



おおいた和牛ダイニング

IMAGIN

銀山亭プロデュース

MICHELIN GUIDE Kumamoto/Oita 2018

ミシュランガイド熊本・大分 2018 特別版に掲載されました。



グループでのお食事にお得です!!

おおいた和牛一頭盛り

おおいた和牛のすべてを盛り込んだお得な盛り合わせ。
3〜10人前のお得なメニューとなっております。
小グループ、女子会向けにうってつけのIMAGIN一押しの盛り合わせ。

「銀のたまて箱」 8〜10人前 19,000円盛り

「銀のたまて箱」 4〜5人前 10,000円盛り

サーロインorリブロース、赤身モモ二種、バラ二種、ヒレ、ミスジ、ザブトン&ヒウチ、モモスネ

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。

おおいた和牛焼肉 ロース



おおいた和牛 リブローズ焼肉 _____ 1,980 円
味、見た目、香りがとても良い高級肉。

おおいた和牛 肩ローズ焼肉 _____ 1,880 円
肉質、脂質とも文句なし。リブローズと連結しています。

おおいた和牛 サーロイン焼肉 _____ 2,280 円
「サー(上の位の)」と呼ばれる、ひとつ上のローズ。

おおいた和牛 上ローズ焼肉 _____ 1,680 円
ローズ焼肉 _____ 980 円
外国ではロインと呼ばれる高級部位。



サーロイン

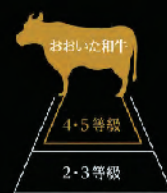


ローズ



百年の恵み
おおいた和牛

おおいた和牛とは
品質の高い豊後牛の中でも、よりきめ細かな霜降りと光沢のある4等級以上の厳選された逸品です。口の中でとろけるような味わいがあり、焼いた時の香りもバツグンです。(和牛香)



おおいた豊後牛

逸び抜かれた高級ブランド
「おおいた和牛」

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。

おいしい和牛焼肉 希少部位



ザブトン

肩ロースの一部。霜降りが多く、旨みと甘みを堪能できる。

2,580 円



ミスジ

しっとりした口どけと濃厚な味わい。うで肉の中で少量しか取れない。

2,280 円

イチボ

弾力と肉汁の甘さが魅力。モモ肉で一番霜降りが多くある赤身。

2,380 円

ヒウチ

柔らかくて歯切れもよい。旨みとコクが合わさっている。

2,380 円

ヘッドバラ

内バラの中で霜降りが一番あり味も濃厚。バラ肉の王様。

1,980 円

カブリ

ロース中央部分にある霜降りがきめ細かい部位。柔らかい食感。

1,980 円

リブサイド

ロース芯のまわりについている部位。柔らかく風味がよい。

1,980 円

おおいた和牛 厚切り・ステーキカット



豊後牛 ティーボーンステーキ

旨味の強いサーロインと上品な甘みのヒレを一緒に。
贅沢な一品。

約 500g 15,000 円



おおいた和牛 ヒレステーキ

しっとりとして柔らかい肉質で最高級の部位。
しつこさのない上品な味わい。

100g 3,800 円 (オーダーカット100g以上から)

おおいた和牛 サーロインステーキ

赤身肉の旨みに加え霜降りも多く濃厚な味を
堪能できる。最高級の部位。

100g 2,280 円

(オーダーカット100g以上から)



おおいた和牛 ヒレサイコロステーキ

非常に柔らかい最高級の部位を、より
食べやすいようにカットしております。

100g 2,980 円

おおいた和牛 リブローズ (半カット)

きめ細かい霜降りになりやすい部位。
脂の濃厚な旨みが魅力。

100g 1,880 円

(オーダーカット100g以上から)

おおいた和牛 マルシン

赤身が多いモモ肉の一部。しっかりとした
中バラの一部で柔らか、味もしっかり。

100g 1,680 円

(オーダーカット100g以上から)

おおいた和牛 ランプ

腰からお尻、ももにかけての部位。肉本来の濃厚な味。
歯ごたえと甘さが美味しい。

100g 1,580 円

(オーダーカット100g以上から)

