

LINE@ 会員だけの 限定特典

① 初めての
お友達登録で
ドリンク一杯
サービス

※一部対象外もあり



② フェアや限定クーポン等
お得なニュース配信

最新メニューの告知や早割特典、
限定クーポン等、お得な最新情報をお届け♪

③ ご利用金額の5%ポイント付与
次回から割引可能!

発行したポイントは1ポイント1円で次回のお食事から、
将泰庵グループでお使いいただけます。自動では
付与されませんので、会計時にお申しつけください。
ポイントの管理はLINE@のトーク画面のみで簡単に
管理することが可能です。

※テイクアウト、デリバリーには利用不可
※ポイント利用後の金額にはポイント付与不可
※一部店舗を除く

将泰庵のポイントは新しいアプリ不要!
LINEアプリだけでポイント管理が可能。
登録したその日からポイント付与します。

ランチもディナーもご利用金額の5%ポイント付与!

対象店舗ならポイントどこでも貯まる&使える♪



登録手順

お手持ちのスマホでQR
コードを読み込むだけ!
その日から利用可能!



最高級部位を 圧倒的なボリュームで!!

極サーロイン・

13
品

シャトーブリアンコース 14,900円

(税込16,390円)

Shoutaian Extremity Course



満足度 No.1 唯一無二を堪能

13
品

将泰庵特別コース

Shoutaian
Special Course

9,900円
(税込10,890円)

将泰庵の傑作をご堪能コース

12
品

月コース

8,500円
(税込9,350円)

Moon Course

お気軽に和牛の味わいコース

11
品

雪コース

6,900円
(税込7,590円)

Snow Course

※コースをご注文の場合は別途サービス料(5%)を
加算させていただきます。

天下一の焼肉
将泰庵
Shoutaian

コース料理
Course

満足度
No.1

唯一無二を堪能。

和牛の炙り肉寿司(赤身と霜降りの二種)
Broiled Wagyu Sushi Lean and Marbled

季節の前菜
Seasonal Appetizer

幻の花咲タン塩
Premium Wagyu Tongue "Cutting Like A Flower"

特上ロース
Highest Loin Steak

シャトーブリアン
Chateaubriand Steak

名物!飲めるハンバーグ
Restaurant's Specialty
Melt in your Mouth Hamburg Steak

オマール海老の塩焼き
Grilled Lobster with salt

特別コース

将泰庵
Shoutaian
Special Course
9,900円
(税込10,890円)

13品

サーロインのすき焼き(生卵付)
Sirloin Sukiyaki

特選焼き物二種二切
Choicest 2 Kinds, 2 Pieces Yakiniku

生湯葉のお吸い物
Raw Yuba Soup

和牛の西京焼き
Saikyo Style Grill

肉茶漬け 又は 盛岡冷麺又は 昆布水つけ麺
Wagyu Beef Ochazuke(Rice in green tea) or
Cold Noodles In Morioka Style or
Dipping Noodles with Konbu Soup Stock

季節の甘味
Seasonal Dessert



お子様、高齢者、妊婦様などの食中毒に対して
懸念のある方は食肉の生食をお控え願います
For those with weak resistance to food poisoning such as
children, elderly people, pregnant women, please do not eat raw meat

名物!
飲めるハンバーグ

最高級
シャトーブリアン

サーロインの
すき焼き



極サーロイン

シャトーブリアン

13品

Sirloin Course
14,900円
(税込16,390円)

- サーロインの炙り肉寿司
Broiled Sirloin Meat Sushi
- 季節の前菜
Seasonal Appetizer
- 幻の花咲タン塩とタン塩の盛り合わせ
Premium Wagyu Tongue "Cutting Like A Flower"
- 特上ロース
Highest Loin Steak
- シャトーブリアンステーキ
Chateaubriand Steak
- 名物!飲めるハンバーグ
Restaurant's Specialty Melt in your Mouth Hamburg Steak
- オマール海老の塩焼き
Grilled Lobster with salt
- サーロインのすき焼き(生卵付)
Sirloin sukiyaki
- 特選焼き物三種三切
Choicest 3 Kinds, 3 Pieces Yakimiku
- 生湯葉のお吸い物
Raw Yuba Soup
- 和牛の西京焼き
Saikyo Style Grill
- 肉茶漬け 又は 盛岡冷麺又は 昆布水つけ麺
Wagyu Beef Ochazuke(Rice in green tea) or Cold Noodles In Morioka Style or Dipping Noodles with Konbu Soup Stock
- 季節の甘味
Seasonal Dessert



