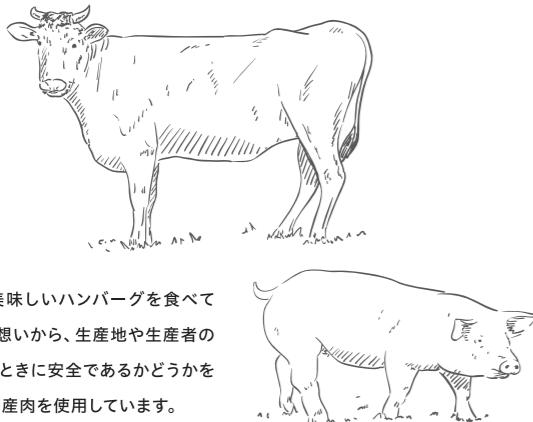


# 食材のこだわり

Yamamoto no Hamburg  
Dazaifu Fukuoka

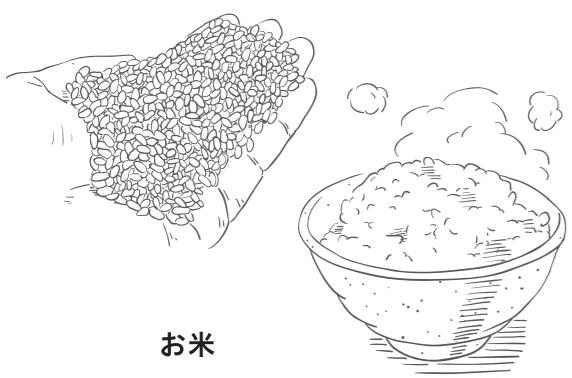


## ハンバーグ

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【山本のハンバーグ】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は、おいしいご飯は欠かせませんよね!?  
山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くだけです! (^^)



## 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。



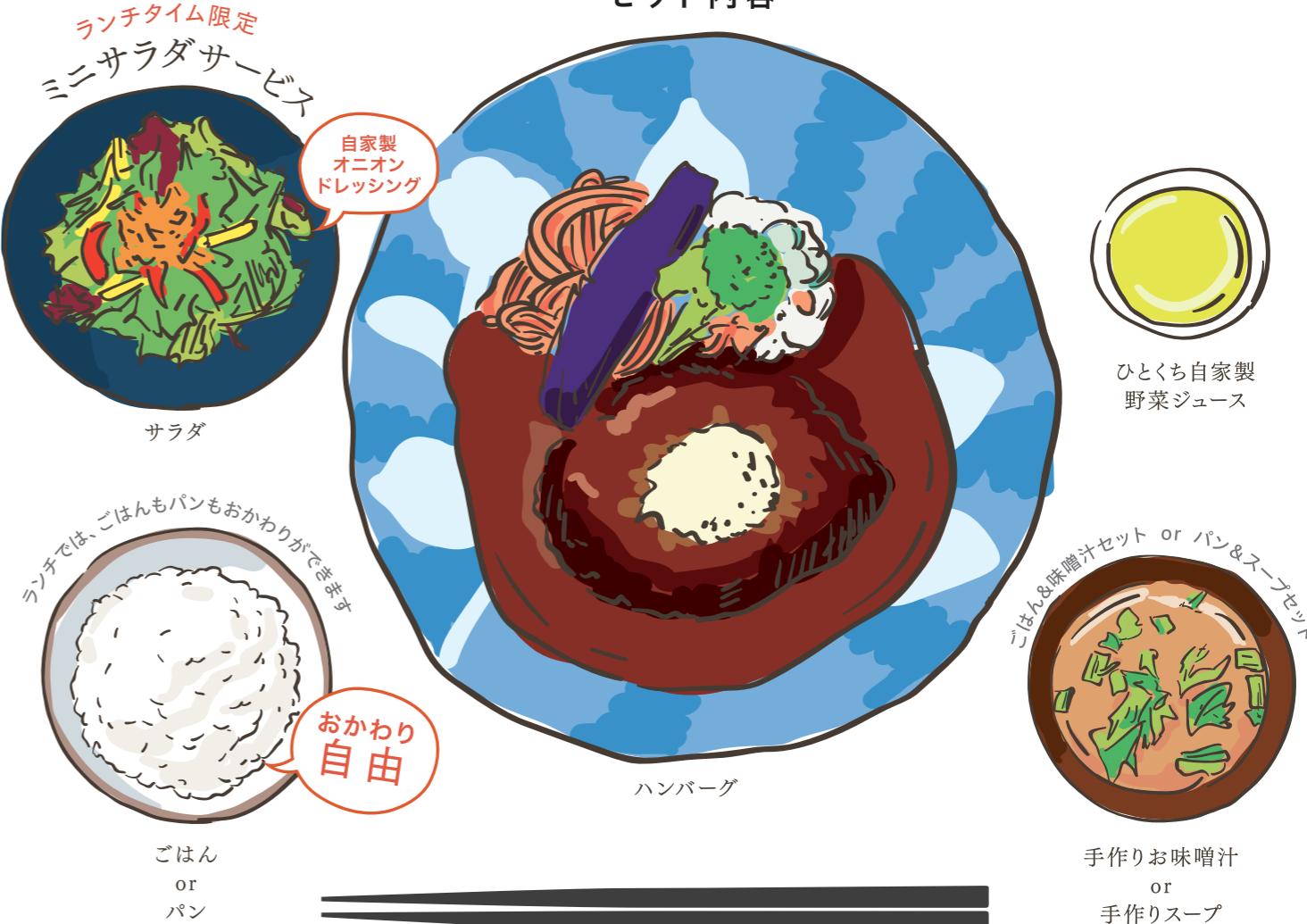
We are **hamburg!** not **hamburger!**  
Hamburger is different from hamburg  
We are a meat patty with no buns!!

