

食材のこだわり

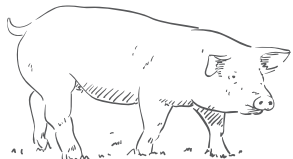
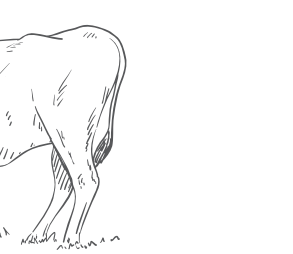
Yamamoto no Hamburg
Dazaifu Fukuoka

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
ます(笑)



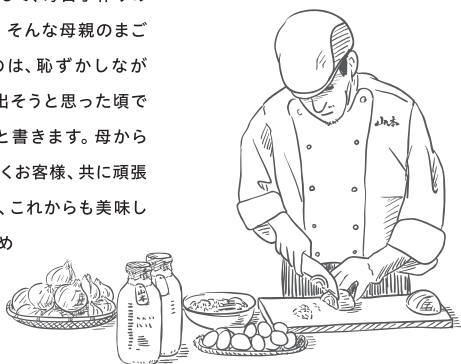
お野菜

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 hambury
We are a meat patty with no buns!!

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！？

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！(^^)



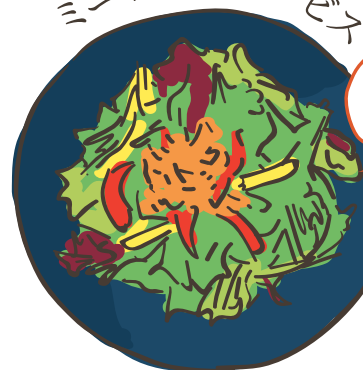
Lunch

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

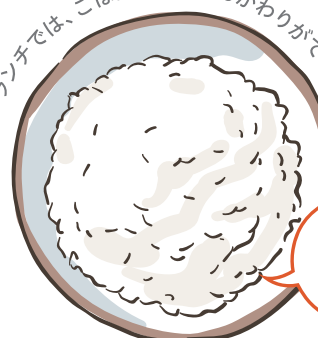
ランチタイム限定
ミニサラダサービス



サラダ

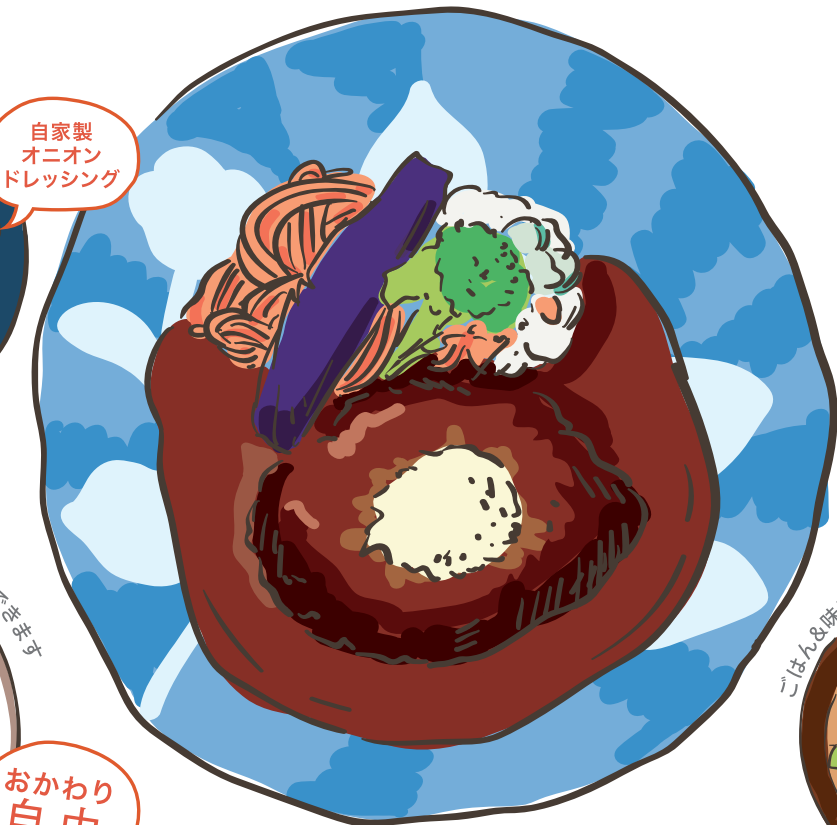
自家製
オニオン
ドレッシング

ランチでは、ごはんもパンもおかわりができます

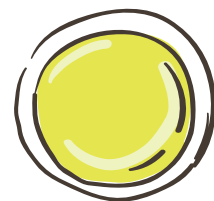


ごはん
or
パン

おかわり
自由



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。

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提供。

産直

ごはん

産地直送「ひとめぼれ」

宮城県産「ひとめぼれ」減化学肥
料、減農薬で栽培された特別栽培
米のみを使用しています。もちろん食
味も最高ランクの特Aです。

真心

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
まごころを感じる味噌汁を目指し
ています。

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!



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]



キムチーズハンバーグ

ほそびきパテ

¥1,600 [180g]



目玉焼きハンバーグ

ほそびきパテ ¥1,540 [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]



からしマヨチーズハンバーグ

ほそびきパテ ¥1,550 [180g]



デミグラス
ソースをベースに
作っています

カレーライス（ミニサラダ付）

¥900

ハンバーグカレーライス（ミニサラダ付）

¥1,260



わんぱくコンビハンバーグ

ほそびきパテ ¥1,980 [180g]



フライドポテト

¥420



バニラアイス

¥280

topping トッピング

- ★パスタ ¥100
- ★目玉焼き ¥160
- ★定番チーズ ¥200
- ★唐揚げ ¥330
- ★大エビフライ ¥330
- ★厚切りベーコン ¥350



ハンバーググラタン

ほそびきパテ ¥1,600 [180g]

提供に時間がかかりますが、
夏でも大人気。
『目玉焼き』トッピングがおすすめ！



エビとキノコのグラタン

¥1,210



ナス、キノコ、ブロッコリーのグラタン

¥1,210



ハンバーグカレーグラタン

ほそびきパテ

¥1,600 [50g×3]



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を細挽き。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、ふっくら柔らかくジューシー。

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。