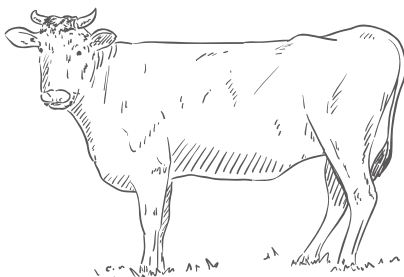


安心・安全に食べていただくため 大切にしていること



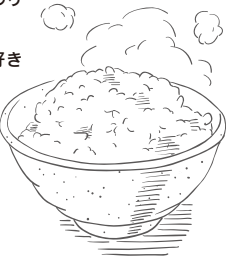
こだわりのお肉

山本のハンバーグの牛挽肉は、すべて国産肉を使用しています。豚肉は、北海道産銘柄豚「夢の大地豚」を使用しています。生産地がわかる肉を使っていると、牛肉に何かの不安が生じた際には、自分たちが使っているお肉が安心して食べられるものかどうかをしっかりと調べることができます。挽肉は鮮度と生産者との情類関係が大切です。お子さまにも安心して食べて頂けるハンバーグを提供するために。

そしてお店では、毎朝、新鮮な挽肉でその日の分だけ愛情込めて練り上げています。牛肉の部位をすべて食べ比べ、肉屋さんと一緒に一番美味しいバランスで挽肉を配合しました。いつもお母さんが作ってくれたどこかホッとする味わいの中に、プロの仕事が詰まっています。期待通りの定番のものから、手間かけた個性的なハンバーグまで、大宰府店限定のハンバーグも登場します。

こだわりのお米

山本のハンバーグで使用しているお米は、宮城県産「ひとめぼれ」です。同じ銘柄でも、作る人と田んぼの場所によって味が変わるものなのです。当店のお米は、宮城県栗原市の三田鳥宮農組合さんとの契約栽培です。しかも減農薬栽培の特別栽培米です。そしてそして、お米は1年に1回しか収穫できません。収穫してからどのように保管するかでお米の味は大きく変わります。そこで僕たちは、新米の時期だけでなく1年を通じて美味しいお米を皆さまに食べていただくために、お米の保存環境にこだわっています。収穫したお米は、産地にある大型の低温低湿倉庫で玄米のまま保管され、注文に合わせて精米し各店舗へ直送しています。そしてなんとこのこだわりのお米が“おかわり自由”ですって！お肉とご飯のバランスなんて考えないで、好きなだけお召し上がりくださいね。



こだわりのお野菜

「お肉を食べるときは、お野菜も一緒に食べなさあ〜い」母親からよく言って聞かされませんでしたか？その通りなんです。（詳しいことはお母さんかグーグル先生に聞いてください笑）僕たちは「毎日の食事からみんなに元気になっていただきたい」という想いがあります。だからハンバーグと一緒に食べていただくためのお野菜をたくさんご用意しています。お肉を食べる前にはサラダをぜひ食べましょう。当店のサラダ野菜は減農薬栽培、有機栽培、無農薬栽培、自然栽培など規格は様々ですが、丁寧な野菜作りをしている全国の農家さんと繋がり、季節ごとにリレーのようにつないで一年のお野菜を仕入れています。とはいえ、生野菜が苦手な方もいるでしょうから、野菜も美味しく摂っていただける一つの提案として、皆さまにひと口ですが自家製の野菜ジュースを食前にご提供しています。モリモリ食べて仕事も遊びも元気に。

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



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

おいしいハンバーグと僕たちの笑顔で お客様を元気にしたい

山本のハンバーグでは「心のある店づくり」を目指しています。相手の幸せを自らの幸せと感ずることができる「人」を育て、人と人とのつながりが育まれ、自然と笑顔が溢れるような、地域に好いていただけるお店にしたい。（欲張りな文章になってしまいました 汗）皆さまにお食事を楽しんでいただけるよう心がけておりますが、至らないところがありましたら、どうぞご指摘ください。その経験を糧として、より良い店を目指してまいります。



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、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

+¥250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、+250円でレギュラーサイズへ「サイズアップ」できます。



ENJOY!