月コース

12品

Moon Course

8,500円
(税込9,350円)

- 和牛の炙り肉寿司 (赤身と霜降りの二種)
Broiled Wagyu Sushi Lean and Marbled
- 季節の前菜
Seasonal Appetizer
- 幻の花咲タン塩
Premium Wagyu Tongue "Cutting Like A Flower"
- 特上ロース
Highest Loin Steak
- 名物!飲めるハンバーグ
Restaurant's Specialty Melt in your Mouth Hamburg Steak
- オマール海老の塩焼き
Grilled Lobster with salt
- 今宵のすき焼き(生卵付)
Tonight's Sukiyaki
- 上焼き物二種二切
Best Of 2 Kinds, 2 Pieces Yakimiku
- 生湯葉のお吸い物
Raw Yuba Soup
- 和牛の西京焼き
Saikyo Style Grill
- 肉茶漬け 又は 盛岡冷麺又は 昆布水つけ麺
Wagyu Beef Ochazuke(Rice in green tea) or Cold Noodles In Morioka Style or Dipping Noodles with Konbu Soup Stock
- 季節の甘味
Seasonal Dessert



雪コース

11品

Snow Course

6,900円
(税込7,590円)

- 和牛の炙り肉寿司 (赤身と霜降りの二種)
Broiled Wagyu Sushi Lean and Marbled
- 季節の前菜
Seasonal Appetizer
- タン塩
Tongue
- 特上ロース
Special Wagyu Loin
- オマール海老の塩焼き
Grilled Lobster with salt
- 今宵のすき焼き(生卵付)
Tonight's Sukiyaki
- 焼き物三種三切
3 Kinds, 3 Pieces Yakimiku
- 生湯葉のお吸い物
Raw Yuba Soup
- 本日のホルモン
Today's Organs
- 玉子雑炊
Porridge of Rice and Egg
- 季節の甘味
Seasonal Dessert

⚠️ お子様、高齢者、妊婦様などの食中毒に対して懸念のある方は食肉の生食をお控え願います
For those with weak resistance to food poisoning such as children, elderly people, pregnant women, please do not eat raw meat

※低温調理したお肉を使用しております。

和牛の逸品

Specialties of Wagyu beef

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます。お子様、高齢者、妊婦様などの食中毒に対して懸念のある方は食肉の生食をお控え願います。For those with weak resistance to food poisoning such as children, elderly people, pregnant women, please do not eat raw meat

オススメ!

お肉をスライスした新しいスタイルのユッケです

A5ランク 王者の炙りユッケ

Broiled Raw Wagyu Tartare with Egg Yolk

¥1,800
(税込¥1,980)



和牛の炙りなめろう

Miso Based Broiled Wagyu Beef Tartar "NAMEROU" ¥1,400
(税込¥1,540)



将泰庵トロける炙りユッケ

"Shoutaian" Style Broiled Wagyu Beef Tartare Thinly Sliced with Egg Yolk

¥1,800
(税込¥1,980)

霜降り炙り肉寿司 一貫 ¥800
Marbled Broiled Raw Beef Sushi (1pc) (税込¥880)

赤身の炙り肉寿司 一貫 ¥800
Red Meat Broiled Raw Beef Sushi (1pc) (税込¥880)



※写真は赤身の肉寿司二貫です。

天下の焼肉
将泰庵
Shoutaian

焼

肉宝箱

上材
極素

A5
ランク黒毛和牛

お双刀!

