

食材のこだわり

Yamamoto no Hamburg
Dazaifu Fukuoka

ハンバーグ

お肉は全て「安全で美味しいハンバーグを食べて
いただきたい」という想いから、生産地や生産者の
顔が見えて、もしものときに安全であるかどうかを
しっかり確認できる国産肉を使用しています。

看板メニュー【日本のハンバーグ】のお肉は「黒毛
和牛」、他のハンバーグの牛挽肉は国産牛を使用
しています。豚挽肉は全て北海道銘柄「夢の大地豚」
を使用しています。

また、ひき肉は鮮度が大切ですから、ハンバーグ
は毎朝シェフが手ごねして仕込みます。寒い冬は
手がしもやけで真っ赤になりますが、頑張ってます(笑)

お米

ハンバーグを美味しく食べるために、おいしいご
飯は欠かせませんよね！?

日本のハンバーグでは「宮城県産ひとめぼれ」を使
用しています。美味しいお米が取れることで有名
な登米市産にこだわり、更に減農薬で栽培した特
別栽培米に限定しています。

また、年間を通じて美味しく食べていただくため
に、産地で定温定湿倉庫内に保管し、お店の使用
量に合わせて精米して店舗に直送してもらって
います。あとは、シェフがお店で美味しく炊いただけ
です！(^ ^)

お野菜

お野菜は市場仕入れだけに頼らず、栽培方法にこだ
わった農家さんからお店に直接仕入れたお野菜が
多いです。栽培方法や規格にこだわらず、産地の
農家さんの人柄や野菜づくりへの想いを感じて仕入
れる野菜を選んでいきます。生産者の方々の想いがお
客様に伝わるように私たちも頑張ります！

また、有機無農薬栽培をしている「ふうわりファ
ーム」さんに協力いただいて、埼玉県日高市に「俺
ファーム」を設立しました。お野菜を作る体験を通
じてスタッフの「食」についての知識や興味をさら
に向上させ、お客様にもっと楽しい食事の時間を
ご提供していくことを目指しています。

ハンバーグを 美味しく食べていただくために

俺は、母親の手料理を食べて健康に育ってきまし
た。母親は安全な食材を吟味して、毎日手作りの
食事を食べさせてくれました。そんな母親のまご
ころに気付くことができたのは、恥ずかしなが
ら...俺が大人になりお店を出そうと思った頃で
した。「食」は「人が良くなる」と書きます。母から
学んだ事を糧にして、食べて頂くお客様、共に頑張
る仲間たちが幸せになる為に、これからも美味し
いハンバーグを、まごころ込め
て提供していきます。

We are hamburger! not hamburger!
Hamburger is different from hamburger
We are a meat patty with no buns!!



