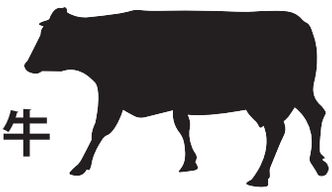
IKEGUCHI

MEAT FUKUYAMA FUSHIMI-CHO PUBLIC HOUSE

IKEGUCHI MEAT FUKUYAMA FUSHIMI-CHO PUBLIC HOUSE × 黒毛和牛



IKEGUCHI の和牛はなぜおいしい？

目利き

等級や産地だけにこだわるのではなく、お肉の見た目、手で触った感触、脂の質感を判断し、
全国から【旬】のおいしい和牛を独自のルートで仕入れている。
先代から代々引き継がれてきた目利きのチカラで本当においしい和牛を見分ける。

寝かせ (熟成)

おろしたてのお肉よりも、一定温度で 4 週間ほど寝かせることで
牛肉の持つ旨みと柔らかさが増します。
旨みを引き出した状態を見極める技術でお客様にお届けしています。

想い

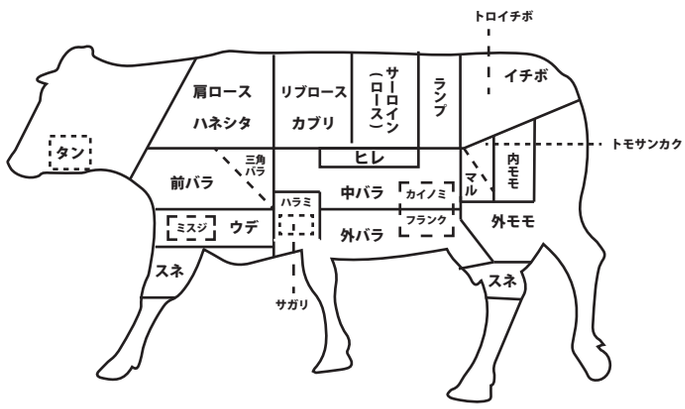
“食” にとって 1 番大切な想い。
『サービスと質には妥協しない』『池口から生まれる食品からおいしいを届ける』
『お客様に喜んでいただきたいという想い』

おいしいは笑顔に、笑顔は想いへ、
そして想いは思い出に。

IKEGUCHI MEAT PUBLIC HOUSE STEAK

JAPANESE KUROGE WAGYU

1. 下記の印がしてある本日の部位からお選びください
2. 100ｇ～から オーダーをお願い致します。
3. オーダー後カットして 焼き上げますので 少々お待ちください



ご注文をいただいてからお切りします、重さが多少前後しますのでご了承ください。

霜降

ショートリブ
トモサンカク
ハネシタ
サーロイン
リブ芯ロース
ホンミスジ
イチボ
マキ
カタロース
インサイド
ササミ
ハラミ
サガリ
カイノミ
カブリ
クラシタ
ブリスケ
マルシン
トウガラシ
ウワミスジ
ウチモモ
ナカニク
シャトーブリアン
ラムシン
ランプ
カメノコ
マルガワ
ヒレ
クリ
マクラ