宝箱 四種八切盛り合わせ ¥5,400
Assorted Yakiniku 4 Kinds, 8 Pieces (税込¥5,940)

宝箱 三種六切盛り合わせ ¥4,300
Assorted Yakiniku 3 Kinds, 6 Pieces (税込¥4,730)

※ドライアイスの入荷状況により、盛り付けが異なる場合がございます。

焼肉

Yakiniku

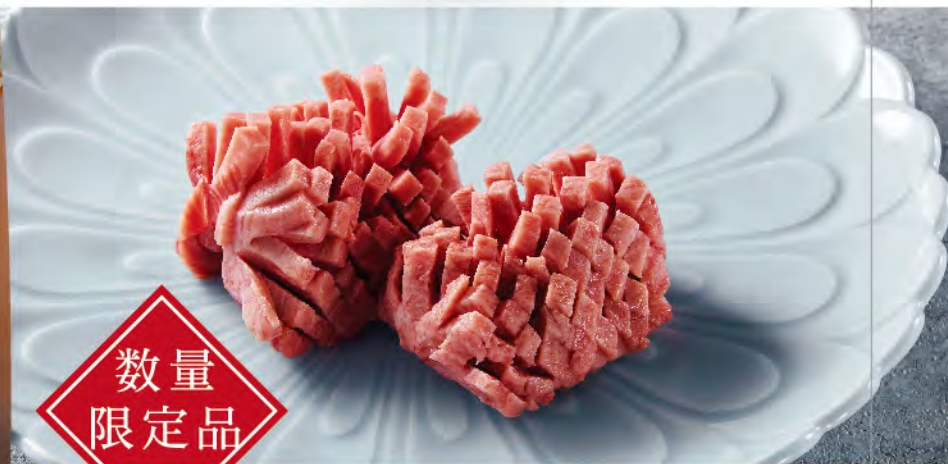
A5ランク黒毛和牛
月齢30ヶ月以上の雌牛を厳選
プレミアムな焼肉をお召し上がりください

The finest in Japan Please have
a delicious Yakiniku.



五秒上ロース
5 Seconds Grilled Best of Loin
塩 or タレ ¥1,880
(税込¥2,068)

ネギタンしゃぶ
Tongue and Leek
Shabu-shabu Style ¥2,780
(税込¥3,058)



数量
限定品

幻の花咲タン塩
Premium Wagyu Tongue
"Cut Like A Flower"

¥3,200
(税込¥3,520)

1テーブル1皿まで Limit 1 Per 1 Table

焼くときはトングを使うことと、焼けたお肉は箸で取ろう。

赤身の すだれステーキ

Lean Meat Steak
"Cut in a Rattan curtain"

塩 or タレ ¥1,800
(税込¥1,980)



タン塩
Tongue

¥2,280
(税込¥2,508)

希少な和牛ハラミ
Rare Wagyu Beef Skirt Steak

塩 or タレ ¥2,500
(税込¥2,750)

カルビ
Short Rib

塩 or タレ ¥1,580
(税込¥1,738)

上カルビ
Best Of Short Rib

塩 or タレ ¥2,400
(税込¥2,640)

ランプ
Rump

塩 or タレ ¥1,800
(税込¥1,980)

イチボ
Top Sirloin Cap

塩 or タレ ¥1,800
(税込¥1,980)

ミスジ
Misuji

塩 or タレ ¥1,880
(税込¥2,068)

五秒上ロース
5 Seconds Grilled Best of Loin

塩 or タレ ¥1,880
(税込¥2,068)

特上ロース
Highest Loin Steak

塩 or タレ ¥2,600
(税込¥2,860)

特上ヒレ
Highest Fillet Steak

塩 or タレ ¥3,200
(税込¥3,520)

シャトーブリアン
Chateaubriand Steak

塩 or タレ ¥4,500
(税込¥4,950)

上カルビ



シャトーブリアン



ホルモン

Organs

当店のホルモンは全て加熱用です。
お客様自身で充分に加熱してください
All organs is can't eat raw!
Enjoy the organs after grilling it well.

