

焼肉 dining



MENU

食べたら
分かる



イチオシ!

特選黒毛和牛桐原焼き 1,800円 (税込1,980円)

A-5 サーロインを割り下で味付けしたすき焼き風の一品。サッと焼いたお肉を阿波育ち赤玉子にからめてどうぞ。

特選黒毛和牛ミスジ 焼きシャブ 1,750円 (税込1,925円)

ミスジは腕の部分で旨味があり味が濃いのが特徴です。特製のタレで味付けしており、女性にも大人気の一品。

すだれロース 2,400円 (税込2,640円)

福岡のミシュランビブグルマン受賞店、Mr. 青木にて学んだ技術で生まれた一品。



特選黒毛和牛 サーロインラーメン

1,200円 (税込1,320円)

中華百名店に選出されたオーナーシェフ
監修。A-5 サーロインを贅沢に使用した
一品。



京や厚切りネギタン

1,600円 (税込1,760円)

京や看板メニュー、京やに来たらまずはこれ！！
厚切りタンに特製の塩ダレで味付けしたネギを挟
み込んだ一品。

リブローズ焼きシャブ

1,100円 (税込1,210円)

リブローズはキメが細かくサシが綺
麗に入って柔らかいのが特徴です。
焼き上がったお肉に水菜と白髪ネギ
を包んで、おろしポン酢であっさり
とどうぞ。



焼肉 セット

5~6人前

京やセット 松

6,500円 (税込7,150円)

塩タン、上ロース、上カルビ、
上ハラミ、中落ちカルビ、豚トロ、
鶏もも、ウィンナー、焼野菜



(お肉800g)

3~4人前

京やセット 竹

4,500円 (税込4,950円)

上ロース、上カルビ、上ハラミ、
塩タン、豚トロ、阿波烏もも、
ウィンナー、焼野菜



(お肉500g)

2~3人前

京やセット 梅

2,500円 (税込2,750円)

上ロース、上カルビ、上ハラミ、塩タン、
豚トロ、阿波烏もも、ウィンナー、焼野菜



(お肉250g)

お1人様限定

1人焼肉セット

2,200円 (税込2,420円)

上ロース、上カルビ、上ハラミ、塩タン、
ホソ、焼野菜 + グラスビール or ご飯



(お肉200g)

匠とは... 厳選された黒毛和牛のみ使用。

自社精肉店にて黒毛和牛を一頭買いしており、A-5ランクのお肉をリーズナブルにお召し上がりいただけます。



匠ロース、匠イチボ、匠カルビ、匠タン、焼野菜（お肉400g）

匠セット 2~3人前

5,500円（税込6,050円）



匠シャトーブリアン
2,400円（税込2,640円）



匠ロース
1,500円（税込1,650円）



匠カルビ
1,500円（税込1,650円）



特選黒毛和牛匠ロースステーキ
2,400円（税込2,640円）



匠タン
1,500円（税込1,650円）



匠イチボ
1,200円（税込1,320円）



匠ヒレステーキ
2,300円（税込2,530円）

写真は全て1~2人前です

写真は全て1~2人前です

バラ肉の中でヒレに近い部位。
バラ肉ながらヒレの赤身の柔らかさと旨
さを兼ね備えた部位。



カミノミ

1,500円(税込1,650円)

希少部位

牛1頭から2kgほどしか取れない。ケン
ミンショーでも紹介された広島のスウル
フード。



コウネ焼きシャブ

1,100円(税込1,210円)

牛1頭から1kg~2kgしか取れない。肉質は柔
らかく濃厚な旨味と甘味が特徴。



イチオシ

特選黒毛和牛ミスジ 焼きシャブ

1,750円(税込1,925円)

牛1頭から500gほどしか取れない。
骨盤の周りにお肉で、ハラミのような
肉質で旨みの濃い部位。



メガネ

780円(税込858円)

牛の臍臓(すいぞう)。市場ではなかなか出
回らない珍しい部位。味は濃厚でミルクィー。



白レバー

750円(税込825円)

写真は全て1~2人前です

焼肉 牛肉単品



牛タン三種盛り
2,000円(税込2,200円)



上タン(タレ)
1,100円(税込1,210円)



塩タン
1,100円(税込1,210円)



炎のタン
1,100円(税込1,210円)



京や厚切りネギタン
1,600円(税込1,760円)



中落ちカルビ
880円(税込968円)



上ロース
1,200円(税込1,320円)



上カルビ
1,200円(税込1,320円)



上ハラミ
1,200円(税込1,320円)



赤身二種盛り
2,100円(税込2,310円)



1人焼肉セット
2,200円(税込2,420円)



