

これぞ究極の贅沢。

石窯でしか引き出せない、濃厚な肉の旨味を、たっぷりと。

人気
No.1



ステーキ&石窯焼ハンバーグ

プレミアム肉祭りセット

スペシャルセット **3060**

ライス、スープ、
ソフトドリンク、ミニサラダ 付

レギュラーセット **2790**
ライス、スープ 付

ライスセット **2660**
ライス 付

単品 2460
(税込2706円)

スペシャルセットのドリンクは下記よりお選びください 単品 370 (税込407円)

- | | | |
|---------------|--------------|-----------------|
| ジンジャーエール | 柚子ソーダ | ウーロン茶 |
| コカ・コーラ | グレープフルーツジュース | 紅茶 (ホットorアイス) |
| ピンクレモネード | オレンジジュース | 柚子紅茶 (ホットorアイス) |
| ピンクレモネードスカッシュ | リンゴジュース | コーヒー (ホットorアイス) |

プラス料金でアルコールドリンクにも変更できます!

生ビール (ジョッキ) +390 (税込429円)
いしがまやレモンサワー +320 (税込352円)
ジム・ビームハイボール +300 (税込330円)
グラスワイン (赤・白) +300 (税込330円)



旨はらみステーキ&石窯焼ハンバーグ

スペシャルセット **2780**

ライス、スープ、
ソフトドリンク、ミニサラダ 付

レギュラーセット **2510**
ライス、スープ 付

ライスセット **2380**
ライス 付

単品 2180
(税込2398円)



石窯焼チキンステーキ&石窯焼ハンバーグ

スペシャルセット **2580**

ライス、スープ、
ソフトドリンク、ミニサラダ 付

レギュラーセット **2310**
ライス、スープ 付

ライスセット **2180**
ライス 付

単品 1980
(税込2178円)

さらに美味しくトッピング ⑤ マークは、石窯で焼き上げるトッピングです ※全セット付け合わせ野菜はイメージです

- | | | | | |
|---------------------------------|------------------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| レッド
チーターチーズ +160
(税込176円) | まるごと
トマト +260
(税込286円) | 炭路島産
たまねぎ +260
(税込286円) | ソーセージ +260
(税込286円) | 目玉焼き +160
(税込176円) |
| ガーリックチップ +130
(税込143円) | ピリ辛トマトソース +160
(税込176円) | 和風おろし +160
(税込176円) | チーズ&目玉焼き +300
(税込330円) | カマンベールチーズ +360
(税込396円) |
| 片かチーズ +160
(税込176円) | 焼きアボカド +160
(税込176円) | 和風おろし 山盛り +260
(税込286円) | アボカド&チーズ +300
(税込330円) | |

いしがまやランチ



**ハンバーグ&
ステーキ
肉祭り**

単品 2410
[税込2651円]
ライス付 **2530**
[税込2783円]



**旨はらみ&
ハンバーグ**

単品 2130
[税込2343円]
ライス付 **2250**
[税込2475円]



**石窯焼
チキンステーキ
&ハンバーグ**

単品 1930
[税込2122円]
ライス付 **2050**
[税込2255円]



**ハンバーグ
和風おろし**

単品 1360
[税込1496円]
ライス付 **1480**
[税込1628円]



**ハンバーグ
&淡路産
たまねぎ**

単品 1460
[税込1606円]
ライス付 **1580**
[税込1738円]



**ハンバーグ
&チーズ
&目玉焼き**

単品 1500
[税込1650円]
ライス付 **1620**
[税込1782円]



**まるごと
トマト&
ハンバーグ**

単品 1460
[税込1606円]
ライス付 **1580**
[税込1738円]



**チーズ
ハンバーグ**

単品 1360
[税込1496円]
ライス付 **1480**
[税込1628円]



**石窯焼
ハンバーグ**

単品 1200
[税込1320円]
ライス付 **1320**
[税込1452円]



**旨はらみ
ステーキ**

[180g] 単品 1680 [270g] 単品 2080
[税込1848円] [税込2286円]
ライス付 **1800** ライス付 **2200**
[税込1980円] [税込2420円]



**プレミアム
ステーキ**

[200g] 単品 2130 [300g] 単品 2780
[税込2343円] [税込3054円]
ライス付 **2250** ライス付 **2900**
[税込2475円] [税込3190円]



**石窯焼
チキンステーキ**

ライス付 **980**
[税込1078円]