ホルモン ¥1,280
Intestine (税込¥1,408)

上ミノ ¥1,280
Best of Tripe (税込¥1,408)

ミックスホルモン ¥1,480
Mixed Organs (税込¥1,628)

国産鶏モモ肉 ¥800
Domestic Chicken Leg (税込¥880)

レバーステーキ ¥1,280
Liver In Steak Style (税込¥1,408)



海鮮焼き

Seafoods



海鮮盛り合わせ ¥2,480
(海老・殻付きホタテ) (税込¥2,728)
Assorted seafood
(Shrimp, shelled scallop)

海老 ¥2,280
Shrimp (税込¥2,508)

殻付きホタテ ¥1,280
Scallops in shell (税込¥1,408)

オマール海老(一匹) ¥1,600
Grilled Lobster with salt (税込¥1,760)

すき焼き

Sukiyaki

おいしい卵・
岩手県産スカーレットと
A5和牛の
絶妙なハーモニー

All Sukiyaki with
Delicious Raw Egg



生卵付き
ザブトンのすき焼き(一枚) ¥1,680
Chuck flap Sukiyaki (税込¥1,848)



生卵付き
サーロインのすき焼き(一枚) ¥1,880
Sirloin Sukiyaki (税込¥2,068)

サラダ

Salad

チーズたっぷりシーザーサラダ

Caesar Salad

¥800 (税込¥880)



チヨレギサラダ ¥820

CHOREGI Salad (税込¥902)

(Green Salad with Salty Dressing)

ドレッシングと
和えて提供いたします
Provided Mix with Dressing



少しずつお召し上がりになり
たい方に。
前菜やおつまみにもおすすめ。

キムチ六種盛り合わせ ¥1,680

Assorted Kimchi 6 Kinds (税込¥1,848)

季節により異なります。

ナムル盛り合わせ

Assorted Namul

¥630

(税込¥693)

白菜のキムチ

Chinese Cabbage Kimchi

¥460

(税込¥506)

大根のキムチ

Radish Kimchi

¥450

(税込¥495)

胡瓜のキムチ

Cucumber Kimchi

¥520

(税込¥572)

長芋のキムチ

Yam Kimchi

¥480

(税込¥528)

青菜のキムチ

Greens Kimchi

¥480

(税込¥528)

韓国海苔

Korean Seaweed

¥380

(税込¥418)

山形牛入りウィンナー

(プレーン・チョリソー)

¥980

(税込¥1,078)

Wiener with Yamagata Beef
(Plain/Chorizo)

キムチ・ナムル

Pickles

お食事

Meal

トロける炙りユッケ
ビビンバ ¥1,680
Bibimbap-Rice with (税込¥1,848)
Broiled Wagyu Tartare

石焼きトロけるユッケ
ビビンバ ¥1,780
Stone-roasted (税込¥1,958)
Bibimbap-Rice with
Wagyu Tartaret

ビビンバ ¥1,100
Bibimbap-Rice (税込¥1,210)

石焼きビビンバ ¥1,200
Stone-roasted (税込¥1,320)
Bibimbap-Rice



石焼きトロけるユッケビビンバ



極み ヌッケジャンクッパ



石焼きビビンバ

クッパ ¥880
Gukbap (税込¥968)

極み カルビクッパ ¥1,180
Galbi Gukbap (税込¥1,298)
(Spicy rice soup topped with grilled short rib)

極み ヌッケジャンクッパ ¥1,180
Yukgaejang Gukbap (税込¥1,298)
(Spicy rice soup topped with beef)

ごはん(おかわり無料) ¥450
Rice(Free Refills of Rice) (税込¥495)

当店で使用しているお米は100%北海道産「ななつぼし」です
The rice we use is "Nanatsuboshi" from Hokkaido

お子様、高齢者、妊婦様などの
食中毒に対して懸念のある方は食肉の生食をお控え願います
For those with weak resistance to food poisoning such as
children, elderly people, pregnant women, please do not eat raw meat

スープ

Soup

玉子スープ
Egg Soup

¥680
(税込¥748)

わか玉スープ
Egg & Seaweed Soup

¥680
(税込¥748)

極み ユッケジャンスープ
Mastered Yukgaejang (spicy beef soup)

¥880
(税込¥968)

極み カルビスープ
Mastered Short Rib Soup

¥980
(税込¥1,078)

麺

Noodles

お肉はA5ランク黒毛和牛の挽肉を使用
牛骨スープで仕上げたコクのある担々スープが自慢の一杯です

焼肉屋の本気の担々麺

Serious Tantan Noodle By
Yakiniku Restaurant

¥1,300
(税込¥1,430)

極みカルビ麺
Galbi Noodles
Spicy Noodles Soup Topped with
Grilled Short Rib

¥1,180
(税込¥1,298)

