

Welcome to Gyumaru Classic

～ようこそ、ぎゅう丸クラシックへ～

本日はご来店頂きありがとうございます
私たちは1978年に佐賀県嬉野町で小さな喫茶店として始まり
これまでにたくさんのお客様に支えられてきました

私たちが目指すお店づくりの想い

- ・私たちはオーソドックスな料理にこだわります
- ・私たちは心を込めたおもてなしにこだわります
- ・私たちは快適な食空間づくりにこだわります

ぎゅう丸クラシックはどこか嬉野本店の雰囲気を感じられるようにデザインしました。

また新たなぎゅう丸を感じて頂けると幸いです

まだまだ、至らない点もあるかもしれませんが
今日のお食事が楽しいひと時になれるようお手伝い致します。
それでは東の間のヒトトキをお楽しみください！



嬉野本店 SINCE1978

手仕事
ハンバーグ **ぎゅう丸**

Drink Menu

～ドリンク～

-COFFEE-

ブレンドコーヒー
Blended coffee

カフェラテ
Cafe latte

カフェモカ
Cafe mocha

アイスコーヒー
Ice coffee

アイスカフェラテ
Ice cafe latte

アイスカフェモカ
Ice cafe mocha



各種 350円

-TEA-

うれしの緑茶 350円
Ureshino Green tea

うれしの紅茶 350円
Ureshino tea

うれしの茶 フレーバーティー 350円
Ureshino Flavor tea

アイスティー 300円
Ice tea

ウーロン茶 300円
Oolong tea

～ご自宅・お土産～

うれしの茶 各種 550円

ティーバック 1袋 100円

-SOFTDRINK-

アップル 300円
Apple

オレンジ 300円
Orange

マンゴー 300円
Mango

カルピス 300円
Calpis

ココア 300円
Cocoa

アイスココア 300円
Ice cocoa



-SODA-

コカ・コーラ 350円
Coca cola

ジンジャーエール 350円
Ginger ale

メロンソーダ 350円
Melon soda

レモンスカッシュ 350円
Lemon squash

カルピスソーダ 350円
Calpis soda

ピンクグレープフルーツソーダ 350円
Pink grapefruit soda

クリームソーダ 550円
Cream soda

【コーラ・メロン・レモン・その他】



Alcohol Menu

～アルコール～

-BEER-

生ビール【中】 Asahi SUPER"DRY"	<u>600円</u>
生ビール【小】 Asahi SUPER"DRY"	<u>450円</u>
瓶ビール～スーパードライ～ Asahi SUPER"DRY" 500ml	<u>650円</u>
瓶ビール～マルエフ～ Asahi "MARUEFU" 500ml	<u>600円</u>
ハートランド Heartland 330ml	<u>600円</u>
ノンアルコールビール Non alcohol beer 334ml	<u>550円</u>



-WORLD BEER-

333【バーバーバー】 Vietnamese beer 355ml		
TERRA【テラ】 Korean beer 330ml		
Budweiser 【バドワイザー】 American beer 330ml		
Hoegaarden White 【ヒューガルデン・ホワイト】 Belgium beer 330ml		
Guinness Extra Stout 【ギネス】 Ireland beer		<u>各650円</u>
Inedit【イネディット】 Spain beer 330ml		<u>850円</u>

※輸入状況しだいで変更になる場合もございます。


-WINE-

赤・白ワイン グラス Red wine・White wine	<u>各450円</u>
赤ワイン ハーフボトル Red wine half bottle	<u>1500円</u>
白ワイン ハーフボトル White wine half bottle	<u>1500円</u>


-SAKE-

肉にあう日本酒 純米吟醸 ボンズ ウェルウィズ ビーフ Bonds Well with Beef 180ml	<u>750円</u>
喜多屋 純米酒 Kitaya pure rice sake 180ml	<u>700円</u>

-HIGHBALL-

ハイボール Highball	
コークハイボール Coke highball	
ジンジャーハイボール Ginger highball	スタンダード <u>各500円</u>
ウーロンハイボール Oolong highball	ウイスキー濃いめ <u>各600円</u>