赤身

□ ショートリブ　¥1,600 / 100g
牛の腹にあたる「ともばら」の一部。赤身と脂肪が細かく噛み合い濃厚な甘みのある味わい

□ トモサンカク　¥1,500 / 100g
シンシンの外側の部分、サシが入っていながら赤身の旨みも濃い。肉汁があふれ脂のコクが追いかけてくる

□ ハネシタ　¥1,800 / 100g
肉厚で柔らかく、きめ細かい上級部位
とろける食感とコクのある味わいが特徴

□ サーロイン　¥2,200 / 100g
牛肉の王様であり最も肉質が良い。一口食べると肉の旨みと脂の甘みが相まって濃厚な味わい

□ リブ芯ロース　¥2,200 / 100g
高級部位リブロースの芯の部分で、最もバランスが良いサシがあるのにしつこさはなく、甘みが口に広がる。

□ ホンミスジ　¥1,500 / 100g
肩甲骨の内側にある約 1%しか取れない希少部位。
とろけるような柔らかさと旨みが濃厚な人気の部位

□ イチボ　¥1,500 / 100g
サシがしっかり入ってながら程よい赤身の味わい。
肉らしい濃厚な旨みにあふれ、バランスのよい部位。

□ マキ　¥1,500 / 100g
リブ芯の周りを囲む部位で、わずかしか取れない
超希少部位。濃厚で甘みのある味わい

□ カタロース　¥1,500 / 100g
肩から背中にかけてのロース。サシの入りやすい赤身肉で柔らかい食感と濃厚な味が特徴です。

□ インサイド　¥1,400 / 100g
ハラミの近くにあり肉の旨みが強いのが特徴
脂はあるが、適度なコクを感じることが出来ます

□ ササミ　¥1,300 / 100g
お腹の部分の一部、赤みとサシのバランスが良く
くどさのない味わいが魅力的な部位

□ ハラミ　¥1,800 / 100g
専門部位の中でもとても人気がありメジャーな部位
適度な歯ごたえと、濃い旨みがあります

□ サガリ　¥1,800 / 100g
ハラミの仲間で横隔膜の下の部分。ハラミよりも
サシが少なく赤身が強いのが特徴

□ カイノミ　¥1,500 / 100g
ヒレに隣接したカルビの一部で、ヒレのような赤身と
柔らかさを兼ね添えたバランスの良い部位

□ カブリ　¥1,200 / 100g
リブロースの一番外側の部分。程よくサシが入り、
ジューシーな味わいで、肉の味わいもあります

□ クラシタ　¥1,000 / 100g
風味よく柔らかい食感が特徴
赤身のコクと、とろけるサシを同時に楽しめます

□ ブリスケ　¥1,200 / 100g
カルビの一部で、やや硬めの筋肉質な部位。濃厚な赤身の
味わいが噛めば噛むほど

□ マルシン　¥1,700 / 100g
マルの芯でマルシン、やや弾力がありきめ細かい
柔らかな肉質。脂のしつこさのない美味しい赤身

□ トウガラシ　¥1,000 / 100g
肩肉の一部で 1 頭からあまり取れない希少部位
サシが少なく赤身の味が強いのが特徴でさっぱりした味わい

□ ウワミスジ　¥1,200 / 100g
ミスジの上についている超希少部位。ミスジよりもサシが少なく赤身が濃い。きめ細かく繊細な肉質でさっぱりして食べやすい

□ ウチモモ　¥1,000 / 100g
THE 赤身肉というほどモモの代表的な部位。キメは粗めだが
柔らかくクセのない肉質。肉らしい味わいで歯ごたえも良い

□ ナカニク　¥1,200 / 100g
外モモの中心部分でとても柔らかく程よい霜降りで
風味も味も楽しめる

□ シャトーブリアン　¥3,800 / 100g
ヒレの中心部で、ヒレの中でも柔らかさは抜群
超希少で最上質の肉質を持つ部位

□ ラムシン　¥1,700 / 100g
ランプの中の一部で「モモヒレ」と呼ぶこともあるほど
柔らかくキメの細かい肉質とから肉汁と旨みが溢れる

□ ランプ　¥1,400 / 100g
サーロインの隣に位置しモモの中でも味がいいとされる。
クセがなく柔らかく上品な甘みのある味わい

□ カメノコ　¥1,000 / 100g
モモの中でも特に脂肪が少なく肉の旨味が凝縮されている
噛むごとにサッパリめの肉の味がにじみ出てくる

□ マルガワ　¥1,000 / 100g
マルシンの外側でキメが細かく柔らかい肉質でサシは少なめ
赤身の弾力が良くかむごとに旨味が染み出てくる。

□ ヒレ　¥2,700 / 100g
牛肉の中でも随一柔らかいとされ、肉質は細やかで舌触りも〇
赤身でクセのない味わい

□ クリ　¥1,400 / 100g