すだれロース
2,400円(税込2,640円)

写真は 1~2 人前です



イチオシ

リブローズ焼きシャブ
1,100 円(税込 1,210 円)



特選黒毛和牛モモ焼きシャブ
910 円(税込 1,000 円)



イチオシ

特選黒毛和牛桐原焼き
1,800 円(税込 1,980 円)

豚、鶏



豚トロ
550 円(税込 605 円)



阿波鳥もも
550 円(税込 605 円)



ウィンナー
500 円(税込 550 円)

海鮮



海鮮セット
1,800 円(税込 1,980 円)



イカ一夜干し
720 円(税込 792 円)



ホタテ
600 円(税込 660 円)

写真は 2~3 人前です

にんにく、レモン、塩胡椒ご用意あります!
サンチュもおすすめ!!



ホルモン 牛肉単品

写真は 1~2 人前です



写真は 2~3 人前です

ホルモン 4 種盛り
1,400円(税込 1,540円)



センマイ刺し
780円(税込 858円)



ミノ
820円(税込 902円)



ミノユッケ
750円(税込 825円)



センマイ
720円(税込 792円)



ホソ
720円(税込 792円)



スマ(心臓)
670円(税込 737円)



テツチャン
750円(税込 825円)



レバー
750円(税込 825円)



上ミノ湯引き
830円(税込 913円)



センマイ湯引き
730円(税込 803円)

サラダ・野菜



京やサラダ

オススメ

660円 (税込 726円)



龍の巣サラダ

オススメ

660円 (税込 726円)



シーザーサラダ

610円 (税込 671円)



ショレギサラダ

510円 (税込 561円)



大根サラダ

510円 (税込 561円)

トマトスライス 400円 (税込 440円)

サンチュ 390円 (税込 429円)

キャベツ 230円 (税込 253円)

玉ねぎ 290円 (税込 319円)

ピーマン 270円 (税込 297円)

かぼちゃ 290円 (税込 319円)

しいたけ 270円 (税込 297円)

エリンギ 270円 (税込 297円)

焼き野菜セット 500円 (税込 550円)



焼き野菜セット

一品



ナムル盛り合わせ
540円(税込 594円)



キムチ盛り合わせ
600円(税込 660円)



塩きゅうり
310円(税込 341円)



塩キャベツ
360円(税込 396円)



青森産にんにくオイル焼き
450円(税込 495円)



コーンバター
310円(税込 341円)



チヂミ
630円(税込 693円)



牛すじネギポン酢
500円(税込 550円)



韓国ねぎあえ
310円(税込 341円)



特選黒毛和牛炙りユッケ
1,000円(税込 1,100円)



フライドポテト
290円(税込 319円)



韓国のり
200円(税込 220円)

ご飯



石焼ビビンバ

800 円 (税込 880 円)



石焼ビーフライス

880 円 (税込 968 円)



肉友ごはん

360 円 (税込 396 円)



焼きおにぎり茶漬け

410 円 (税込 451 円)



味噌焼きおにぎり

510 円 (税込 561 円)

ごはんマンガ盛り 450 円 (税込 495 円)

ごはん 大 260 円 (税込 286 円)

ごはん 中 210 円 (税込 231 円)

ごはん 小 160 円 (税込 176 円)

おにぎり 2 個 310 円 (税込 341 円)



ごはんマンガ盛り



おにぎり

麺



特選黒毛和牛サーロインラーメン

中華百名店に選出されたオーナーシェフ監修の至極の一品。A-5ランクのサーロインを贅沢に使用。焼いたお肉と薬味をラーメンにのせてお召し上がりください。サーロインの脂が溶け込んだスープは絶品です！

1,200 円 (税込 1,320 円)



盛岡冷麺

700 円 (税込 770 円)

当店では盛岡からこだわりの麺を仕入れております。細麺ながらコシが強く、表面はツルツと喉越しがいいのが特徴です。メにどうぞ！



テールラーメン

700 円 (税込 770 円)

テール(牛の尻尾)を丁寧にじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのスープをベースにした醤油ラーメン。翌日は肌ツルンツルンに、また滋養強壮にもよいとされています！