ライス
+120
[税込132円]

**ドリンク
+
ライス +270**
[税込297円]

**サラダ
+
ライス +370**
[税込407円]

+サラダ +250
[税込275円]
+スープ +100
[税込110円]

ドリンクセット +150
[税込165円]
ウーロン茶
ココ・コーラ
ジンジャーエール
リンゴジュース
柚子ソーダ
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ピンクレモネード
ピンクレモネードスカッシュ
コーヒー (Hot/Ice)
紅茶 (Hot/Ice)
柚子紅茶 (Hot/Ice)

トッピング +160
[税込176円]
チーズ / 目玉焼き / 焼きアボカド / 和風おろし

400度の石窯で焼き上げる 究極のハンバーグ

いしがまや^{***}3つのこだわり

旨味まるごと

★★★★

高温の石窯で焼くことにより、
表面は香ばしく石窯特有の遠赤外線の効果で、
お肉の旨味がぎゅっと凝縮され
ふっくら焼きあがる絶品ハンバーグです

おいしさの秘密

★★★★

豊かな風味の中にも甘みがあり、
脂の口当たりもよく、肉質は柔らかくジューシー
様々な希少価値の高い部位を使用し、
相性の良い香味野菜・香辛料などを組み合わせることで
いしがまやでしか味わえない
美味しいハンバーグに仕上げました

特製ソース

★★★★

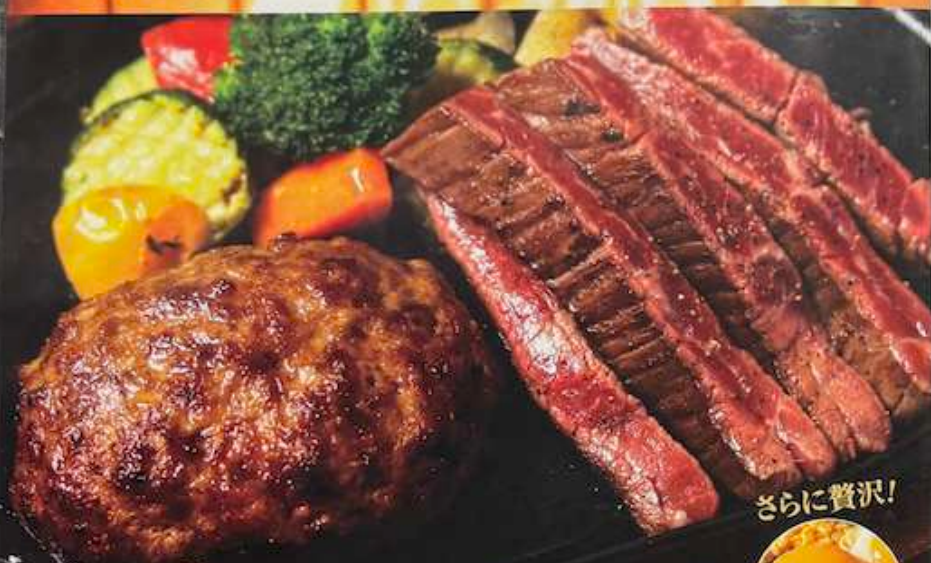
醤油ベースのオリジナルソースは
牛肉 100% の味を引き立たせるために、
果物や香味野菜などを使用し丁寧に作りました
石窯焼きハンバーグのために生まれた
最高のソースです

● 当店のごはんには使用しているお米は全て「国産」です

● 石窯での加熱調理中ににおける最高温度です

これぞ究極の贅沢。

石窯でしか引き出せない、濃厚な肉の旨味を、たっぷりと。



ステーキ&ハンバーグ

プレミアム肉祭りセット

スペシャルセット 3060 単品 2460
ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込3366円) (税込2706円)

レギュラーセット 2790 ライスセット 2660
ライス、スープ付 (税込3069円) ライス付 (税込2926円)

さらに贅沢!



チーズトッピング
+160 (税込176円)



山盛り和風おろし
+260 (税込286円)

スペシャルセットのドリンクは下記よりお選びください 単品 370 (税込427円)

ジンジャーエール	梅子ソーダ	ウーロン茶
コーラ	グレープフルーツジュース	紅茶 (ホット&アイス)
ピンクレモネード	オレンジジュース	梅子紅茶 (ホット&アイス)
ピンクレモネードスカッシュ	リンゴジュース	コーヒー (ホット&アイス)

プラス料金でアルコールドリンクにも変更できます!