前足上部の部位で、肉質はきめが粗くやや硬め。
旨みが強く肉の味が前面に出てくる

□ マクラ　¥1,000 / 100g
外モモの一部で、筋肉質で歯ごたえはあるが
歯切れよく、赤身の濃厚な味わいでやや甘い

CHARCUTERIE シャルキュトリー

シャルキュトリーとは、フランス語で「お肉の加工品」池口精肉店自慢のお肉の加工品をどうぞ。

自家製シャルキュトリー盛り合わせ　4 人前　¥ 2300
IKEGUCHI 自家製のシャルキュトリーを食べ比べ　2 人前　¥ 1200

自家製ソーセージ盛り合わせ　¥ 800
定番のあらびきウインナー、辛口のチョリソー、
あっさりヘルシーチキンウインナー、ピザソーセージの 4 種を盛り合わせ

ROAST BEEF ローストビーフ

ローストビーフに適した黒毛和牛肉を直火で香ばしく焼き上げた人気のメニュー

直火焼き和牛ローストビーフ　¥ 1200
ジューシーで旨みの詰まった赤身部位

直火焼き和牛ローストビーフ　特選　¥ 1800
サシがよく入ったとろけるような柔らかさと甘みをもった部位

直火焼き和牛ローストビーフブロックユッケ　¥ 2000
贅沢にダイスブロックでカットして卵黄、白髪ねぎと、濃厚タレでどうぞ

HORS D' OEUVRE 前菜

Draft サラダ（2 人前） ¥ 500
旬で新鮮な野菜を使ったサラダです。

和牛ローストビーフサラダ（2 人前） ¥ 1200
Draft サラダをベースに和牛ローストビーフをのせました

アンチョビバターの枝豆 ¥ 400
アンチョビとバターの風味が効いていておつまみに最高です

自家製ベーコンのポテトサラダ ¥ 650
自家製ベーコンがポテトにドカンと 1 枚のったポテサラ
スモーキーでパンチのあるベーコンとポテサラを一緒にお召し上がりください

自家製スモークチキンとアボカドのマヨネーズ和え ¥ 580
スモーキーな香りとアボカドのクリーミーさが絶妙にマッチ

ミックスナッツ ¥ 450
ミックスナッツをたっぷりのオリジナルスパイスで

チーズのプロが厳選した 3 種のチーズの盛り合わせ ¥ 1200
トリュフ入りのカマンベール、ゴーダ、ミモレットの濃厚な味わいを

新鮮野菜の豚みそディップ ¥ 600
池口精肉店特製の 2 種類の豚みそに野菜をつけてどうぞ

自家製ピクルス ¥ 500
シャキシャキ野菜を自家製のピクルスに、さっぱりと箸休みに

GRILL 焼きもの

和牛たたき ¥1600
焼きたての和牛赤身をおろしぽん酢でどうぞ

鉄板焼き出汁巻き玉子 ¥ 400
福山の神村町産の赤玉を使用。
鉄板で焼き上げたアツアツだし巻き玉子

トンテキ ¥750
豚肩ロースを甘辛の特製ダレで止まらない味付けに

チキングリル ¥ 600
国産の鶏ももをパリッと焼き上げたジューシーチキン

季節野菜のグリル ¥ 850
福山産のオーガニック野菜を中心とした新鮮野菜をグリルに
特製スパイス、自家製バーニャカウダーソースでどうぞ

OVEN 煮込み

コトコト煮込んだ和牛ビーフシチュー ¥1500
和牛をじっくり煮込み、20 種類もの野菜や乾物などの旨みが溶け込んだ本格シチュー

IKEGUCHI 特製アヒージョ - 和牛そぼろ入り - ¥ 780
特製ベーコンと相性の良い野菜をニンニクの効いたオイルでアツアツに
和牛そぼろはスプーンでバゲットにのせて最後まで楽しんでください

FRI 揚げ物

名物ミンチカツボール（4 個） ¥ 480
池口の看板商品「ミンチカツ」をシェアしやすい一口サイズにした
IKEGUCHI M.P.H 限定メニュー！（追加 1 個 120 円〜）

お肉屋さんの唐揚げ（4 個） ¥ 480
本店でも人気のにんにく醤油ベースの鶏の唐揚げ（追加 1 個 120 円〜）

SUAGE（手羽先の素揚げ 3 本入り） ¥ 390
パリッとじゅわっとシンプルな手羽先の素揚げ。揚げたてを 1 回食べてみて
（追加 1 個 130 円〜）

フライドポテト ¥ 450
定番のフライドポテトもオリジナルスパイスでとまらない味付けに

FINISH 〆- 締め -

ほろほろ和牛テールスープ ¥ 980
霜降り和牛テールをじっくり煮込んだお肉はほろほろで、出汁もしっかり出た絶品スープ

プルプル和牛ホルモンのスープ ¥ 650
ホルモンでスープはイメージにないかもしれませんが、これが予想を裏切るおいしさです
ホルモンの甘み、和風なスープ、アクセントになるトッピングが

