

おすすめ



3秒!焼すきロース (1枚) 590

さっと炙って和牛ロースをすき焼き風に。京のブランド玉子「濃紅」でお召し上がりください。
2枚ずつに1玉付きます。追加すき焼き玉子1玉100円。

石屋のご褒美和牛赤身盛り 4,590

焼肉石屋の美味しいが詰まった盛り合わせ。上ロース姿焼き、上カルビ、和牛薄切りバラ、本日のおすすめステーキ



名物和牛サーロインユッケ 1,690

定番ユッケだれと塩ダレのハーフ&ハーフのサーロインユッケを濃紅玉子でお召し上がりください



石屋の特上和牛おすすめ赤身盛り 6,900

焼肉石屋の特上部位の盛り合わせ。特選ロース姿焼、極上カルビ、和牛薄切りバラ、本日のおすすめステーキ



和牛炙り寿司 (2貫) 990

和牛ロースを炙りました。わさび醤油でお召し上がりください





京野菜たっぷり石屋サラダ 790

オリジナルドレッシング!!!

<ハーフサイズ> 590



チョレギサラダ 690

海苔とオリジナル塩だれのあっさりサラダ

<ハーフサイズ> 490



コーンバター 490

みんな大好きコーンバター!

味変で味噌だれがおすすめです

焼物

盛り合わせ

石屋のご褒美和牛赤身盛り 4,590

焼肉石屋の美味しいが詰まった盛り合わせ。上ロース姿焼き
上カルビ、和牛薄切りバラ、本日のおすすめステーキ



石屋の特上和牛おすすめ赤身盛り 6,900

焼肉石屋の特上部位の盛り合わせ。特選ロース姿焼、極上カルビ
和牛薄切りバラ、本日のおすすめステーキ



タン

ネギタン塩 1,090 上タン塩 1,690

タンのスジ焼 790

石屋オリジナル。コリコリとした食感がおススメです



ロース

上ロース 1,590

特選ロース姿焼き 2,490

ネギ塩特選ロース 1,890

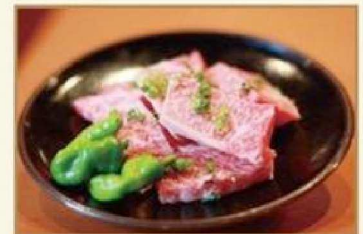
3秒焼すきロース (1枚) 590

和牛ロースをすき焼き風に。京のブランド玉子「濃紅」でお召し上がりください。
2枚ずつに1玉付きます。追加すき焼き玉子1玉100円。



カルビ

上カルビ	1,290	極上カルビ	1,890
ネギ塩カルビ	1,290	中落カルビ	1,090
薄切りバラおろしポン酢	1,490		
和牛焼きすきカルビ	1,490		
(濃紅玉子だれ付き)			



ハラミ

ハラミ	1,090	和牛上ハラミ	1,890
ハラミステーキ	1,490		

ステーキ

本日のおすすめ和牛厚切りステーキ	2,490
本日おすすめの厳正部位を。わさび醤油でお召し上がりください	
ハラミステーキ	1,490

焼物いろいろ

イカ焼き	690	トウモロコシ	490
ウィンナー	690	コーンバター	490
青森産ニンニク焼	590		



豚&鶏

トントロ	790	豚カルビ (塩 or タレ)	790
サムギョプサル	1,290	超ニンニク豚カルビ	890
鶏モモ	590	せせり	690

ホルモン

上テッチャン	890	上ミノ	890
天肉	890	ホソ（塩・タレ）	790
赤センマイ	790	丸腸（塩・タレ）	790
ハツ焼	590	焼レバー	590
ウルテ	790	タンのスジ焼	790

ホルモン ハーフ&ハーフ 890

上記のホルモンからお好きな2種をお選びください



テールスライス塩焼 1,290

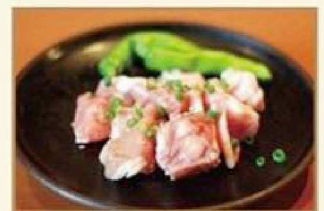
リピーター続出の人気メニュー



超にんにく

にんにくタップリスタミナメニュー

超にんにく上カルビ	1,390
超にんにく中落カルビ	1,190
超にんにくハラミ	1,190
超にんにく豚カルビ	890



お薬味いろいろ

カットレモン 2切れ	50 円	焼すき用濃紅玉子	100 円
自家製塩ねぎダレ	100 円	薬味青ネギ	50 円
おろしポン酢	50 円	わさび醤油	50 円

一品料理

キムチ盛り合わせ	690	ナムル盛り合わせ	690
キムチ各種 (白菜・胡瓜・大根)	490	もやしナムル	490
チャンジャ	490	韓国のり	290
やみつきキュウリ	490	やみつきキャベツ	490
和牛炙り寿司 (2貫)	990		

