼キムチビビンバ
1,090円(税込)

石焼ビビンバ
990円(税込)

ビビンバ
790円(税込)
ハーフ 590円(税込)

ユッケジャンカルビ
クッパ 790円
(税込)

野菜クッパ 590円
(税込)

玉子クッパ 590円
(税込)

定食セット 690円
(税込)

ご飯セット 390円
(税込)

白ご飯 290円
(税込)



野菜クッパ



定食セット

クッパ

ご飯

当店
おすすめ



オリジナル冷麺

中 890円(税込) ハーフ 590円(税込)

旬の野菜・果物を使用した牛豊オリジナル冷麺です。
内容は季節により異なります。

※写真はイメージです

冷麺

スープ



ユッケジャンカルビスープ 690円(税込)

野菜スープ 490円(税込)

玉子スープ 490円(税込)

わかめスープ 490円(税込)

本日の
ジェラート食べ比べ

690円
(税込)

ジェラート各種

290円
(税込)



本日のジェラート食べ比べ



ジェラート

甘
味

福島牛ディナー定食

※平日限定

ご飯・サラダ・スープ・小鉢付

※当日在庫状況により内容は異なる場合がございます



福島牛プレミアム御膳(5種) 4,000円
(税込)

・福島牛(180g) ・ミニビビンバ ・ミニ冷麺
・サラダ ・小鉢



福島牛特上御膳(4種) 3,500円(税込)



福島牛御膳(4種) 3,000円(税込)

ドリンク

季節の フルーツドリンク



※写真はイメージです。果物は季節ごとに変わります。詳細はスタッフまで

アルコール

ソフトドリンク



季節のフルーツサワー
季節のフルーツハイボール
季節のフルーツビネガーサワー

各590円
(税込)



季節のフルーツ
ミントスカッシュ
季節のフルーツジュース

各540円
(税込)

ビール

ハイボール・ウイスキー

麒麟一番搾り(生) 590円
(税込)

グラス 490円
(税込)

瓶ビール 各640円
(税込)
(麒麟ラガー・アサヒドライ)

麒麟零ICHI(ノンアルコール) 440円
(税込)

サントリー角 490円
(税込)

ジムビーム 590円
(税込)

ジョニーウォーカー 690円
(税込)

サワー

生搾りグレープフルーツサワー 590円
(税込)

生搾りレモンサワー 590円
(税込)

レモンサワー 各490円
(税込)

グレープフルーツサワー

ソルティサワー

焼酎

芋焼酎 黒丸 グラス 590円(税込)
ボトル 3,590円(税込)

芋焼酎 黒霧島 グラス 540円(税込)
ボトル 3,190円(税込)

麦焼酎 村正 グラス 590円(税込)
ボトル 3,590円(税込)

米焼酎 源粒 グラス 590円(税込)
ボトル 3,590円(税込)

日本酒

大七純米生もと 1合 590円(税込)
爽快冷酒

末廣 辛口 (燗・冷) 1合 590円(税込)

会津花泉 (燗・冷) 1合 590円(税込)

カクテル

カシスソーダ 各490円
(税込)

カシスオレンジ

カシスウーロン

ワイン

ハウスワイン (赤・白) グラス 490円
(税込)

キャンティ・クラシコ ボトル 3,290円
(イタリア/赤/ミディアム) (税込)

ソアヴェ・クラシコ ボトル 2,990円
(イタリア/白/ドライ) (税込)

ソフトドリンク

黒ウーロン茶 390円
(税込)

コーラ 各340円
(税込)

ジンジャーエール

メロンソーダ

カルピス

ジュース(りんご・オレンジ・グレープフルーツ)

ウーロン茶

キリン緑茶

福島県のブランド和牛『**福島牛**』とブランド豚『**麓山高原豚**』を使用
ご自宅や外出先での食事にぴったりなお弁当です



福島牛すき焼き弁当

1,990円(税込)



福島牛上カルビ弁当

1,690円(税込)



牛豚相盛り弁当

1,390円(税込)



麓山高原豚生姜焼き弁当

1,090円(税込)

※お電話でのご注文も承っております



牛豊 朝日店 TEL:024-934-4129

ランチ 平日 11:00~14:00(LO.13:30)

土日祝 11:00~14:30(LO.14:00)

ディナー 17:00~22:00(LO.21:30)

住所:〒963-8024 福島県郡山市朝日二丁目 3-34



牛豊 八山田店 TEL:024-934-1129

ランチ 平日 11:00~14:00(LO.13:30)

土日祝 11:00~14:30(LO.14:00)

ディナー 17:00~22:00(LO.21:30)

定休日:毎週火曜日

住所:〒963-8053 福島県郡山市八山田西一丁目114



牛豊ホームページは
こちらから。

牛豊Instagramは
こちらから。

毎月
29日は
お得な
ニク 29 の日

日頃の感謝を込めたお客様還元デー!

- お得な割引
- 嬉しいお肉増量
- 次回使えるご来店特典プレゼントなど

LINE 公式アカウント



◀お友だち登録こちら

キャンペーンやクーポンなど
お友達登録された方だけの
お得な情報をお届けします!

HOT PEPPER

ネット予約はこちらから

牛豊
朝日店



牛豊
八山田店