-SOUR-

 レモンサワー Lemon sour	<u>500円</u>
デカレモンサワー Large Lemon sour	<u>850円</u>

-GIN-

肉専用サワー ジントニック "ジンと肉"	
Gin and Tonic	
	<u>500円</u>

Fresh Salad Menu ～サラダ～



野菜たちのサウナ

～ととのいました～
Hot pot grilde vegetable
～Lemon sauce～

ストーブ温野菜の新定番！
10種類くらいの野菜を使用しています。
シンプルに塩だけで蒸し焼きにした野菜を
お召し上がりください。
サウナみたいに内側から温まりましょう♪
7大アレルギー品目 乳製品

※お時間10分程度頂戴しております

おひとりサウナ **500円**

みんなでサウナ **900円**

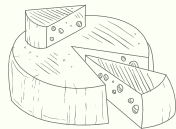
シーザーサラダ

Caesar Salad

新鮮な葉物野菜とベーコンやクルトンを
トッピングして仕上げた
オーソドックスなシーザーサラダです。
この料理の発祥はメキシコだそうです！

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

2~3名様分 **800円**



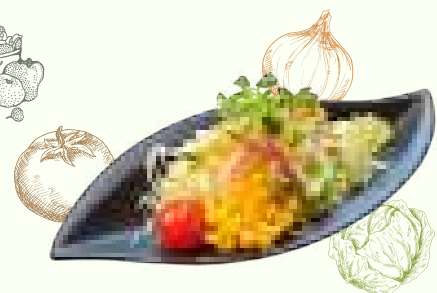
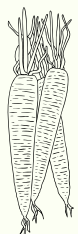
パリパリサラダ

Crispy Salad

新鮮な葉物野菜に長崎名物皿うどん麺を
トッピングしました。
シャキシャキ野菜にパリパリした麺が
良いアクセントになります。
ぎゅう丸ドレッシングで召し上がれ♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

2~3名様分 **700円**



ミニサラダ **220円**

A La Carte Menu ～アラカルト～

有田鶏ステーキ

Chicken Steak 1200円

7大アレルギー品目 無し



海老フライ 【2尾】

Deep Fried Shrimp 1000円

7大アレルギー品目 エビ・小麦・卵・乳製品



魚フライ 【4枚】

Deep Fried Fish 1000円

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品



※提供方法は皿盛り(サラダ)・鉄板(温野菜)でお選び出来ます

Side Menu ～おつまみ～



フライドポテト

Fried Potato 小 [200g] 大 [400g]
400円 600円

7大アレルギー品目 小麦



カマンベールフライ

Deep Fried Camembert Cheese
【4個】 450円

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品



フライドチキン

Fried Chicken
【4個】 650円

7大アレルギー品目 小麦



フィッシュ&チップス

Fried Fishes & Potato
【3枚&150g】 800円

7大アレルギー品目 小麦



ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp & Poteto 800円

7大アレルギー品目 エビ・小麦・乳製品

Gyumaru

SINCE 1978

ぎゅう丸といえばコレ



“名物バルーンスープ”

500円 税込

商品へのこだわり

スープ…

コーンポタージュは自社工場加工・調理を行い、ぎゅう丸でしか味わえないスープです。

パイ生地…

提携工場と共同開発を行い、ぎゅう丸のスープに合うよう食感や風味などこだわりました。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

Specialty Menu

～名物メニュー～



クラシックハンバーグ

Classic Hamburg Steak

【ライス付】

※パンに変更+100円

店名を冠したこの商品はぎゅう丸のハンバーグに厚切りベーコン・目玉焼きが重なって三重奏を奏でます。肉汁溢れるハンバーグにスモーキーなベーコン、最後に卵がまるやかに包み込んでくれます。想像しただけでも美味しそうですね！ぜひ、一度お召し上がりください♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g】 **1600円**

おすすめトッピング



2種のチーズ



ガーリックバター

2種のチーズ +200円
Two kind of chesse

ガーリックバター +100円
Garlic butter

選べる
ハンバーグソース
Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce
トータルで6時間以上煮込み作られる
濃厚なデミグラスソース

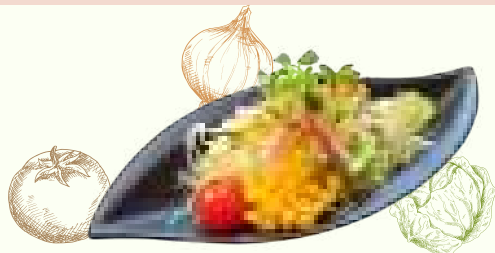
※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce
玉ねぎの旨味や甘味を存分に活かした
さっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce
ポン酢に柚子の香りがプラスされ、
あっさりした味わいのソース



