

# GRAND MENU

POUND-YA



HAMBURG & STEAK

肉屋の量売り食堂ポンドヤ听屋

当店の料理は全て、化学調味料無添加です。  
化学調味料が入った粉末や液体調味料も使用しておりませんので、安心してお召し上がりください。



## POUND-YA LIGHT COURSE

### 听屋ライトコース

〈全6品〉

メニュー例

※コース内容は当日の仕入れの状況により変更する場合がございます。

本日のスープ

ちぎりハンバーグとほうれん草のキッシュ  
& ケールサラダ

パステルフェットの焼きタルタル セミドライマトとエシャロット  
& 紫キャベツのごま昆布和え

黒毛和牛のシチューと2種のパン

黒毛和牛赤身ステーキ 100g

3,800

(お1人様)

## POUND-YA STANDARD COURSE

### 听屋スタンダードコース

〈全9品〉

メニュー例

※コース内容は当日の仕入れの状況により変更する場合がございます。

本日のスープ

ちぎりハンバーグとほうれん草のキッシュ&ケールサラダ

パステルフェットの焼きタルタル セミドライマトとエシャロット  
& 紫キャベツのごま昆布和え

黒毛和牛のシチューと2種のパン

黒毛和牛赤身ステーキ 100g

听屋ポロネーゼ

季節のアイス

5,800

(お1人様)



表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。コース料金にはテーブルチャージを含みます。

All course prices are including tax and a table charge. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary.

# POUND-YA PREMIUM COURSE

## 听屋プレミアムコース

〈 全 11 品 〉

メニュー例

※コース内容は当日の仕入れの状況により変更する場合がございます。

本日のスープ

ケールのサラダとフルーツのサラダ 塩麹ドレッシング

パスタチャーフェッドの焼きタルタル セミドライトマトとエシャロット  
&紫キャベツのごま昆布和え

黒毛和牛のシチューと2種のパン

トマトの肉詰めロースト

白菜の蒸し煮 アンチョビケッパーソース

黒毛和牛赤身ステーキ 75g & 黒毛和牛サーロインステーキ 75g

听屋ボロネーゼ

選べるデザート

(抹茶のバスクチーズケーキ / クレームダンジュ / 季節のアイス)

8,800

(お1人様)

# BLACK WAGYU BEEF SPECIAL COURSE

## 黒毛和牛スペシャルコース

〈 全 12 品 〉

メニュー例

※コース内容は当日の仕入れの状況により変更する場合がございます。

本日のスープ

ケールのサラダとフルーツのサラダ 塩麹ドレッシング

パスタチャーフェッドの焼きタルタル セミドライトマトとエシャロット  
&紫キャベツのごま昆布和え

黒毛和牛のシチューと2種のパン

白菜の蒸し煮 アンチョビケッパーソース

黒毛和牛赤身ステーキ 50g & 黒毛和牛サーロインステーキ 50g  
& 黒毛和牛ヒレステーキ 50g

特上霜降り牛の焼きしゃぶ丼

選べるデザート

(抹茶のバスクチーズケーキ / クレームダンジュ / 季節のアイス)

12,800

(お1人様)







*Beef Steak*



# MAIN DISHES

## メインディッシュ

黒毛和牛の美味しい部位を厳選いたしました。基本ミディアムレアで焼き上げます。  
ご希望のグラム数でカットすることも可能です。スタッフまで申し付けください。

### 黒毛和牛ステーキ (上)

ウチモモなど赤身を中心とした部位のご用意になります。

150g **2,980**

### 黒毛和牛ステーキ (特上)

サーロインなど霜降りを中心とした部位のご用意になります。

150g **4,980**

### 黒毛和牛ステーキ (極上)

ヒレなど希少部位を中心とした部位のご用意になります。

150g **7,980**



### 黒毛和牛のチョップドステーキ

黒毛和牛のミンチとステーキを粗くたいた  
チョップドスタイルのハンバーグです。

180g **1,980**



### 听屋ハンバーグ

国産牛と淡路産の玉ねぎを使用した肉汁あふれる  
ジューシーハンバーグです。

150g **1,280**

Topping  
& Sauce  
トッピング



追加 听屋ハンバーグ 150g  
1000



ガーリックチップ  
200



目玉焼き  
200

たっぷりチーズソース ——— 440  
ピストゥーソース ——— 440  
デミグラスソース ——— 440  
おろしポン酢 ——— 220

※ソース別添えをご希望の方はお声がけください



#### ピストゥーとは?

バジル、ホウレン草、アンチョビ、  
チーズの入ったソース。  
フランス・パリの著名なステ  
キ屋さんを訪れたときにイン  
スパイアされた、听屋オリジ  
ナルのピストゥーソースです。

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円 (税込) を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.