極みユッケジャン麺
Yukgaejang Noodles
Spicy Noodles Soup
Topped with Beef

¥1,180
(税込¥1,298)



焼肉屋の本気の担々麺



盛岡冷麺
Cold Noodles In Morioka Style

¥1,300
(税込¥1,430)

ハーフ ¥860
(税込¥946)

デザート

Dessert

さっぱりとお口直しは
いかがでしょうか。

抹茶プリン
Green Tea Pudding

¥650
(税込¥715)

季節のアイスクリーム
Seasonal Ice Cream

¥650
(税込¥715)



お弁当

Obento Box

大切な方に将泰庵の極上弁当を
お持ち帰りいただけます。



特製焼肉重と
A5ランクの
飲めるハンバーグ御膳

Special Yakiniku Weight and A5 Rank
Melt in your Mouth Hamburg Steak

¥1,800
(税込¥1,980)



A5ランク黒毛和牛の
飲めるハンバーグ御膳 ¥1,473
A5 Rank Wagyu (税込¥1,620)
Melt in your Mouth Hamburg Steak



特製焼肉重と
A5ランクのカルビ御膳 ¥1,800
Specially made Yakiniku Bento with (税込¥1,980)
A5 Rank Wagyu Kalbi Set



特製焼肉重と
A5ランクのロース御膳 ¥1,800
Specially made Yakiniku Bento with (税込¥1,980)
A5 Rank Wagyu Loin Set

※季節により副菜は変更になります。

御注文を頂いてから、1時間程度お時間を頂く場合がございます。

店舗のご紹介

焼肉はもちろん、将泰庵ならA5ランク黒毛和牛の
たくさんな楽しみ方をご提供します。

MY YAKINIKU STYLE

将泰庵
Shoutaian

一人一台ロースター焼肉業態

【プレナ海浜幕張店】

〒261-0021

千葉県千葉市美浜区ひび野2丁目4
TEL / 043-307-7729

【船橋夏見店】

〒273-0865

千葉県船橋市夏見3丁目20-16
TEL / 047-409-7629

【ユニモちはら台店】

〒290-0194

千葉県市原市ちはら台西3丁目4

松阪牛・精選黒毛和牛
しめおしめお
焼めるハンバーグ
将泰庵
SHOUTAIAN

一人一台しゃぶしゃぶ鍋業態

【そごう千葉店】

〒260-0028

千葉県千葉市中央区新町1000
そごう千葉店10F
TEL / 043-307-2992

【西武池袋本店】

〒171-0022

東京都豊島区南池袋1-28-1
西武百貨店 池袋本店8F
TEL / 03-6709-1860

天下一の焼肉

将泰庵
Shoutaian

A5ランク黒毛和牛
プレミアム焼肉業態

【船橋本店】

〒273-0005

千葉県船橋市本町3-5-1石田ビル1F
TEL / 047-423-8929

【船橋駅前はなれ店】

〒273-0005

千葉県船橋市本町4-3-5大西園ビル2F
TEL / 047-409-6677

【船橋総本店】

〒273-0005

千葉県船橋市本町3-5-31将泰庵ビル1階
TEL / 047-409-9889

【新日本橋店】

〒101-0044

東京都千代田区鍛冶町1-9-19GEMS神田8階
TEL / 03-3527-1629

【千葉店】

〒260-0015

千葉県千葉市中央区富士見2-23-6
KANビル1F
TEL / 043-223-0660



肉バル、ハンバーグレストラン業態

【渋谷店】

〒150-0031

東京都渋谷区桜丘町24-8新南平台マンション1F
TEL / 03-3464-0803

【船橋店】

〒273-0005

船橋市本町4-40-12 インペリアルビル1階
TEL / 047-424-5589

焼肉ホルモン

将泰庵

将泰庵初のホルモン専門店

〒134-0088

東京都江戸川区西葛西5丁目2-16
TEL / 03-5878-1455

天下一の焼肉

将泰庵
Kitchen

将泰庵のお惣菜・お弁当・精肉

〒273-0005

千葉県船橋市本町7-1-1シャポー船橋南館1F
TEL / 047-455-3535



ハンバーグとステーキのレストラン

〒273-0005 千葉県船橋市本町7-1-1

シャポー船橋南館3階

TEL / 047-455-3535

自然派 ワイン

Natural
Wine

スパークリング

てぐみ TEGUMI **オススメ!**

ボトル ¥6,800 (税込¥7,480)