宝ビール (ジョッキ)	+300 (税込420円)
いしがきやレモンサワー	+320 (税込452円)
ジム・ビーハイボール	+300 (税込430円)
グラスワイン (赤・白)	+300 (税込430円)



旨はらみステーキ &ハンバーグ

単品 2180
(税込2398円)

スペシャルセット 2780
ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込3058円)

レギュラーセット 2510
ライス、スープ付 (税込2761円)

ライスセット 2380
ライス付 (税込2618円)



切り落とし牛たん &ハンバーグ

単品 2290
(税込2519円)

スペシャルセット 2890
ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込3179円)

レギュラーセット 2620
ライス、スープ付 (税込2882円)

ライスセット 2490
ライス付 (税込2739円)



石窯焼 チキンステーキ &ハンバーグ

単品 1980
(税込2178円)

スペシャルセット 2580
ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込2838円)

レギュラーセット 2310
ライス、スープ付 (税込2541円)

ライスセット 2180
ライス付 (税込2398円)



石窯で焼きあげる プレミアムハンバーグステーキ 単品 1280

(税込1408円)



スペシャルセット 1880

ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込2068円)

レギュラーセット 1610

ライス、スープ付 (税込1771円)

ライスセット 1480

ライス付 (税込1628円)

石窯特有の高温で表面を香ばしく、中は適温外側の効果でふっくらと焼き上げること、旨みたっぷりの肉汁が溢れる究極のハンバーグに仕上がりました。

ダブルハンバーグ 単品 1890

(税込2079円)



スペシャルセット 2490

ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込2739円)

レギュラーセット 2220

ライス、スープ付 (税込2442円)

ライスセット 2090

ライス付 (税込2299円)

トリプルハンバーグ 単品 2380

(税込2618円)



スペシャルセット 2980

ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付 (税込3278円)

レギュラーセット 2710

ライス、スープ付 (税込2981円)

ライスセット 2580

ライス付 (税込2838円)

※全セット付け合わせ野菜はイメージです。

さらに美味しく トッピング

マークは、石窯で焼き上げるトッピングです
※全セット付け合わせ野菜はイメージです



CHEDDARチーズ +160
(税込176円)



和風おろし 山盛り +160 +260
(税込176円) (税込286円)



淡路産 たまねぎ +260
(税込286円)



片方チーズ +160
(税込176円)



まるごとトマト +260
(税込286円)



ソーセージ +260
(税込286円)



アボカド&チーズ +300
(税込330円)



チーズ&目玉焼き +300
(税込330円)



カマンベール チーズ +360
(税込396円)



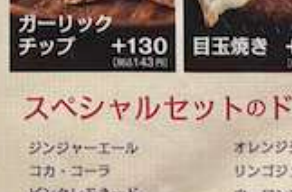
ガーリック テップ +130
(税込143円)



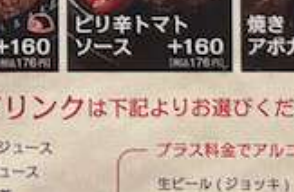
目玉焼き +160
(税込176円)



ピリ辛トマト ソース +160
(税込176円)



焼き アボカド +160
(税込176円)



カマンベール チーズ +360
(税込396円)



生ビール (ジョッキ) +390 (税込429円)

スペシャルセットのドリンクは下記よりお選びください

ジンジャーエール
コカ・コーラ
ピンクレモネード
ピンクレモネードスカッシュ
柚子ソーダ
グレープフルーツジュース

オレンジジュース
リンゴジュース
ウーロン茶
紅茶 (ホット/アイス)
柚子紅茶 (ホット/アイス)
コーヒ (ホット/アイス)

プラス料金でアルコールドリンクにも変更できます！

生ビール (ジョッキ) +390 (税込429円)
いしがまやレモンサワー +320 (税込352円)
ジム・ビームハイボール +300 (税込330円)
グラスワイン (赤・白) +300 (税込330円)



贅沢肉祭り!

石窯で焼く! 赤身肉本来の旨味!
牛100%ふっくらハンバーグ × 米国産チョイスグレードステーキ



贅沢!
ステーキ
倍量!