ミニサラダ

Mini Salad

7大アレルギー品目 無し

220円



名物 バルーンスープ

Specialty! Pie wrapped corn soup

【単品】 **500円**

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

ぎゅう丸セット
(サラダ・バルーンスープ)
550円



※セット用ミニサイズ

クラシックセット
(サラダ・ドリンク)
350円



デザート
ドリンクセット
お好きなデザートをお選びください



※食事をされた方限定

サイドメニュー

セットドリンク 170円
ミニサラダ 220円
バルーンスープ 500円
カップスープ 400円
フライドポテト 400円

Hamburg Steak

～ハンバーグ～



手仕事ハンバーグ

Handmade Hamburg Steak

当店のハンバーグは合挽ミンチを使用しております。これまでの知識と経験を集約させ、当店オリジナルな配合のミンチを作りました。和牛の旨味や国産豚の旨くてジューシーな味わいをぜひお楽しみください。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品
 ※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。 ※パンに変更+100円
 苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g】 **1250円**

目玉焼き +100円
 Sunny-side Up

2種のチーズ +200円
 Two kind of chesse

ガーリックバター +100円
 Garlic butter



選べる
ハンバーグソース
Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce
 トータルで6時間以上煮込み作られる濃厚なデミグラスソース
 ※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce
 玉ねぎの旨味や甘味を十分に活かしたさっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce
 ポン酢に柚子の香りがプラスされ、あっさりした味わいのソース

ダブルハンバーグ

Double Hamburg Steak

定番のハンバーグが2個食べられる満足メニュー！

2つのソースで味変するもよし、チーズトッピングで2種類のハンバーグを味わうのもオススメです♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品
 ※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。 ※パンに変更+100円
 苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g×2】 **1950円**
 ソースは2種類お選び下さい



ワンポンドハンバーグ

One Pond Hamburg Steak

ぎゅう丸の看板商品であるハンバーグを1ポンド(450g)も食べられます！ソースも3種類付いてくるので味変しながら最後まで楽しめます。ぜひチャレンジしてみてください♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品
 ※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。 苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g×3】 **2700円**
 【ライス付】 ※ソースは3種類付いてきます
 ※パンに変更+100円



TOPPING トッピング



目玉焼き



ガーリックバター

2種のチーズハンバーグ

Two kind of Cheese Hamburg Steak

定番のハンバーグにプロセスチーズとチェダーチーズの2種を使うことで味にコクが増し、チーズ好きにはたまらない仕上がりになっています。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【ライス付】
※パンに変更+100円
[150g] **1450円**



目玉焼き +100円
Sunny-side Up

ガーリックバター +100円
Garlic butter

厚切りベーコン +250円
Grill Bacon

選べる
ハンバーグソース
Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce

トータルで6時間以上煮込み作られる濃厚なデミグラスソース

※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce

玉ねぎの旨味や甘味を存分に活かしたさっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce

ポン酢に柚子の香りがプラスされ、あっさりした味わいのソース

チーズ煮込みハンバーグ

Stewed Cheese Hamburg Steak

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品



【ライスorパン付】

[150g] **1850円**

煮込みハンバーグ

Stewed Hamburg Steak

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品



【ライスorパン付】

[150g] **1650円**



※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

ぎゅう丸特製デミグラスソースにたっぷりのキノコの旨味が変わり美味しさマシマシです。アツアツの煮込みハンバーグで心も体も温まってください♪

ぎゅう丸セット
(サラダ・バルンスープ)
550円

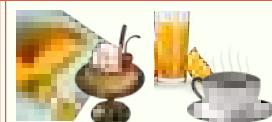


※セット用ミニサイズ

クラシックセット
(サラダ・ドリンク)
350円



デザート
ドリンクセット
お好きなデザートをお選びください



※食事をされた方限定

サイドメニュー

セットドリンク 170円
ミニサラダ 220円
バルンスープ 500円
カップスープ 400円
フライドポテト 400円

Combination

～ビーフステーキ～



オニオンソース付

TOPPING トッピング



2種のチーズ



ガーリックバター

ハンバーグ&ステーキ

Hamburg Steak & Beef Steak

【ライス付】
※パンに変更+100円
[150g・120g] **2200円**

定番のハンバーグと牛ロースステーキ(120g)が一度に味わえる、大変お得な商品です。
ハンバーグかステーキどちらにしようか迷っている方、贅沢してどっちも食べましょう♪
満足感間違いなし!! ステーキは美味しく召し上がって頂く為、国産の牛脂を注入しております。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品 ※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