産直

ごはん

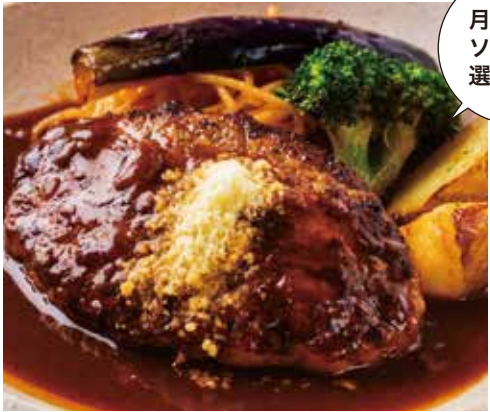
産地直送「ひとめぼれ」

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

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。



月替わり
ソースが
選べます



自家製ハンバーグ ¥1,480
デミグラスソースハンバーグ。どんなトッピングにも合います！

ダブルハンバーグ [180g×2] **得** ¥1,980
ボリュームたっぷりハンバーグ！ (※シェアはご遠慮ください)

トッピング Topping			
・パスタ	¥100	・厚切りベーコン	¥350
・目玉焼き	¥160	・粗挽きソーセージ	¥350
・定番チーズ	¥250	・大エビフライ	¥380
・国産唐揚げ	¥350	※すべてのメニューにトッピングできます。	

ハンバーグはもちろん
グラタンやカレーも
お好みのトッピングで
楽しむべし。

もっと自分流の“ごちそう”に！

大好きなハンバーグが2倍！
元気も2倍！笑顔も2倍！
お腹いっっぱい召し上がれ。



名物

★

山本のハンバーグ ¥1,960

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。
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よくあいます！



目玉焼きハンバーグ ¥1,640
自家製ハンバーグに目玉焼きをトッピング。



チーズハンバーグ ¥1,730
自家製ハンバーグに定番チーズをトッピング。

よくばりW Double

通常サイズ 180g のハンバーグ(お肉)を
2倍(合計2個)にボリュームアップ！

- 焼きムラができてしまうため、1個 360g の
ビッグサイズではなく、180g のハンバーグを
2個でご提供します。
- ソースや具材は増えません。

最初のご注文時に【よくばりW】とお申し
付けください。

- 2個のハンバーグを同時に焼き上げるため、
後からの追加注文はお受けできません。
- シェアはご遠慮ください。

.....

+ 700yen

ハンバーグ(プレーン)を2個にできるメ
ニューには ★ がついています。

※〈自家製ハンバーグ〉と〈ダブルハンバーグ〉は
対象外です。

.....

+ 800yen

ハンバーグ(同じもの)を2個にできるメ
ニューは ★ がついている〈山本のハン
バーグ〉と〈アボカドチーズハンバーグ〉
です。



鬼おろしポン酢 ¥1,450
ハンバーグ 山盛りの大根おろしでさっぱり！



トマトのせハンバーグ ¥1,690
ブイヨンで柔らかく煮込んだトマトを丸ごと。



わんぱくコンビ ¥1,980
ハンバーグ トッピングに迷ったら…コレ！



キムチーズハンバーグ ¥1,680
残ったスープにご飯を入れて雑炊風に。



ガーリックハンバーグ ¥1,450
柚子胡椒を効かせたあっさりガーリックソース。



からしマヨチーズ ¥1,730
ハンバーグ チーズの下にからしマヨネーズ！



ねぎ塩レモンハンバーグ ¥1,450
自家製のネギダレを絡めたねぎをたっぷりのせて。



アボカドチーズ ¥1,700
ハンバーグ どこにアボカドが！？

GRATIN [グラタン]

提供に時間がかかりますが、夏でも大人気。《トッピング》OK です。



ハンバーグ
グラタン [50g×3]
¥1,680



ハンバーグカレー
グラタン [50g×2]
¥1,650



エビとキノコの
グラタン
¥1,250



ナス、キノコ、
ブロッコリーの
グラタン
¥1,250

CURRY [カレー]

デミグラスソースをベースにスパイスをブレンド。《トッピング》OK です。
「ひとくち自家製野菜ジュース」と「ミニサラダ」付きです！



カレーライス
¥1,080
ハンバーグ
カレーライス [50g×2]
¥1,300
※辛さは選べません

ENJOY!



※グラム表記のないハンバーグは180gです。
※表示価格はすべて税込価格です。

+ 280 yen ドリンクセット ※「コーヒー」は、おかわり(1杯まで)できます。

- ・九州産温州みかんジュース
- ・津軽の完熟りんごジュース
- ・自家製ジンジャーエール
- ・モナンのメロンソーダ
- ・コカコーラ
- ・黒烏龍茶
- ・コーヒー (HOT / ICE)
- ・紅茶 (HOT / ICE)
- ・カフェラテ (HOT / ICE)
- ・カフェモカ (HOT / ICE)
- ・エスプレッソ (HOT)
- ・ココア (HOT / ICE)

+ 450 yen デザート+ドリンクセット

本日のデザート (詳細はスタッフまで)
+
ドリンク (左記よりお選びください)

アルコール Alcohol

- ・キリンラガービール(瓶) ¥620
 - ・キリン一番搾り(瓶) ¥620
 - ・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。

単品メニュー Others

- ・ごはん ¥290 (おかわり自由)
- ・お味噌汁 ¥100 (おかわり¥80)
- ・パン ¥290 (おかわり自由)
- ・スープ ¥100 (おかわり¥80)
- ・フライドポテト ¥450
- ・バニラアイス ¥300