※写真はラージステーキ肉祭りです

	単品	スペシャルセット ステーキ、ハンバーグ ※セットメニューは別途料金がかかります	レギュラーセット ステーキ、ハンバーグ	ライスセット ステーキ
プレミアム肉祭り ステーキ 100g、ハンバーグ	2460 [税込2708円]	3060 [税込3366円]	2790 [税込3069円]	2660 [税込2926円]
プレミアムラージステーキ肉祭り ステーキ 200g、ハンバーグ	2900 [税込3190円]	3500 [税込3850円]	3230 [税込3553円]	3100 [税込3410円]

さらに美味しくトッピング マークは、石窯で焼く上げるトッピングです ※全セット付け合わせ野菜はイメージです

レッド チェダーチーズ +160 [税込176円]	まるごと トマト +260 [税込286円]	炭焼鶏 たまねぎ +260 [税込286円]	ソーセージ +260 [税込286円]	目玉焼き +160 [税込176円]
ガーリックチップ +130 [税込143円]	ビリヤニソース +160 [税込176円]	炭焼おろし +160 [税込176円]	チーズと目玉焼き +300 [税込330円]	カマンベールチーズ +380 [税込418円]
チーズハンバーグ +160 [税込176円]	炭焼アボカド +160 [税込176円]	炭焼おろし 山盛り +260 [税込286円]	アボカドとチーズ +300 [税込330円]	

プレミアム ビーフステーキ

米国産 (USDA) よりも厳格な基準で認可される CAB 認定の牛はフランスのとれた赤身と脂 (サシ) をもち、かわしめるほど赤身肉本来の旨味を感じる上上の牛肉です。

※CABとは、米国産牛肉 (USDA) が定めるプレミアム・チョイスおよびシロートなどの等級認定基準よりも厳しい、10の基準によって審査される認定です。



※写真は 400g です



	単品	スペシャルセット ステーキ、ハンバーグ ※セットメニューは別途料金がかかります	レギュラーセット ステーキ、ハンバーグ	ライスセット ステーキ
[200g]	2180 [税込2398円]	2780 [税込3058円]	2510 [税込2761円]	2380 [税込2618円]
[300g]	2830 [税込3113円]	3430 [税込3773円]	3160 [税込3476円]	3030 [税込3333円]
[400g]	3330 [税込3663円]	3930 [税込4323円]	3660 [税込4026円]	3530 [税込3883円]

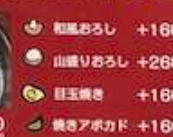
さらに美味しくトッピング



山盛りおろし +260
[税込286円]



炭焼鶏 たまねぎ +260
[税込286円]



目玉焼き +160
[税込176円]



焼きアボカド +160
[税込176円]



ソーセージ +260
[税込286円]



ガーリックチップ +130
[税込143円]

スペシャルセットのドリンクは下記よりお選びください 単品 370 [税込407円]

ジンジャーエール	梅子ソーダ	ウーロン茶
ココ・コーラ	グレープフルーツジュース	紅茶 (ホット・アイス)
ピンクレモネード	オレンジジュース	梅子紅茶 (ホット・アイス)
ピンクレモネードスカッシュ	リンゴジュース	コーヒー (ホット・アイス)

プラス料金でアルコールドリンクにも変更できます!

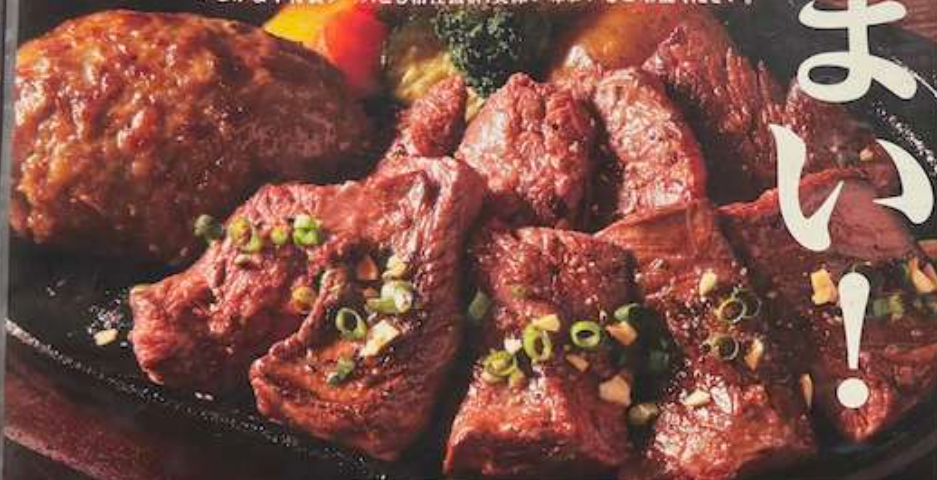
生ビール (ジョッキ)	+380 [税込418円]
いしがやレモンサワー	+320 [税込352円]
ジム・ビームハイボール	+300 [税込330円]
グラスワイン (赤・白)	+300 [税込330円]



大人気!!