# Lunch

Yamamoto no Hamburg  
Dazaifu Fukuoka

毎日シェフが手作りする野菜ジュースを、ひとつち皆様にサービス

## セット内容



### 新鮮

### サラダ

安心して食べてほしいから、自然栽培、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。

### 産直

### ごはん

安心して食べてほしいから、自然栽培、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。

### 真心

### お味噌汁

毎日、ちゃんと手作り。おっさんが作っていますが、母親のまごころを感じるお味噌汁を目指しています。

### 健康

### ひとつち自家製 野菜ジュース

日々の生活で不足しがちな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。

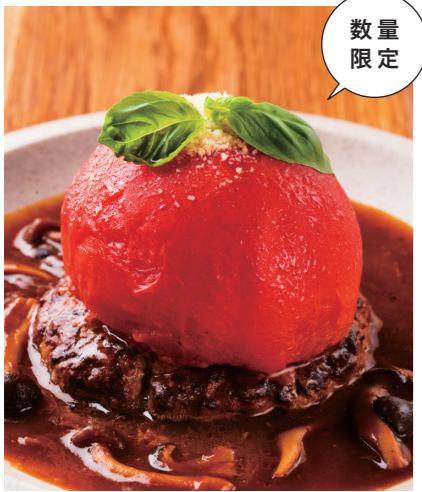
ENJOY!

### さらに

+ ¥200でサイズアップ!

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



数量  
限定

## トマトのせハンバーグ

[ほそびきパテ] 1,660 [180g]

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！月替わり  
ソースが  
選べます

## ほそびきハンバーグ

[ほそびきパテ] 1,380 [180g]

## あらびきハンバーグ

[あらびきパテ] 1,380 [180g]



## 鬼おろしポン酢ハンバーグ

[あらびきパテ] 1,400 [180g]

歯ごたえを残した山盛りの大根おろしでさっぱり。



## ねぎ塩レモンハンバーグ

[あらびきパテ] 1,400 [180g]

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

## ガーリックハンバーグ

[あらびきパテ] 1,400 [180g]

柚子胡椒を効かせたあっさりガーリックソース。

アボカドチーズ  
ハンバーグ

[ほそびきパテ] 1,690 [180g]

中にアボカドとチーズが入ってます。  
後悔させません。

## ほそびきチーズハンバーグ

[ほそびきパテ] 1,580 [180g]

## あらびきチーズハンバーグ

[あらびきパテ] 1,580 [180g]

キムチ  
チーズ  
ハンバーグ

[ほそびきパテ]

1,600 [180g]



## ダブルハンバーグ

[ほそびきパテ] [あらびきパテ] 1,920 [180g×2]



## フライドポテト

420

## バニラアイス

280



## 名物

## 山本のハンバーグ

[和牛パテ] 1,940 [180g]

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

+ 250  
yen

- 自家製野菜ジュース
- うんしゅうみかんジュース
- 自家製ジンジャーエール
- 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(1杯まで)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)
- 紅茶 (HOT/ICE)

## デザート+ドリンクセット dessert and drink Set

+ 450  
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

## アルコール alcohol

- 生ビール(キリン一番搾り) 590
- ハートランド(瓶) 590
- ノンアルコールビール 480

\*その他アルコールメニューはスタッフまで

## ハンバーグの説明

## 和牛パテ

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

## ほそびきパテ

国産牛 × 夢の大地豚の合挽き。細かく挽いて、ふっくら柔らかジューシー。

## 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。