和牛のにぎり（3 貫） ¥ 1050
新鮮な和牛をさっと炙って、わさびと岩塩でシンプルにどうぞ

和牛コンビーフのあん出汁茶漬け ¥ 600
新名物の和牛コンビーフをあん出汁茶漬けであっさりと締めて下さい

和牛ガーリックライス ¥ 800
ガツンと締めたい方はこちらをどうぞ　スタッフにも大人気のメニューです

DESERT デザート

ピスタチオアイス ¥ 400

スタッフにも 1 番人気のピスタチオアイス
フランス産高級ピスタチオオイルとミックスナッツがアクセント

GODIVA バニラ ※アルコール含まれます ¥ 400

バニラアイスに GODIVA リキュールをかけた大人だけのデザート
お酒が入っているので未成年、運転する方はご遠慮ください

ALCOHOL DRINK

生ビール (PREMIUM MALT'S)　¥ 500

＜ クラフトビール ＞

IPA100（イギリス）　¥ 850
「ホップをふんだんに使った豊富な香りと
苦みが特徴の IPA」

アダムとイブ（ベルギー）　¥ 850
「ホップの苦みと濃厚な味わい」

ヴァイツェンビール（ドイツ）　¥ 850
「オーガニックの白ビール」

リンデマン・フランボワーズ　¥ 850
「甘酸っぱいフランボワーズ香る可愛いビールです」

＜ ハイボール・ウイスキー ＞

JIM　BEAM　今、世界中の人々が楽しむ
世界売上 No.1 バーボンウイスキー。

ハイボール　¥ 500
ジンジャーハイ　¥ 550
コークハイ　¥ 550
水割り・ロック　¥ 450
ストレート

Maker's　mark　誰もが愉しめる「華やかな香り」と
「まろやかな味わい」

ハイボール　¥ 700
ジンジャーハイ　¥ 750
コークハイ　¥ 750
水割り・ロック　¥ 650
ストレート

たまには、ちょっといいウイスキーで、ちょっといいハイボールを。

＜ サワー＞

広島 瀬戸田レモンサワー　¥ 500
パパイヤ酢レモンサワー　¥ 600
パパイヤ酢だいだいサワー　¥ 600

＜ カクテル ＞

ジントニック　¥ 500
ジンバック　¥ 500
モスコミュール　¥ 500
スクリュードライバー　¥ 500
シャンディーガフ　¥ 600
レッドアイ　¥ 600
カリモーチョ (赤ワイン + コーラ)　¥ 600
スプリッツァー (白ワイン + ソーダ)　¥ 600
ゴディバミルク　¥ 750
葉とらずりんごハイ　¥ 600
黒ウーロンハイ　¥ 500

カシスの最高品種を使用した『ルジェ・ノワール・ド・ブルゴーニュ』
カシスオレンジ　¥ 600
カシスソーダ　¥ 600
カシスウーロン　¥ 600
カシストマト　¥ 600

＜ 日本酒 ＞ ※冷酒のみ

長野の OBUSE　WINERY が極少量作り上げる SAKE
LE　SAKE　EROTIQUE NUMERO　SIX　¥ 850

福山の地酒
天宝一　特別純米八反錦　¥ 700

SOFT DRINK

＜ NON ALCOHOL COCKTAIL ＞

フラミンゴ（パイン + クランベリー）	¥ 600
ノーリス・ホワイト (カルピス + ジンジャーエール）	¥ 600
赤バラ（バラのシロップ + クランベリー）	¥ 600
白バラ（バラのシロップ + もも）	¥ 600
龍馬 1865（ノンアルコールビール）	¥ 350
龍馬 LEMON（ノンアルコールレモンビール）	¥ 350

＜ SOFT DRINK ＞

黒ウーロン茶	¥ 400
葉とらずりんごジュース	¥ 500
ネクター（もも）	¥ 400
オレンジジュース	¥ 400
コーラ	¥ 400
ジンジャーエール	¥ 400
トニックウォーター	¥ 350
炭酸水	¥ 300