生もの

和牛サーロインユッケ 1,680
自家製ユッケダレと塩ダレのハーフ&ハーフ。1日10食限定。

タンユッケ	1,290
あぶりユッケ	990
生センマイ	890
生ハツ	790



やさい

京野菜たっぷり石屋サラダ 790
オリジナルドレッシング!!! (ハーフサイズ 590)

チョレギサラダ 690
海苔とオリジナル塩だれのあっさりサラダ (ハーフサイズ 490)

チシャ菜 690
サンチュ、ゴマの葉、キュウリスティック、自家製味噌付き

京焼野菜盛り合わせ 590

トウモロコシ 490



ご飯もの

ライス	190	石焼ガーリックライス	790
ライス大	290	超にんにくピビンバ	890
じゃこご飯	490	超にんにくピビンバ-half	790
ピビンバ	790	超にんにく石焼ピビンバ	1,090
ピビンバ-half	690	超にんにく石焼ピビンバ-half	990
ユッケピビンバ	990	クッパ	790
石焼ピビンバ	890	クッパ-half	690
石焼ピビンバ-half	790	テールクッパ	1,090
石焼チーズピビンバ	890	テールクッパ-half	990
石焼チーズピビンバ-half	790		



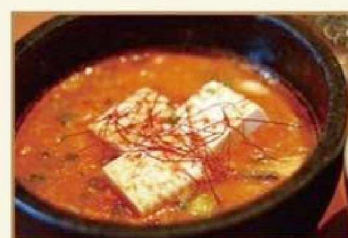
麺

韓国風冷麺	790
韓国風冷麺-half	690
ピビン冷麺	890
ピビン冷麺-half	790
とり塩麺 (温)	790
テール塩麺 (温)	1,090
うま辛ホルモンチゲうどん	1,090



スープ

ワカメスープ	390
玉子スープ	390
ワカ玉スープ	490
キムチチゲスープ	890
テールスープ	1,090



セットメニュー

カップルチョイスセット ￥7,000

2名様用のお得なセット 内容もご自身で選べます！！



赤身盛り合わせ
2名様分
+
キムチ盛り合わせ

ライス
+
ミニスープ
or
ミニデザート

選べる3品

下記のメニューから3品お選びください

トントロ・とりもも塩焼・せせり・豚カルビ・焼野菜
石屋サラダ・チシャ菜・コーンバター・チョレギサラダ
ニンニク焼・上テッチャン・もやしナムル・ウィンナー
韓国のり・トウモロコシ・キムチ各種（白菜・胡瓜・大根）

ファミリーセット ￥9,800

約3～4名様用のお得なセットです

ネギタン塩・とりモモ・トントロ 各1人前
赤身盛り合わせ（上ロース姿焼き、上カルビ
薄切りバラ、中落カルビ）ミックス焼（ホルモン、
イカ焼き、ウィンナ）・焼野菜・コーンバター
キムチ盛り合わせ

焼肉 屋
ISHIYA 岩

コース (4名様～、飲み放題 120分ラストオーダー 90分)



【お手軽石屋コース 6,000 円】 とりあえず、こちらで乾杯！

キムチ、サラダ、ネギタン塩&ネギ塩カルビ、サムギョプサル、とりもも塩焼き、3秒焼すきロース
ミックス焼 (ウィンナー・ホルモン・イカ・トウモロコシ)・ライス・ミニスープ (デザートなし)



【おすすめ石屋コース 7,000 円】 石屋の人気メニュー全部取り！

キムチ、サラダ、上タン塩&ネギ塩カルビ、サムギョプサル、焼すきロース、ハラミステーキ
ミックス焼 (ウィンナー・ホルモン・イカ・トウモロコシ)・ライス・ミニスープ・ミニデザート