目玉焼き +100円
Sunny-side Up

ガーリックバター +100円
Garlic butter

2種のチーズ +200円
Two kind of chesse

選べる
ハンバーグソース
Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce
トータルで6時間以上煮込み作られる
濃厚なデミグラスソース

※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce
玉ねぎの旨味や甘味を存分に活かした
さっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce
ポン酢に柚子の香りがプラスされ、
あっさりした味わいのソース



オニオンソース付

ハンバーグ&フィレスステーキ

Hamburg Steak & Beef Fillet Steak

定番のハンバーグに牛肉の女王フィレスステーキが付いています。
脂身が少なく、肉質が柔らかいのが特徴です。
老若男女全ての世代から愛されています!

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品 【ライス付】
※パンに変更+100円

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

[150g・100g] **2500円**

ハンバーグ&黒毛和牛ステーキ

Hamburg Steak & Wagyu Beef Steak

日本が世界に誇る和牛!とハンバーグのコラボレーション。
この贅沢な組み合わせをぜひ一度お召し上がりください!
きっとあなたは笑顔になるでしょう♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品 【ライス付】
※パンに変更+100円

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。



[150g・100g] **3000円**



Combination

～シーフード～



自家製タルタル付

ハンバーグ & ミックスフライ

Hamburg Steak & Deep Fried shrimp & Fish

定番のハンバーグに海老フライも白身魚のフライも付いています！
どっちにしようか迷われている方どっちも食べましょう！
自家製のタルタルソースは相性バツグンです。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g・1尾・2枚】

【ライス付】

※パンに変更+100円

2000円

選べる
ハンバーグソース
Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce

トータルで6時間以上煮込み作られる
濃厚なデミグラスソース

※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce

玉ねぎの旨味や甘味を存分に活かした
さっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce

ポン酢に柚子の香りがプラスされ、
あっさりした味わいのソース

ハンバーグ & 海老フライ

Hamburg Steak & Deep Fried Shrimp

定番のハンバーグに有頭エビの大きな海老フライ
自家製のタルタルソースで召し上がり！
ツウの人は海老の頭も食べるよ
栄養価も高いし、サクサクして美味しい！

7大アレルギー品目 エビ・小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g・1尾】

【ライス付】

※パンに変更+100円

1650円



自家製タルタル付



自家製タルタル付

ハンバーグ & 魚フライ

Hamburg Steak & Deep Fried Fish

定番のハンバーグに白身魚のフライが2枚付いています！
サクサクの魚フライと自家製のタルタルソースは
相性バツグンです。

ぜひ、お味見ください！

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g・2枚】

【ライス付】

※パンに変更+100円

1650円

ぎゅう丸セット
(サラダ・バルーンスープ)
550円

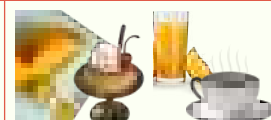


※セット用ミニサイズ

クラシックセット
(サラダ・ドリンク)
350円



デザート
ドリンクセット
お好きなデザートをお選びください



※食事をされた方限定

サイドメニュー

セットドリンク	170円
ミニサラダ	220円
バルーンスープ	500円
カップスープ	400円
フライドポテト	400円

Combination

～ポーク&チキン～



ハンバーグ& 九州産ポークカツ

Hamburg Steak & Deep Fried Pork

定番のハンバーグに地元九州のブランドポークを
季節ごとに変えながらご準備しています。

ぜひ、推し豚を見つけてください♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g・75g】

【ライス付】
※パンに変更+100円
1700円



ハンバーグ& 九州産ポークジンジャー

Hamburg Steak & Grilled Pork Ginger

定番のハンバーグに地元九州産のブランドポークを
贅沢に厚切りでソテーしました。!

