

肉は『最高級和牛』  
私達は食材にこだわりをもち、

## ご注文方法

電話でのご注文

☎ 055-288-8904

ネットでのご注文はこちら



ネットからは、24時間  
ご注文いただけます。

**WATAYOSHI KITCHEN** 国母店

【営業時間】 11:00~20:00

【定休日】 年中無休

【所在地】 山梨県甲府市国母8丁目29-3

## COMMITMENT

こだわり



### ステーキのこだわり

WATAYOSHIが誇る【和牛ヒフテキ】は、厳選された銘柄牛や等級のみを扱っております。口の中でとろけるほどの霜降りの部位や肉の旨味を存分に味わえる赤身の部位など、様々な和牛を取り扱っております。本物の「和牛」の素晴らしさをお届けできますよう日々努めております。



### ハンバーグのこだわり

WATAYOSHIが誇る【和牛ハンバーグ】は、5つのこだわりを持ち成り立っております。肉の挽き方や配合・焼き加減・保存温度・水分量の全てにこだわりを持ち、お肉の旨味が逃げないよう一つ一つ丁寧に職人が焼き上げています。



### サラダのこだわり

創業当初からサラダや副菜に、とてこだわりを持っております。野菜の新鮮さ・甘み・みずみずしさ、お客様が五感で楽しんでいただけますように試行錯誤を重ねてきた、こだわりと想いがたくさん詰まったWATAYOSHIサラダは当店の誇りです。



### ドレッシングのこだわり

こだわりの醤油・油・食材を惜しみなく使用し、じっくりじっくり時間をかけ、濃厚でまろやかな口あたりになるように作られたWATAYOSHIドレッシング。「WATAYOSHIドレッシングなら嫌いな野菜を食べれる」とお客様から嬉しいお声をたくさんいただき、その期待に応えるべく追求心を持ち研究を重ねて、【二代目WATAYOSHIドレッシング】としてリニューアル致しました。ますます進化していきます味をお楽しみ下さい。



### 米のこだわり

【肉と米が美味しい】私達は考えております。時間が経っても美味しい料理を日々研究・勉強し、選定させていただいたお米。甘み・口あたり・炊き方・水分量にこだわった当店のお米はお客様に喜んでいただけると想っております。



STEAK HOUSE WATAYOSHI テイクアウト  
TO-GO MENU

**WATAYOSHI KITCHEN**

野菜は『専門農家の新鮮野菜』  
米は『八代目儀兵衛』  
本物の選り抜いた食材のみを提供しています。



WATAYOSHIハンバーグ弁当 150g

¥1,500 (税込¥1,620)

※おかずのみは税抜300円引き



ガーリックハンバーグ弁当 150g

¥1,800 (税込¥1,944)

※おかずのみは税抜300円引き



サーロインステーキ弁当 150g

¥4,000 (税込¥4,320)

※おかずのみは税抜300円引き



WATAYOSHIコンビ弁当

¥2,500 (税込¥2,700)

STEAK HOUSE WATAYOSHIと焼肉渡吉の2つのブランドを一度にお楽しみ頂ける大変オススメの商品です。ご賞味ください。



150g

ハンバーグ

100g

焼肉



和風おろしハンバーグ弁当 150g

¥1,800 (税込¥1,944)

※おかずのみは税抜300円引き



肉祭り弁当 200g

¥2,000 (税込¥2,160)

※おかずのみは税抜300円引き



ヒレステーキ弁当 150g

¥5,000 (税込¥5,400)

※おかずのみは税抜300円引き



お子様ハンバーグ弁当 100g

¥1,000 (税込¥1,080)

和牛専門店のカレー

¥1,000 (税込¥1,080)



牛すじ煮込み

¥820 (税込¥886)



ほうれん草のバターソテー

¥750 (税込¥810)



八代目儀兵衛米 ガーリックライス

¥600 (税込¥648)

+100円(税込108円)で大盛りになります。



野菜サラダ (レタスだけ付き)

¥500 (税込¥540)

### Topping & Option

燻製ベーコン	¥200 (税込¥216)
国産ガーリックチップ	¥100 (税込¥108)
チーズ	¥150 (税込¥162)
BIGハンバーグに変更 (150g→200g)	¥300 (税込¥324)
ガーリックライスに変更	¥300 (税込¥324)

### Side Menu

八代目儀兵衛米 ライス	¥300 (税込¥324)
八代目儀兵衛米 ライス 大盛	¥400 (税込¥432)
和牛専門店のレタスだけ (ドレッシング)	¥700 (税込¥756)



最高級黒毛和牛弁当『高-TAKA-』

¥10,000 (税込¥10,800)

超希少部位「シャトーブリアン」&厳選「サーロインステーキ」の豪華コラボレーション。シャトーブリアンはヒレの中心部の部分で、一頭からわずか1kg程度しかとれない最高級部位。非常にきめ細かい肉質で、極上のお肉。味わい・食感・希少価値の全てにおいてパーフェクト!

150g

シャトーブリアン

+

100g

サーロイン