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。



おおいた和牛焼肉 タン



黒タンとは 主に黒毛和牛のタンをいいます。牛から取れる一般的な白タンよりも霜降りが美しく、上品な味わいです。



黒タン盛り合わせ

黒タンの各部位を一皿で楽しめる盛り合わせです。

・花咲きタン・上タン
・タンモト・赤身タン
・極薄タン ※ハサミ有

7,800円

黒タンステーキ	2,380円
黒タンスペシャル	2,780円
黒タン塩	1,580円
黒タン赤身	1,280円
塩茹タン	1,000円
ネギ潮タンミックス	1,380円
黒タン焼シャブ	1,980円

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。

おおいた和牛焼肉 カルビ



おおいた和牛 三角バラカルビ焼肉 _____ 2,580 円

肩ロースと中バラと繋がる前バラの一部。極上です。

おおいた和牛 カイノミ焼肉 _____ 1,680 円

あっさりとした上品な味わい。

中バラの一部で柔らか、味もしっかり。

おおいた和牛 ササミ焼肉 _____ 1,280 円

アバラ肉の部位。霜降りがあり奥深い甘さが魅力。

おおいた和牛 タテバラ焼肉 _____ 1,380 円

柔らかく旨みが多い濃厚な味。

肉汁タップリの上質な肉質。

おおいた和牛 ナカオチ焼肉 _____ 1,180 円

あばらの間の肉。脂が多くこってり美味しい。

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。





おおいた和牛焼肉 赤身



上マクミ 1,680 円
県のと畜場より直仕入れ、甘みがあり極上の逸品です。

厚切りハラミ 1,980 円
県のと畜場より直仕入れ、やわらかさはもちろん、味も和牛ならではの抜群の一品です。

ハラミ 1,380 円
赤身を代表する一品です。

カメノコウ 1,280 円
肉質がきめ細かくやわらか。モモ肉の中で一番赤身の部位。

マクラ 1,180 円
前脚スネの中心部分。程よい霜降りで、肉の味が魅力。

ハバキ 980 円
外モモの一部。噛み応えがあり濃厚な味わい。ゼラチン質が豊富。

クリミ 1,480 円
旨み成分を多く含んだ部位。脂身が少なく独特な食感がある。

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。



ホルモン

和牛ホルモン(小腸)	590 円
丸腸	690 円
上ホルモン(テッチャン)	690 円
特上ホルモン	780 円
並ホルモン	490 円
ハツ	580 円
センマイ	580 円
ミノ	590 円
上ミノ	680 円
レバー	1,000 円
ホルモン四種類	1,980 円

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。



生食（ユッケ、牛刺し）



IMAGINでは、最高の状態をお客様にご提供する為に、保存時には衛生・温度管理を徹底し、生食用食肉専用スペースとシンクを設け、調理に使用する器具も専用のものを使用しています。

一般に食肉の生食は、食中毒の原因となる場合があります。体調が優れないときや、お子様、高齢者、妊娠中の女性など、抵抗力が弱い方は、食べるのをお控えください。

和牛ユッケ	1,680円
和牛ユッケ二種盛	2,980円
甘デレユッケ、塩ユッケ、山かけユッケの中からお選びください。	
炙りレバー	1,000円
生せんまい	880円
ハツ刺し（炙り）	880円
和牛刺し	1,580円
和牛刺し おまかせ二種盛	2,880円

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。



ご飯・丼・麺物

おおいた和牛のりゅうぎゅう丼	1,780 円
牛吸い、キムチ付き	
おおいた和牛の焼きスキ丼	1,680 円
牛吸い、キムチ付き	
おおいた和牛のサーロイン重	3,800 円
牛吸い、キムチ付き	
カルビ雑炊	980 円
キムチ雑炊	880 円
和風雑炊	780 円
ライス小	200 円
ライス中	250 円
ライス大	290 円
塩モツ麺	780 円
牛ダシ温麺	980 円
牛ダシ冷麺	980 円



キムチ・サラダ・スープ

焼き野菜	680円
白菜キムチ	480円
大根キムチ	480円
きゅうりキムチ	480円
キムチ盛り	780円
チャンジャ	550円
チシャ盛り	698円
オリジナルサラダ	780円
わかめスープ	380円
玉子スープ	380円
牛スジニンニクスープ	550円
カルビスープ	680円
塩もつ野菜スープ	780円