秘伝 テールスープ スープ

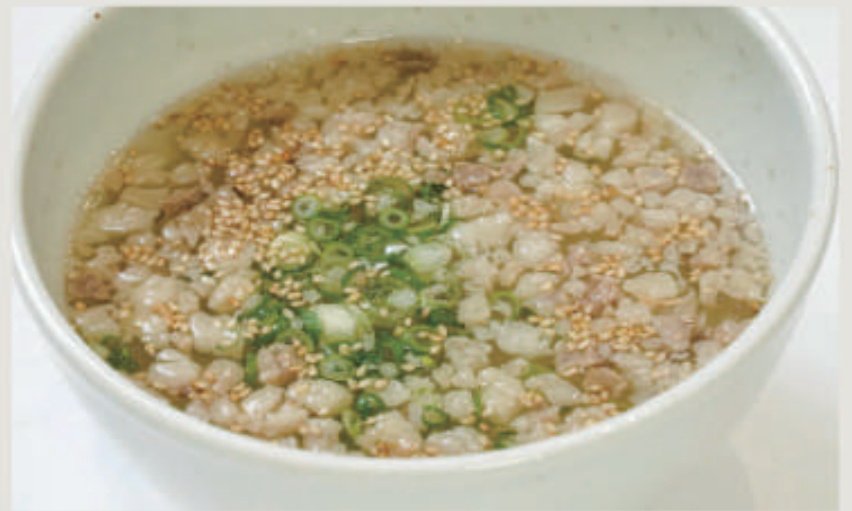
700円(税込770円)

牛1頭から1.5kg~2kgほどしか取れないテールを丁寧な血抜きをして、弱火でじっくりコトコト煮込む。1日かかりで仕込んだスープは出汁がよく出ていて絶品です！
栄養価が高くコラーゲンや滋養強壮効果があるとされています。



テールクッパ

800円(税込880円)



肉吸い

500円(税込550円)

わかめスープ 400円 (税込440円)

たまごスープ 400円 (税込440円)

味噌汁 210円 (税込231円)



たまごスープ

デザート



京やアイス

260 円 (税込 286 円)



バニラアイス

210 円 (税込 231 円)



ゆずシャーベット

280 円 (税込 308 円)



アイス de 生チョコ

210 円 (税込 231 円)



クレームブリュレ風カスタードアイス

370 円 (税込 407 円)

おこさまメニュー



おこさまランチ
¥450 (税込 ¥495)



ウィンナー
¥500 (税込 ¥550)



そぼろえだまめごはん
¥300 (税込 ¥330)



おこさまうどん
¥220 (税込 ¥242)



コーンバター
¥310 (税込 ¥341)



おこさまたまごスープ
¥200 (税込 ¥220)



おにぎり
¥310 (税込 ¥341)



フライドポテト
¥290 (税込 ¥319)



えだまめコーン
¥200 (税込 ¥220)

コース

全コース前日までのご予約制です。
2名様以上から承ります。

※写真は全コース3人前です



お手軽京やコース

3,100円(税込3,410円)

付出し(韓国ネギあえ)、塩キュウリ、大根サラダ、卵スープ、ご飯
メガネ、カルビ、豚トロ、阿波鶏もも



京やコース

4,100円(税込4,510円)

付出し(韓国ネギあえ)、大根サラダ、ご飯、チヂミ、パニラアイス
塩タン、上カルビ、上ハラミ、ホルモン4種盛、阿波鶏もも



煌めき京やコース

5,100円(税込5,610円)

付出し(韓国ネギあえ)、大根サラダ、キムチ盛り、卵スープ、ご飯、
チヂミ、パニラアイス
塩タン、匠タン、匠ロース、匠カルビ、匠イチボ

飲み放題1,800円(税込1,980円)

- ・90分制(ラストオーダーはお時間終了の15分前)
- ・グラス交換制

ご予算に応じたメニューもご用意可能です。



FOLLOW ME
Instagram やってます!

フォロワーさんだけの
お得情報も満載



@kyoya_takamatsu

今日食べたお肉が
ここから買える!



@kyoya_garden

人生にもっと焼肉を

阿波牛って？

阿波牛の特徴は、柔らかさと、きめの細かい肉質。

それでいて適度にしまった肉質は、霜降りでありながらも驚くほど食べやすく、いくら食べても飽きがこない。

絶妙な赤身と脂のバランスが、お子様からご年配の方まで幅広く愛されています。

京やって？

徳島県に路面焼肉店と、精肉店を構える京や。

自社の精肉店を活かし、新鮮な黒毛和牛を一頭買いすることで、高品質かつリーズナブルな和牛の提供を実現しています。

香川初の「京や厚切りネギタン」や他の焼肉にはないメニューも多数。

そんな京やの最高肉が食べられるのは、香川県でここ、ゆめタウン高松だけです。

- 予約困難焼肉店 -

星 4.2 以上の京やだからできる

(2023.11.01 現在)

このクオリティ。



焼肉協会認定ソムリエ在籍のお店



焼肉ダイニング京や 本店

徳島県徳島市大原町川添9-9
電話番号：088-679-6929



@kyoya_yakiniku



@kyoya_takamatsu