こだわりのポークジンジャーを召し上がり♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g・75g】

【ライス付】
※パンに変更+100円
1700円

選べる ハンバーグソース Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce

トータルで6時間以上煮込み作られる
濃厚なデミグラスソース

※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce

玉ねぎの旨味や甘味を存分に活かした
さっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce

ポン酢に柚子の香りがプラスされ、
あっさりした味わいのソース



オニオンソース付

ハンバーグ& 有田鶏のチキンステーキ

Hamburg Steak & Chicken Steak

定番のハンバーグに皮面をパリッと焼いた鶏モモのステーキです。

ジューシーなハンバーグとチキンステーキの

両方の味わいをお楽しみください♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【ライス付】

※パンに変更+100円

【150g・100g】

1650円

ハンバーグ&鶏の唐揚げ

Hamburg Steak & Fried Chicken

定番のハンバーグにぎゅう丸オリジナルの味付けをし

自社でブレンドした衣で作った鶏モモの唐揚げです。

外はサクサク、中はジューシーな唐揚げを

ぜひお楽しみください♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g・3個】

【ライス付】
※パンに変更+100円

1550円



ハンバーグ&鶏南蛮

Hamburg Steak & Chicken Nanban

定番のハンバーグにぎゅう丸唐揚げを南蛮仕立てに

仕上げました。

特製タルタルソースでお楽しみください♪

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【ライス付】

※パンに変更+100円

【150g・3個】

1600円

Triple Combo Menu



スペシャルコンボ

Special Combination

(Hamburg Steak & Chicken Steak & Deep fried Pork)

【150g】

【70g】

【75g】

【ライス付】

※パンに変更+100円



定番のハンバーグ・ポークカツ・チキンステーキと欲張りなプレートです。
いろいろな種類を食べたいときにぜひご賞味ください！

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

2200円

TOPPING トッピング



目玉焼き



2種のチーズ

目玉焼き +100円
Sunny-side Up

2種のチーズ +200円
Two kind of chesse

選べる ハンバーグソース Choice Sauce

芳醇なデミグラスソース

Demi-glace sauce
トータルで6時間以上蒸込み作られる
濃厚なデミグラスソース
※ソースはすべてニンニクを使用しています

さっぱりオニオンソース

Onion soy sauce
玉ねぎの旨味や甘味を存分に活かした
さっぱりしょう油ベースのソース

柚子香るポン酢ソース

YUZU flavor ponzu sauce
ポン酢に柚子の香りがプラスされ、
あっさりした味わいのソース

アルティメットコンボ

Ultimate Combination

(Hamburg Steak & Fillet Steak & Wagyu Steak)

【150g】

【100g】

【100g】

牛・牛・牛とぎゅう丸の想いがぎゅーと詰まった
究極の1品です！心ゆくまで牛肉をお楽しみください！
大満足間違いなし！

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【ライス付】

※パンに変更+100円



4000円



ぎゅう丸セット (サラダ・パルンスープ) 550円



※セット用ミニサイズ

クラシックセット (サラダ・ドリンク) 350円



デザート ドリンクセット

お好きなデザートをお選びください



※食事をされた方限定

サイドメニュー

セットドリンク	170円
ミニサラダ	220円
パルンスープ	500円
カップスープ	400円
フライドポテト	400円

Beef Steak

～ステーキ～



オニオンソース付

ぎゅう丸ステーキ Gyumaru Beef Steak

オーストラリア産のサーロインを使用し、柔らかいお肉と当社オリジナルオニオンソースの相性はバツグンです！
より美味しく召し上がって頂くために国産の牛脂を注入しております。
その為、レアでの提供が出来ません。ご理解の程よろしくお願ひ致します。

7大アレルギー品目 小麦(付け合わせ) ※製造工場では小麦・卵・乳製品を含む製品を製造しております
※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【ライス付】
※パンに変更+100円

【120g】 1650円

【120g×2】 2700円

TOPPING トッピング

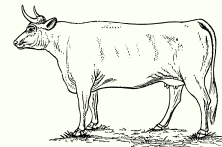


ガーリックバター

目玉焼き +100円
Sunny-side Up

ガーリックバター +100円
Garlic butter

厚切りベーコン +250円
Grill Bacon



オニオンソース付

ステーキ &海老フライ

Beef Steak & Deep Fried Shrimp

ぎゅう丸ステーキと海老フライが一緒に味わえる贅沢な一品！
ステーキはより美味しく召し上がって頂くために
国産の牛脂を注入しております。
その為レアでの提供が出来ません。ご理解の程宜しくお願ひ致します。

7大アレルギー品目 エビ・小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【120g・1尾】

【ライス付】

※パンに変更+100円

2000円

ステーキ &魚フライ

Beef Steak & Deep Fried Fish

ぎゅう丸ステーキと魚フライが一緒に味わえる贅沢な一品！
ステーキはより美味しく召し上がって頂くために
国産の牛脂を注入しております。
その為レアでの提供が出来ません。ご理解の程宜しくお願ひ致します。