グラス ¥1,000 (税込¥1,100)

国産ぶどうを用い、酸化防止剤を一切使用せず
濾過もせず、生詰めで作りました。
ぶどう本来の複雑味や果実味、
酵母の香りが豊かで、ほんのり濁り、
炭酸ガスを感じる蔵からの酌み出しワインです。

オレンジワイン

入荷状況により異なります。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

お飲物

Drink



※写真はイメージです。

HIGHBALL

ハイボール Whisky with Soda	¥650(税込¥715)
生キウイハイボール Whisky with Soda and Fresh Kiwi	¥680(税込¥748)
生ラズベリーハイボール Whisky with Soda and Fresh Raspberry	¥680(税込¥748)
山崎 プレミアムハイボール YAMAZAKI Whisky with Soda	¥1,500(税込¥1,650)
白州 森香るハイボール HAKUSYU Whisky with Soda	¥1,500(税込¥1,650)

SOUR

究極の生レモンサワー Fresh Lemon Sour	¥780(税込¥858)
究極の生グレープフルーツサワー Fresh Grapefruit Sour	¥780(税込¥858)
生キウイサワー Fresh Kiwi Sour	¥680(税込¥748)
生ラズベリーサワー Fresh Raspberry Sour	¥680(税込¥748)
烏龍ハイ Oolong Tea Sour	¥580(税込¥638)
黒烏龍茶ハイ Black Oolong Tea Sour	¥680(税込¥748)
キリン生茶ハイ Kirin Raw Tea Sour	¥680(税込¥748)
本物の緑茶ハイ Green Tea Sour	¥680(税込¥748)

COCKTAIL

カシスソーダ Cassis and Soda	¥680(税込¥748)
カシスオレンジ Cassis and Orange	¥680(税込¥748)
カシスウーロン Cassis and Oolong	¥680(税込¥748)
シャンディガフ Shandy Gaff	¥680(税込¥748)

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール・ビールテイスト飲料

アサヒ ドライゼロ Non-Alcohol Beer Asahi Dry Zero	¥580(税込¥638)
--	--------------

BEER

キリン一番搾り Kirin Ichiban Shibori	¥830(税込¥913)
プレミアムモルツ 中瓶 Premium Malts Medium Bottle	¥830(税込¥913)
アサヒ スーパードライ 中瓶 Asahi Super Dry Medium Bottle	¥830(税込¥913)

SHOCHU

吉四六 大分県/麦 KITCHOMU	グラス ¥700(税込¥770)	ボトル ¥5,000(税込¥5,500)
富乃宝山 鹿児島/芋 TOMINOHOUZAN	グラス ¥700(税込¥770)	ボトル ¥5,000(税込¥5,500)
赤霧島 宮崎県/芋 AKAKIRISHIMA	グラス ¥1,000(税込¥1,100)	ボトル ¥7,500(税込¥8,250)

SAKE

九平次 愛知県/純米吟醸 KUHEIJI	¥980(税込¥1,078)
黒龍 福井県/大吟醸 KOKURYU	¥1,300(税込¥1,430)
久保田 萬寿 新潟県/純米大吟醸 KUBOTA MANJU	¥1,600(税込¥1,760)

FRUIT WINE

贅沢ゆず酒 Yuzu Wine	¥700(税込¥770)
山崎蒸留所貯蔵 焙煎樽仕込 梅酒 Plum Wine	¥600(税込¥660)

SOFT DRINKS

コカ・コーラ Coke	¥450(税込¥495)
オレンジジュース Orange Juice	¥450(税込¥495)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥450(税込¥495)
烏龍茶 Oolong Tea	¥450(税込¥495)
黒烏龍茶 Black Oolong Tea	¥550(税込¥605)
キリン生茶 Kirin Raw Tea	¥550(税込¥605)
本物の緑茶(静岡県産・緑茶使用) Green Tea from SHIZUOKA	¥550(税込¥605)
コーヒー(アイス・ホット) Coffee (Ice・Hot)	各¥550(税込¥605)