はらみうまい!

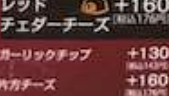
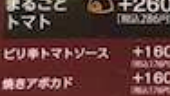
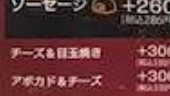
肉の旨味も味も濃いのにあっさりとした牛はらみは、食感はほどよく弾力がありながらも柔らかく、人気の部位。いしがまや特製ソースとも相性抜群!奥深い味わいをご堪能ください。



※写真はラージ旨はらみステーキ & ハンバーグです

旨はらみステーキ &ハンバーグ	旨はらみ 90g、ハンバーグ	2180 [税込2398円]	2780 [税込3058円]	2510 [税込2761円]	2380 [税込2618円]
ラージ旨はらみステーキ &ハンバーグ	旨はらみ 180g、ハンバーグ	2780 [税込3058円]	3380 [税込3718円]	3110 [税込3421円]	2980 [税込3278円]

さらに美味しくトッピング (A) マークは、石窯で焼き上げるトッピングです ※全セット付け合わせ野菜はイメージです

 レッド チェダーチーズ +160 [税込176円]	 まるごと トマト +260 [税込286円]	 炭焼島産 たまねぎ +260 [税込286円]	 ソーセージ +260 [税込286円]	 目玉焼き +160 [税込176円]
 ガーリックチップ +130 [税込143円]	 ビリヤントマトソース +160 [税込176円]	 和風おろし +160 [税込176円]	 チーズ&目玉焼き +300 [税込330円]	 カマンベールチーズ +360 [税込396円]
 片方チーズ +160 [税込176円]	 焼きアボカド +160 [税込176円]	 和風おろし 山盛り +260 [税込286円]	 アボカド&チーズ +300 [税込330円]	

やわらか旨はらみステーキ

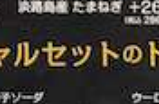
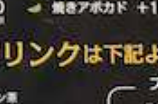
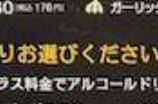


※写真は 180g です

肉の旨味も味も濃いのにあっさりとした牛はらみは、食感はほどよく弾力がありながらも柔らかく、人気の部位。いしがまや特製ソースとも相性抜群!奥深い味わいをご堪能ください。

	単品	スペシャルセット	レギュラーセット	ライスセット
		サイズ、ソース、 ライス、ポテト、 ドリンク付	サイズ、ソース	サイズ
[180g]	1730 [税込1903円]	2330 [税込2563円]	2060 [税込2266円]	1930 [税込2123円]
[270g]	2130 [税込2343円]	2730 [税込3003円]	2460 [税込2706円]	2330 [税込2563円]
[360g]	2430 [税込2673円]	3030 [税込3333円]	2760 [税込3036円]	2630 [税込2893円]

さらに美味しくトッピング

 山盛りおろし +260 [税込286円]	 炭焼島産 たまねぎ +260 [税込286円]	 まるごとジューストマト +260 [税込286円]	 炭焼島産 たまねぎ +260 [税込286円]
 目玉焼き +160 [税込176円]	 ソーセージ +260 [税込286円]	 焼きアボカド +160 [税込176円]	 ガーリックチップ +130 [税込143円]

スペシャルセットのドリンクは下記よりお選びください 単品 370 [税込407円]

ジンジャーエール	梅子ソーダ	ウーロン茶
コカ・コーラ	グレープフルーツジュース	紅茶 (ホットorアイス)
ピンクレモネード	オレンジジュース	梅子紅茶 (ホットorアイス)
ピンクレモネードスカッシュ	リンゴジュース	コーヒー (ホットorアイス)

プラス料金でアルコールドリンクにも変更できます!