スイーツ



地獄蒸しプリン

別府にある岡本屋旅館の売店で、昭和63年から変わらぬ製法で作る元祖手作り地獄蒸しプリン。

岡本屋旅館の売店以外で味わえる飲食店はIMAGINだけ。

とろけるような舌ざわりとビターなカラメルのハーモニーが絶妙。

380円

大分カボスシャーベット ————— 380円

大分カボスアイス ————— 380円

バニラアイス ————— 380円

黒ごまアイス ————— 380円

キュービックフルーツ ————— 1,400円

女子会、パーティー用にオススメです。

*事前にご予約が必要です。

IMAGIN

※写真はすべてイメージです。※価格は全て税抜きです。

IMAGIN ドリンクメニュー



ハイボール

氷結レモンIMAGINハイボール	480円
IMAGINスタイル	
大分カボス爽快ハイボール	480円
地元大分の名産	
ビームハイボール	380円
ビームコーラハイボール	380円
ビームジンジャーハイボール	400円
角ハイボール	420円
メーカーズクラフトハイボール	500円
肉に合う!赤いハイボール	

サワー

氷結!IMAGINレモンサワー	480円
IMAGINスタイル	
中味おかわり	300円
こだわりレモンサワー	390円
大分かぼすサワー	480円
地元大分の名産	
巨峰サワー	390円
白桃サワー	390円
マンゴーサワー	390円
生搾りサワー	各 480円
(キウイ・メロン・パイナップル・旬のフルーツ)	

ビール

ザ・プレミアムモルツ樽生	550円
華やかな香りと深いコク (小)	400円
ザ・プレミアムモルツ	550円
<香るエール>樽生 (小)	400円
フルーティーなプレモル	

瓶ビール

ザ・プレミアムモルツ(中瓶)	500円
サッポロ黒ラベル(中瓶)	500円
麒麟(中瓶)	500円
アサヒ(中瓶)	500円
サッポロラガー・赤星(中瓶)	500円

ノンアルコールビール

オールフリー0.00%(小瓶)	380円
-----------------	------

果実酒【ロック/水割り/ソーダ割り】

チョーヤプレミアム梅酒	480円
山崎蒸留所プレミアム梅酒	480円
八鹿カボス酒	480円

焼酎【ロック/水割り/ソーダ割り】

黒霧島 (芋)	400円
西の星 (麦)	400円
二階堂 (麦)	400円

日本酒【冷/燗】

八鹿	580円
鷹来屋	580円
瀬祭	680円

ウイスキー【ロック/水割り/ハイボール】

赤いバーボン メーカーズマーク 500円
丁寧につくられたクラフトバーボン

数量限定プレミアムウイスキー

知多	700円	数量限定
山崎	900円	数量限定
白州	900円	数量限定
響ブレンダーズチョイス	1,500円	数量限定

ワイン・スパークリングワイン

グラス	
濃い目の赤 カルロロッシ ダーク	400円
さっぱり白 カルロロッシ ホワイト	400円

ワインカクテル

カリモーチョ(赤+コーラ)	480円
カリモーチョ(白+ジンジャーエール)	480円

スパークリングワイン

ベルトウーレブリュット	600円
ボトルワインは別紙ワインリストをご覧ください	

カクテル【ロック/トニック/コーラ/ジンジャー/オレンジ】

本格スピリッツをお好きな割り方でお楽しみください

ビーフィータジン	480円
ピナクルウォッカ	480円
サウザテキーラ	480円
ロンリコラム	480円

ソフトドリンク

カボスジュース100%	350円
コーラ	280円
ジンジャーエール	280円
オレンジジュース	280円
カルピス	280円
ウーロン茶	280円



本当のお肉を味わっていただきたい

当店では、オーナーが目利きしたおおいと和牛のみを使用しています。流通経路を生産から消費段階まで追跡可能にし、入荷したすべての食肉の個体識別番号を公開しております。
お客様に安心して安全な美味しい豊後牛を召し上がっていただきたい・・・
それが唯一の願いです。

※写真はすべてイメージです。