【こだわりの極み石屋コース 10,000 円】 石屋のこだわりの厳選和牛コース

キムチ、サラダ、和牛炙り寿司・特上タン塩・本日のおすすめステーキ・ネギ塩カルビ・焼すきロース、
おろし焼しゃぶ・ミックス焼 (ウィンナー・ホルモン・イカ・トウモロコシ)・冷麺 or とり塩麺 or 石焼ビビンバ・ミニデザート

飲み放題メニュー

生ビール・ハイボール・コークハイ・ジンジャーハイボール
チューハイ各種 (レモン、ライム、カルピス、ピーチ、プレーン)
グラスワイン (赤、白)・焼酎 (芋、麦)・梅酒・ノンアルコールビール
ウーロン茶・ジンジャーエール・コーラ・オレンジジュース・カルピス



追加はグラス交換制です。ラストオーダーは開始 90 分後にお伺いいたします。



デザート

デザートはべつバラ！

アイスクリーム

¥390

(バニラ/抹茶/チョコクッキー)



アイスクリーム (バニラ)

丸ごと苺アイス

¥390



丸ごと苺アイス

ドラゴンフルーツシャーベット

¥490

マンゴーシャーベット

¥490



マンゴーシャーベット

白桃シャーベット

¥490

ココナッツシャーベット

¥490



白桃シャーベット

りんごシャーベット

¥490

アイス de 生チョコ

¥350

アイス de 抹茶生チョコ

¥350



ココナッツシャーベット



アイスde生チョコ

Nama chocolate

まるで生チョコのような口だけの
一口サイズのチョコレートアイスです。

(4粒) 350円(税込)



アイスde抹茶生チョコ

Green tea chocolate

宇治抹茶とホワイトチョコを使用した
一口サイズのアイスクリーム。

(4粒) 350円(税込)



りんごシャーベット

お飲みもの

ビール 焼肉といえはやっぱりコレ!

生ビール (中) ￥550

生ビール (小) ￥450

生ビールピッチャー ￥1,990
(1.8ℓ 約4.5杯分)



氷点下スーパードライ ￥550
(エクストラコールド)

瓶ビール ￥550

ノンアルコールビール ￥450



氷点下TM スーパードライ
「エクストラコールド」



京都導入
No.1号店

氷点下 (-2℃~0℃) のスーパードライ

チューハイ

ピーチ ライチ 青リンゴ ウーロンハイ コークハイ
ライム カルピス マンゴー ハイボール 各 ￥450

生搾りチューハイ ^{Fresh!}

グレープフルーツ オレンジ レモン
各 ￥550



熱 燗 あつかん



富 翁 とみおう (京都伏見) 應造り辛口 一合 ￥490

マッコリ

グラス ￥490 375ml ￥990 1ℓ ￥3,000

ワイン

グラス (赤・白) 各 ￥490

本格焼酎

焼酎メニュー



いいちこ 麦 (大分)

下町のナポレオン やわらかな口当たり、
割ってもひろがる豊かな味わい。

¥490

ボトル (4合瓶) ¥2,100



とみのほうざん

富乃宝山 芋 (鹿児島)

芋焼酎の概念を画す新世界の芋焼酎。フルーティな
香りと爽やかな味わいが何ともいい感じ。

女性にもおすすめです。

¥590

ボトル (4合瓶) ¥3,800



天草 あまくさ 麦 (熊本)

天草四郎で有名な天草糖唯一の蔵元。素朴で
爽やかな旨味は、中々以上の実力！麦焼酎好き必飲です。

¥590



せいこうりやく

晴耕雨読 芋 (鹿児島)

芋焼酎に少量の米焼酎をブレンド。
やわらかい口当たりで芋、米両者旨味を感じられる。
軽やかな都会的味わい。

¥590



中々 なかなか 麦 (宮崎)

あまりにも有名になった、今や麦焼酎の代名詞。
淡麗・旨口麦焼酎の元祖。

¥590

ボトル (4合瓶) ¥3,500



ゆうせん

有泉 黒糖 (奄美与論島)

奄美諸島でのみ製造を許される黒糖焼酎は、
南国の爽やかな甘味とみずみずしい味わい。
今や黒糖焼酎は一大ブーム！
是非お試しください。

¥590



極楽 ごくらく 米 (熊本)

米の旨みをたっぷり残した、素朴で香ばしい味わい。
旨みがじんわり広がります。

¥590



佐藤 (白) 芋 (鹿児島)