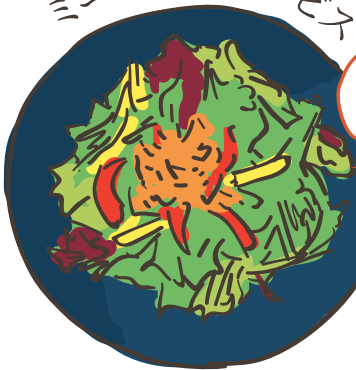
Lunch

Yamamoto no Hamburg
Dazaifu Fukuoka

毎日シェフが手作りする野菜ジュースを、ひとくち皆様にサービス

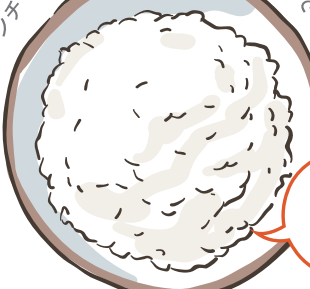
セット内容

ランチタイム限定
ミニサラダサービス

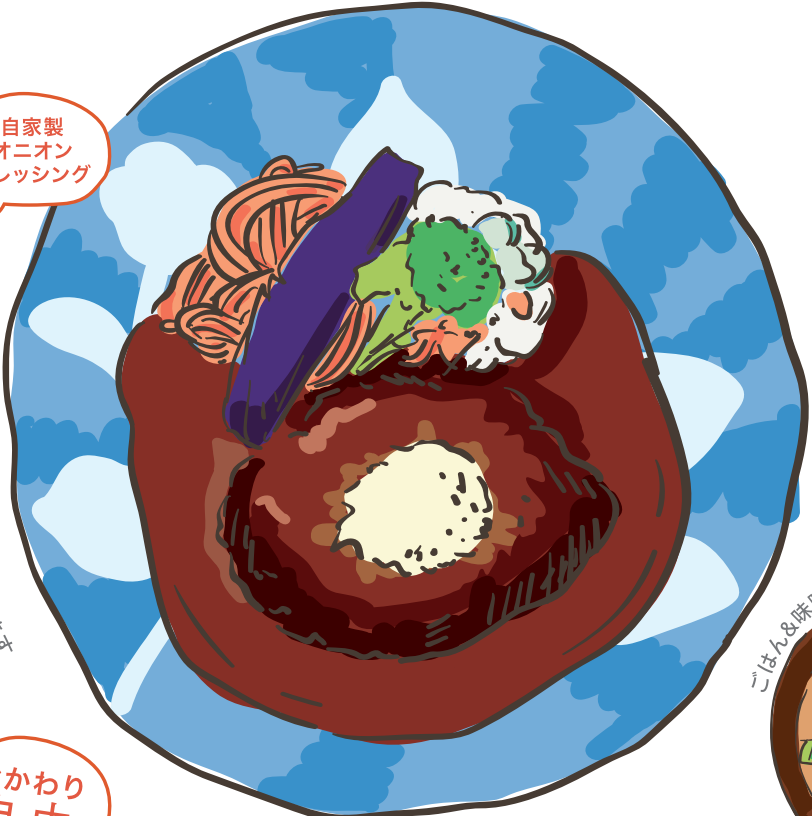


サラダ

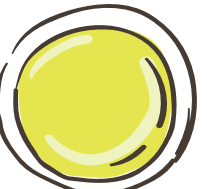
ランチでは、ごはんもパンもおかわりができます



ごはん
or
パン



ハンバーグ



ひとくち自家製
野菜ジュース

ごはん&味噌汁セット or パン&スープセット



手作り味噌汁
or
手作りスープ

新鮮

サラダ

安心して食べてほしいから、自然裁
培、有機無農薬、減農薬と様々です
が、真心込めて野菜を作っている農
家さんから届いた野菜です。

安心

ハンバーグ

当店のハンバーグは全て「国産肉」を
使用しております。お子様から大人ま
で、みんなが大好きなハンバーグを、
みんなが安心して食べられますように。

健康

ひとくち自家製 野菜ジュース

日々の生活で不足しがちなお野菜の
栄養も美味しく摂れるように。毎月変
わる野菜ジュースを皆様にご提供。

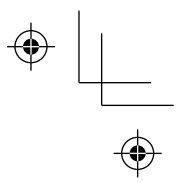
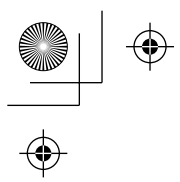
さらに

+ ¥200でサイズアップ!

皆様にお出ししているひと
くち野菜ジュースは、+200
円でレギュラーサイズへ
「サイズアップ」できます。



ENJOY!



topping トッピング

- ★目玉焼き 160
- ★ゴータチーズ 200
- ★厚切りベーコン 350
- ★桜島どりの唐揚げ 290
- ★エビフライ 300



週替わり
ソースが
選べます

ほそびきハンバーグ 1280 [180g] ほそびきパテ

あらびきハンバーグ 1280 [180g] あらびきパテ



トマトのせハンバーグ 1560 [180g] ほそびきパテ

ブイヨンで柔らかく煮込んだトマトを丸ごと。
トマト果汁とデミのマリアージュ！



ナス、キノコ、 ブロッコリーの グラタン 1080



鬼おろしポン酢ハンバーグ 1300 [180g] あらびきパテ

歯ごたえを残した山盛りの大根おろしでさっぱり。

ハンバーググラタン 1530 [50g×3] ほそびきパテ

提供に時間がかかりますが、
東京では夏でも大人気。
目玉焼きトッピングおすすめ。



エビとキノコの グラタン 1100



ハンバーグ カレーグラタン 1380



ねぎ塩レモンハンバーグ 1300 [180g] あらびきパテ

自家製のネギダレを絡めたねぎを
たっぷりのせて肉を食う



からしマヨチーズハンバーグ 1450 [180g] ほそびきパテ



カレーライス(ミニサラダ付) 850

ハンバーグカレーライス (ミニサラダ付) 1120

デミグラス
ソースをベースに
作っています



ガーリックハンバーグ 1300 [180g] あらびきパテ

柚子胡椒を効かせたあっさりガーリックソース。

キムチーズ ハンバーグ 1480 [180g] ほそびきパテ



目玉焼きハンバーグ 1440 [180g] ほそびきパテ



わんぱくコンビハンバーグ 1960 [180g] ほそびきパテ



ダブル ハンバーグ 1850 [180g×2] ほそびきパテ あらびきパテ



アボカドチーズ ハンバーグ 1590 [180g] ほそびきパテ

中にアボカドとチーズが入ってます。
後悔させません。



細引きチーズハンバーグ 1480 [180g] ほそびきパテ

粗挽きチーズハンバーグ 1480 [180g] あらびきパテ



フライドポテト 390



バニラアイス 280



名物



山本のハンバーグ 1800 [180g] 和牛パテ

当店の名物。中にゴルゴンゾーラのクリームソースが入ったハンバーグです。
八丁味噌を使用した濃厚な特製デミグラスがご飯にもパンにも合う！

ドリンクセット drink Set

- + 220 yen

- ・自家製野菜ジュース
 - ・うんしゅうみかんジュース
 - ・自家製ジンジャエール
 - ・モナンのメロンソーダ
 - ・瓶出し コカコーラ
 - ・黒烏龍茶
- ・コーヒー (HOT / ICE) ＊おかわりできます
 - ・カフェラテ (HOT / ICE)
 - ・カフェモカ (HOT / ICE)
 - ・エスプレッソ (HOT / ICE)
 - ・ココア (HOT / ICE)
 - ・セイロンブラックティー (HOT / ICE)

デザート + ドリンクセット dessert and drink Set

- + 400 yen

- ・本日のデザート 詳細はスタッフまで
- ・ドリンク 上記よりお選びください

ハンバーグの説明

あらびきパテ

国産牛×夢の大地豚の合挽き。
粗く挽いて、つなぎ少なく、歯ごたえ肉感がつよい。

ほそびきパテ

国産牛×夢の大地豚の合挽き。
細かく挽いて、ふっくら柔らかくジューシー。

和牛パテ

黒毛和牛×夢の大地豚の合挽き
を中挽き。ソースで煮て火を入れ
るからふっくらジューシー。