*Hamburger Steak*





# DINNER COMBO

ディナーコンボ

听屋ハンバーグ 150g  
& 黒毛和牛ステーキ (上) 100g

黒毛和牛ステーキ (ウチモモなど) と  
听屋ハンバーグの人気のコンボ。

2,980



听屋ハンバーグ 150g  
& チョップドステーキ 180g

黒毛和牛のミンチとステーキを粗くたたいた  
チョップドステーキと听屋ハンバーグの食べ比べコンボ。

2,980



チョップドステーキ 180g  
& 黒毛和牛ステーキ (上) 100g

黒毛和牛のミンチとステーキを粗くたたいた  
チョップドステーキと黒毛和牛ステーキ (ウチモモなど) の  
食べ比べコンボ。

3,980



## Additional Menu

コンボステーキの部位変更 (特上) ——— +1,500  
サーロインなど霜降りを中心とした部位のご用意になります。

コンボステーキの部位変更 (極上) ——— +3,000  
ヒレなど希少部位を中心とした部位のご用意になります。

Topping  
& Sauce  
トッピング



追加 听屋ハンバーグ 150g  
1000



ガーリックチップ  
200



目玉焼き  
200

たっぷりチーズソース ——— 440  
ピストゥーソース ——— 440  
デミグラスソース ——— 440  
おろしポン酢 ——— 220

※ソース別添えをご希望の方はお声がけください



ピストゥーとは?

バジル、ホウレン草、アンチョビ、  
チーズの入ったソース。  
フランス・パリの著名なステーキ  
屋さんを訪れたときにインス  
パイアされた、听屋オリジナル  
のピストゥーソースです。

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円 (税込) を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



数量限定

ナチュラル大国オーストラリアから届いた  
Natural Beef Menu

グラスフェッドの最高峰「パステャーフエッド」って何??

ナチュラルビーフと私たちがよんでいる、オーストラリア産ビーフ。  
広大な自然の中でこそ育てることができるグラスフェッド、つまり牧草を食べて育っている牛。

その中でもさらに厳選した牧草で育てられているのがパステャーフエッドです。

その特徴はズバリ肉本来の旨味たっぷりの赤身!

できるだけ自然に育てながらも、一大牛肉輸出国として厳しい検査基準があり

約束された信頼性はもちろんのこと、その肉質も納得の品質!

黒毛和牛や国産食材をウリにしてきた私たちがはじめて取り扱う海外産商品。

納得いただける美味しさを是非、体感いただきたいと思います。

今回ご提供できる商品は、パステャーフエッドの「ケープグリム」というブランド牛です。



パステャーフエッド (150g) と黒毛和牛 (100g) の  
食べ比べステーキ 250g ————— 3,580

(オーストラリア産グラスフェッドビーフ)

パステャーフエッドステーキと黒毛和牛ステーキの人気の食べ比べセットです。

パステャーフエッドステーキ (150g)  
& 听屋ハンバーグ (150g) ————— 2,580

(オーストラリア産グラスフェッドビーフ)

パステャーフエッドステーキと、国産牛と淡路産の玉ねぎを使用した  
肉汁あふれるジューシーハンバーグのセットです。

パステャーフエッドステーキ 150g (オーストラリア産グラスフェッドビーフ) ————— 1,780



Topping & Sauce



追加 听屋ハンバーグ 150g  
1000



ガーリックチップ  
200



目玉焼き  
200

- たっぷりチーズソース ——— 440
- ピストゥーソース ——— 440
- デミグラスソース ——— 440
- おろしポン酢 ——— 220

※ソース別添えをご希望の方はお声がけください



ピストゥーとは?