白麹のやわらかい酒質に素直なコガネセンガンの
甘さを表現しました。ゆったりとしたときの流れを
感じさせながら、おだやかに
やさしく宴を盛り上げてくれる
焼酎です。

¥590



たなばた古酒 芋 (鹿児島)

六年以上の熟成をへてここまでマイルドになりました。
芋の甘みと旨味しっかりとしたコクを持つ。
世界のソムリエ岡崎真也が絶賛した「たなばた古酒」は芋焼酎好き
にはたまらない一本です。

¥590



伊佐美 いさみ 芋 (鹿児島)

薩摩焼酎ではかなり有名な銘柄です。飲むほどに芋の
しっかりとした風味が感じられます。一度飲んだら
病みつきになる絶品です。

¥890



きっちょうほうざん

吉兆宝山 芋 (鹿児島)

黒麹を使用し、一次、二次共にカメで仕込む。
ボディもしっかりとした、甘い香りと深い味わい。

¥590

ボトル (4合瓶) ¥3,800

※ボトルキープは出来ません

焼肉
ISHIYA
岩

お飲みもの



カクテル 本格カクテルです！！



カシス オレンジ
グレープフルーツ ソーダ 各 ￥590

厳選された良質のカシスのみを使い
保存料・添加物を一切加えない
フルーティなりキュールです。



カンパリ オレンジ
グレープフルーツ ソーダ 各 ￥590

様々なハーブや果実を配合して
作られたカンパリ 独特のほろ苦い
味わいと赤い色が人気のイタリア生まれの
大人のリキュール。



ディタ オレンジ
グレープフルーツ 各 ￥590

楊貴妃がこよなく愛したとされるフルーツ
ライチの上品な甘みと香りをリキュールにした
フランス生まれのD I T A。



ヨギー オレンジ
グレープフルーツ ジンジャー 各 ￥590

ヨーグルトをベースにした飲みやすい
甘さのリキュールです。

ソフトドリンク

なっちゃんオレンジ／グレープフルーツジュース ￥390

コーラ／ホワイトウォーター／ホワイトソーダ ￥390

ジンジャエール／ウーロン茶 ￥390

黒ウーロン茶 ￥490

こだわりの

梅酒メニュー

ロック／水割／ソーダ割り／お湯割 ¥490～



梅酒いっぱい（京 都）

国産の青梅を100%使用した、さっぱりと甘過ぎない梅酒です。

¥490



赤い梅酒（和歌山）

紀州梅最高級品種の「古城」とビタミンA・B・Cが豊富な「紫蘇（しそ）」を原料に漬け込んだ梅酒です。

¥590



緑茶梅酒（和歌山）

紀州梅最高級品種の「古城」と平治の緑茶の葉とともに漬け込んだ梅酒。緑茶はカフェイン、タンニンを多量に含み、脂肪を抑制する成分が多く含まれています。

¥590



黒糖梅酒（鹿児島）

甘味成分をハチミツや氷砂糖で漬け込むのとは一味違うコクのある味わいと、優雅な香りが特徴です。

¥590



小正梅酒（鹿児島）

米、麦、芋の本格焼酎をブレンドし漬け込む。そして、蜂蜜をたっぷり使用した昔ながらの家庭風手作り梅酒です。

¥590



あらごし梅酒（奈良）

日本酒で仕込んだ梅酒「實梅」に梅の果肉をブレンドし、果実感があふれる梅酒の仕上げました。グラスに注いだ梅酒はとろりとしていて、粒々の果肉がたっぷり。

¥590



マンゴ梅酒（福岡）

マンゴの香りは少し控えめで、口に着くと一瞬、南国の果実がはじけたように甘味の世界が口いっぱいに広がります。喉越しを滑らかに通り過ぎます。

¥590

厳選地酒

地酒メニュー



久保田千寿 特別本醸造

吟醸規格の本醸造酒。飲み口の良いスッキリとした辛口のお酒です。上品でやさしい香気は、安らぎを誘います。

日本酒度 +6 酸度 1.2 一合 ¥590



松の翠 まつのみどり 純米大吟醸

表千家家元千宗匠によって名付けられたもの。歳元とがその名譽にかけて醸した純米大吟醸酒。酒の芸術品。香り高いタイプのお酒です。

日本酒度 +5 酸度 1.3 一合 ¥790

石屋 Yaki Niku