生ビール (ジョッキ)	+390 [税込429円]
いしがまやレモンサワー	+320 [税込352円]
ジュ・ビームハイボール	+300 [税込330円]
グラスワイン (赤・白)	+300 [税込330円]



旨ねぎ! 牛たん

&ハンバーグ

単品 2290
[税込2519円]



⑤ **スペシャルセット** 2890
[税込3179円]

ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付

※全セット付け合わせ野菜はイメージです

③ **レギュラーセット** 2620
[税込2882円]

ライス、スープ付

④ **ライスセット** 2490
[税込2739円]

ライス付

さらに美味しくトッピング マークは、石窯で焼き上げるトッピングです ※全セット付け合わせ野菜はイメージです



レッド
チーズソース +160
[税込176円]

ガーリックチップ +130
[税込143円]
片チーズ +160
[税込176円]



まるごと
トマト +260
[税込286円]

ピリ辛トマトソース +160
[税込176円]
焼きアボカド +160
[税込176円]



炭焼島産
たまねぎ +260
[税込286円]

照りおろし +160
[税込176円]
照りおろし 山盛り +280
[税込306円]



ソーセージ +260
[税込286円]

チーズ＆目玉焼き +300
[税込330円]
アボカド＆チーズ +300
[税込330円]



目玉焼き +160
[税込176円]

カマンベールチーズ +360
[税込396円]

たっぷり!たまねぎで食べる

石窯焼

特製レモン
バター
ソース

チキンステーキ

単品 1130
[税込1243円]



高温の石窯で焼き上げるチキンステーキは石窯特有の遠赤外線効果で、
鶏肉本来の旨みが味わえる逸品。特製レモンバターソースをからめた、
栄養豊富なたっぷりたまねぎと一緒に食べるともう、やみつき。

③ **レギュラーセット** 1460
[税込1606円]

ライス、スープ付

⑤ **スペシャルセット** 1730
[税込1903円]

ライス、スープ、ソフトドリンク、ミニサラダ付

④ **ライスセット** 1330
[税込1463円]

ライス付

——スペシャルセットのドリンクは下記よりお選びください 単品 370 [税込407円]

ジンジャーエール	梅子ソーダ	ウーロン茶
コーラ	グレープフルーツジュース	紅茶 (ホット・アイス)
ピンクレモネード	オレンジジュース	梅子紅茶 (ホット・アイス)
ピンクレモネードスカッシュ	リンゴジュース	コーヒー (ホット・アイス)

プラス料金でアルコールドリンクにも変更できます!

生ビール (ジョッキ)	+390 [税込429円]
いしがやレモンサワー	+320 [税込352円]
ジム・ビームハイボール	+300 [税込330円]
グラスワイン (赤・白)	+300 [税込330円]



サラダ 野菜も美味しく頂きましょう



9品目の彩りいしがまやサラダ

ヘルシーな野菜のドレッシングで
お召し上がりいただく
アボカド、ベーコン、ゆで卵の入った
異色のミックスサラダです。

880
[税込968円]



京とうふの金ゴマサラダ

京とうふと金ゴマの香かな香りの
ヘルシーサラダです。

680
[税込748円]



KIDS MENU キッズセット

※小学生以下のお子様対象

おもちゃ
付



わんぱくキッズセット (チーズ&ソーセージ)

1090
[税込1199円]



キッズ
ソーセージ
セット **990**
[税込1089円]

キッズ
チーズ
セット **890**
[税込979円]

キッズ
セット **790**
[税込869円]



アレルギーをお持ちのお客様へ

当店で、アレルギー特定原材料8品目*を含む全ての食材を同一の環境で調理しております。
*小麦・卵・乳・蕎麦・大豆・そば・くずし・ごま

詳しい
アレルギー情報は
コチラから



デザート

カカオバリー社のチョコレート使用 いしがまで焼いた フォンダンショコラ 680 (税込748円)

香ばしい生地へまったりとナイフを入れた瞬間に、
中から溢れ出す濃厚で滑らかなチョコレートと、
ひんやり冷たい「ニラアイス」とのコントラストが
フォンダンの醍醐味。
ほろ苦く香りのよいホットなショコラは、
デザートとしてはもちろん、ワインにもよく合います。

1802年より、シャルル・バリー氏によって始
まったカカオバリー社。その歴史はすでに
160年を超える長いものとなっています。
数種類のカカオ豆をブレンドし、風味と香りをバランスよく
仕上げた豊富なカカオの風味が特徴の高級チョコ。