GLASS WINE グラスワイン

軽め ↓ 重め

赤	ロリマー・シラーズ カベルネソーヴィニヨン	オーストラリア ミディアム	品種 カベルネ・ソーヴィニョン	¥ 600
赤	エスポラン・ モンテヴェーリョ	ポルトガル フルボディ	品種 アラゴネス、トリンカデイラ シラー、トウリガ・ナショナル	¥ 700
赤	オリバーレス・ティント	スペイン フルボディ	品種 モナスタレル	¥ 700
赤	シャトー・ヴァリ	フランス フルボディ	品種 メルロー カベルネ・ソーヴィニョン	¥ 850
白	ロリマー・ セミヨン・シャルドネ	オーストラリア 辛口	品種 シャルドネ	¥ 600
白	ロス・ヴァスコス シャルドネ	チリ 辛口	品種 シャルドネ	¥ 650
泡	ロリマー・ブリュット	オーストラリア 辛口	品種 シャルドネ	¥ 600

自家製サングリア（赤・白） ¥ 700

フルーツのおいしさがワインに馴染んだほんのり甘くて
フルーティーな味わいが特徴です。

※サングリアの言葉の由来はスペイン語で「皿」を意味する
「sangre（サングレ）」からきています

RED WINE 赤ワイン

赤	エスポラン・ モンテヴェーリョ	ポルトガル ミディアムボディ	品種 アラゴネス、トリンカデイラ シラー、トウリガ・ナショナル	Bottle ¥ 3,800
赤	ミッシェル・ノエラ ブルゴーニュ・ルージ	フランス ミディアムボディ	品種 ピノノワール	Bottle ¥ 5,800
赤	サブスタンス・カベルネ	アメリカ フルボディ	品種 カベルネソーヴィニヨン	Bottle ¥ 6,000
赤	スイ・レッド	オーストラリア フルボディ	品種 カベルネソーヴィニヨン マルベック、プティヴェルド	Bottle ¥ 6,800
赤	シャトー・ カントメルル 2011	フランス フルボディ	品種 カベルネソーヴィニヨン、メルロ プティヴェルド、カベルネフラン	Bottle ¥ 9,000

WHITE WINE 白ワイン

白	ロスヴァスコス・ シャルドネ	チリ 辛口	品種 シャルドネ	Bottle ¥ 3,800
白	エルス・リュエルナ	スペイン 辛口	品種 シャレッロ	Bottle ¥ 5,500
白	ウィリアムフェーブル・ サンプリ	フランス 辛口	品種 ソーヴィニヨンブラン	Bottle ¥ 5,800
白	グレープリパブリック デラ・フレスカ	日本（山形） 辛口	品種 デラウェア	Bottle ¥ 6,800
白	オーボンクリマ ニュイブランシュ	アメリカ 辛口	品種 シャルドネ	Bottle ¥ 8,800

SPARKLING WINE スパークリング

泡	トレ・デル・ガル	スペイン 辛口	品種 マカベオ、チャレッロ パレリヤーダ	Bottle ¥ 4,800
泡	福山わいん工房	福山 辛口	品種 マスカットベリー A	Bottle ¥ 5,300
泡	ヴーヴ・クリコ	フランス 辛口	品種 ピノノワール、ピノムニエ シャルドネ	Bottle ¥ 15,000
泡	アンリ・ジロー	フランス フルボディ	品種 ピノノワール シャルドネ	Bottle ¥ 18,000

MADEIRA WINE マディラワイン

ポルトガルで作られている「マデイラワイン」は、「シェリー酒」・「ポートワイン」と並ぶ世界三大酒精強化ワイン。酸味が甘味を包み込んでおりどんな食材ともケンカせず和食には欠かせない醤油や味噌とも相性がいいです。

バーベイト　セルシアル　10 年　30ml / ¥ 800

輝きのある黄金色でドライフルーツを思わせる調和の取れた滑らかな香り。
しっかりとした酸味の長い余韻。

マルヴァジア　10 年　30ml / ¥ 800

甘口で深い琥珀色。オレンジやレーズンの果実香にチョコレートやクリームタフィの香りが混ざり合う。
ほのかな酸味に甘さが際立つ。余韻は 10 年熟成の中で最も長い。