バジル、ホウレン草、アンチョビ、  
チーズの入ったソース。  
フランス・パリの著名なステ  
キ屋さんを訪れたときにイン  
スパイアされた、听屋オリジ  
ナルのピストゥーソースです。

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円 (税込) を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



# SALADS

## サラダ

栄養豊富なケールをたっぷり、  
フワッフワのチーズと  
お召し上がりください。



たっぷりケールのシーザーサラダ

1,080



ケールと鶏むね肉のフルーツサラダ  
塩麹ドレッシング

1,280

新鮮なマッシュルームを、  
サラダ仕立て  
お召し上がりください。



マッシュルームとパルミジャーノのサラダ

1,280



紫キャベツのシャキシャキサラダ  
胡麻オイル塩

580

# COLD APPETIZERS

## 冷たい前菜



旨味たっぷりの黒毛和牛と  
ナチュラルオーギービーフのローストビーフ

1,480



パステーフエッドの焼きタルタル  
セミドライトマトとエシャロット

(オーストラリア産グラスフェッドビーフ)



1,480



タコとアボカドのピストゥーマリネ

980



ざく切りトマトとちぎりチーズ

1,180

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円 (税込) を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



# HOT APPETIZERS

温かい前菜

イタリア料理のポルペッティを再現。  
本格ミートボールは食べるべき逸品。



黒毛和牛のミートボール  
880



太刀魚のフィッシュ&チップス  
1,680

さっぱりポン酢で食べる  
自家製牛肉餃子。



黒毛和牛の焼き餃子  
880

旨味たっぷりの  
牛すじと根菜のピリ辛の  
味噌煮込み



黒毛和牛の牛すじピリ辛味噌煮込み  
980



ココットオムレツ きのこクリームソース  
780



タコとブロッコリーの香草パン粉焼き  
1,180

グラスフェッドの赤身肉を  
しっとり牛カツに仕立てました。  
ご賞味あれ!



グラスフェッドビーフのしっとりヒレカツ  
(オーストラリア産グラスフェッドビーフ)  
2,680



※鉄鍋は熱く加熱されていますので、充分にお気をつけください。

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円 (税込) を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



# VEGETABLES

## 野菜の温菜

中東の家庭料理、フムスは  
お肉との相性も抜群！  
おつまみとしても、お肉にディップして  
食べるのもオススメです！



枝豆のフムス  
680

とろとろのほうれん草の  
クリーム煮込みを  
グラタンに仕立てました



くたくたほうれん草のクリームグラタン  
980



インカのめざめのポテトフライ  
680

じっくり火を入れた柔らかい白菜。  
ステーキのお供にどうぞ！



白菜の蒸し煮 アンチョビケッパーソース  
780

自家製の听屋ミートと  
トマトの酸味で  
あっさりいただけます！



トマトの肉詰めロースト  
980

※鉄鍋は熱く加熱されていますので、充分にお気をつけください。

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円（税込）を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



Vegetables

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円（税込）を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



*Pound-Yes Bolognese*





混ぜて混ぜて  
召し上がれ

# PASTA & RICE

香り高いきのこの風味と旨味が  
たっぷりのクリームパスタ。

パスタ&ライス



听屋ボロネーゼ  
1,980



挽き肉ときのこのクリームパスタ  
1,480



自家製スパイスビーフカレー  
980



黒毛和牛のビーフシチュードリア  
1,980

## Topping & Sauce



追加 听屋ハンバーグ 150g 1000



ガーリックチップ 200



目玉焼き 200

- たっぷりチーズソース ——— 440
- ピストゥーソース ——— 440
- デミグラスソース ——— 440
- おろしポン酢 ——— 220

※ソース別添えをご希望の方はお声がけください

## ライスセット

500

ライス+スープ+ミニミックスサラダ  
※ライスは2種のパンに変更可能

ライス (小/100g) 150 (大/300g) 350  
(並/200g) 250 (特/400g) 450

スープ 200



2種のパン 480  
(ハーフ 250)

## Dessert

抹茶のバスクチーズケーキ ——— 680  
抹茶の香る、濃厚な大人のチーズケーキです。



抹茶の  
バスクチーズケーキ

クレームダンジュ ——— 680  
フランスのアンジュ地方のスイーツで、ふわふわの食感の  
新食感チーズデザートです。



クレームダンジュ

季節のアイス ——— 480  
※内容はお尋ねください。

表記の金額は全て税込価格です。写真はイメージです。別途テーブルチャージ 550 円 (税込) を頂戴いたします。

All listed prices are including tax. Product image for illustration purposes only. Actual product may vary. An additional 550 yen / person table charge will be charged on your bill.