まるごとパインシャーベット



まるごとゆずシャーベット



まるごとりんごシャーベット

果汁たっぷり まるごとフルーツ シャーベット

- ・パイン 630
(税込693円)
- ・ゆず 550
(税込605円)
- ・りんご 550
(税込605円)

ニューヨーク チーズケーキ

クリームチーズを
贅沢に使用した
濃厚な味わいです。

680
(税込748円)



バニラアイス フルーツソース添え (ベリー・マンゴー・キウイ) ¥350 (税込385円)

ドリンク

スペシャルセットのドリンクを追加料金でアルコールに変更可能！

sour サワー



いしがまや

レモンサワー

480 320

【レモンサワー専用機】 (税込528円) (税込352円)
レモンと酸味の強い柑橘系の香り高い「レモン
マール」(コリアンダー)をブレンド、より引き
立てられたレモン菓子の爽やかな香りが存分に
楽しめます。

high ball ハイボール

いしがまやハイボール	580	390
ジム・ビームハイボール	480	300
(コーク・ジンジャー)	480	300
知多ハイボール	600	390

スペシャル
セット980
円税別！



beer&wine ビール&ワイン

ザ・プレミアム・モルツ 樽生

ジョッキ	650	390
グラス	460	100

柚子ピア

シャンディガフ

ハウスワイン (赤・白)

グラス	560	300
カラフェ	1220	

non alcohol ノンアルコール

サントリー オールフリー 440 200
(税込484円) (税込220円)

スペシャル
セット980
円税別！

wine bottle

ワインボトル



デボルトリ DB シラースカベルネ (ミディアムボディ)

オークの風味やしなやかなタンニンを感じる
きれいな余韻のワイン。

フルボトル 2400 (税込2640円)



ダークホース カベルネ・ソーヴィニヨン (フルボディ)

カシスリキュールを思わせる甘い果実味と、しっかりした
オークの風味。まろやかな果実感と力強いタンニンのコント
ラストが美味しい。飲みごたえのある赤ワインです。

フルボトル 3600 (税込3960円)

soft drink ソフトドリンク

¥370
(税込407円)

ジンジャーエール	柚子ソーダ	ウーロン茶
コカ・コーラ	グレープフルーツジュース	紅茶 (ホット or アイス)
ピンクレモネード	オレンジジュース	柚子紅茶 (ホット or アイス)
ピンクレモネードスカッシュ	リンゴジュース	コーヒーマ (ホット or アイス)

お肉のこだわり



肥沃な大地の恵み

「偉大なるアメリカ北西部の誇り」と称され
広大な土地、水や穀物などの豊かな資源、穏やかな気候環境の中で良質
で栄養価の高い穀物を飼料とし、健康的にのびのび育った穀物肥育牛。

おいしさの秘密

豊かな風味の中にも甘みがあり、脂の口当たりもよく、肉質は柔らかく
ジューシー。様々な希少価値の高い部位を使用し、
相性の良い香味野菜・香辛料などを組み合わせることで
いしがまやでしか味わえない美味しいハンバーグに仕上げました。

サステナビリティ

地元産の飼料用農作物や畜牛、再生可能エネルギーを使用するなど
高品質の牛肉を作る上でサステナビリティ（持続可能性）の実現と
地球環境保全にも配慮しています。

「ぜいたく」仕上げの石窯



いしがまやでは「窯」そのものにもこだわります。
広く高く設計された石窯のドーム部分
たっぷり厚みをもたせた床部分
いずれも、一般的な石窯より「ぜいたく」に仕上げています。
そのこだわりによって、常に高い温度をたもちながら
短時間でハンバーグの上下から高温加熱が始まります。
表面には香ばしさが生まれ、肉の旨味が凝縮し
内側にはあふれんばかりの肉汁が閉じ込められるのです。

石窯特有の遠赤外線



こだわりの煉瓦石を使用したハンバーグ専用窯は
石窯特有の高温で表面を香ばしく、
中は遠赤外線の効果でふっくらと焼き上げることで
牛肉の旨みたっぷりの肉汁が溢れる
究極のハンバーグに仕上がりました。

醤油ベースの特製ソース



特製ソースは醤油ベースのオリジナル。
牛肉100%のハンバーグの味を引き立たせるために
厳選した素材でゆっくり、丁寧に作りました。
石窯焼きハンバーグのために生まれた
最高のソースです。