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【120g・2枚】

【ライス付】

※パンに変更+100円

2000円



オニオンソース付

Premium Steak

～プレミアムステーキ～



オニオンソース付

※写真は150gです

TOPPING トッピング



ガーリックバター

目玉焼き +100円
Sunny-side Up

ガーリックバター +100円
Garlic butter

牛フィレステーキ Beef Fillet Steak

【ライス付】

※パンに変更+100円

牛フィレ肉は脂身が少なく、肉質が柔らかいのが特徴。高級部位の1つでもあり、老若男女すべての世代から親しまれています。レア・ウェルダンをご希望される場合はお声がけください。

7大アレルギー品目 卵・小麦(付け合わせ)

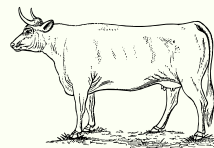
※仕入れ状況により産地が変わることがございます。
気になる方はスタッフにご確認ください。

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【150g】 2500円

【200g】 3300円

【300g】 4500円



黒毛和牛ステーキ Wagyu Beef Steak

日本が世界に誇る和牛！程よくサシがありくちどけ柔らかな肉質が特徴です。特別な日にお召し上がりください。

7大アレルギー品目 小麦(付け合わせ)

※お店では小麦・卵・乳製品を含む商品を取扱っております

※下の野菜にもやし・キャベツ・人参・玉ねぎを使用しています。
苦手な食材がありましたらお申し付けください。

【ライス付】

※パンに変更+100円

【150g】 3000円

【200g】 4000円

【300g】 5800円



※写真は200gです

※仕入れ状況により部位が変わりますのでスタッフにご確認ください。

ぎゅう丸セット
(サラダ・バルーンスープ)
550円



※セット用ミニサイズ

クラシックセット
(サラダ・ドリンク)
350円



**デザート
ドリンクセット**

お好きなデザートをお選びください



※食事をされた方限定

サイドメニュー

セットドリンク 170円
ミニサラダ 220円
バルーンスープ 500円
カップスープ 400円
フライドポテト 400円

Curry Menu

～カレー～

チーズハンバーグカレー

Cheese Hamburg Steak Curry

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

1650円



ハンバーグカレー

Hamburg Steak Curry

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

1550円



有田鶏カレー

Chicken Steak Curry

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

1700円

唐揚げカレー

Fried Chicken Curry

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

1550円



海老フライカレー

Deep Fried Shrimp Curry

7大アレルギー品目 エビ・小麦・卵・乳製品

1650円



九州産ポークのカツカレー

Deep Fried Pork Curry

7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

1700円

ビーフカレー

Beef Curry

7大アレルギー品目 小麦・卵

1000円

ぎゅう丸セット
(サラダ・バルーンスープ)
550円



※セット用ミニサイズ

クラシックセット
(サラダ・ドリンク)
350円



**デザート
ドリンクセット**

お好きなデザートをお選びください



※食事をされた方限定

サイドメニュー

セットドリンク	170円
ミニサラダ	220円
バルーンスープ	500円
カップスープ	400円
フライドポテト	400円

Children Menu ～おこさま～



おこさま ハンバーグ

シヨ=ズツキ **770円**

+ミミロル=シ
ズ=ツ **1100円**

ソース選べます
デミグラス・オニオン・ポソ酢

ハンバーグ...小麦・卵・乳製品
からあげ...小麦・卵
ポテトサラダ...乳製品・卵

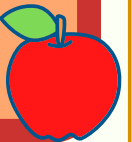


おもちゃが
ついてるよ♪



～ジュース～

りんご・オレンジ
マンゴー・カルピス



おこさま カレー

シヨ=ズツキ **670円**

+ミミロル=シ
ズ=ツ **1000円**



カレー...小麦・乳製品
からあげ...小麦・卵
ポテトサラダ...乳製品・卵

おこさまは
おまじでますよ



おこさまコンポタージュ **280円**

7大アレルギー品目 乳製品

おこさまミミソフトクリーム **250円**

7大アレルギー品目 乳製品



Gyumaru Dessert

～デザート～



すいとぽてと

Sweet potato

さつまいもを贅沢に半分使用し、中をくり抜きバターやミルクと混ぜ合わせました、中に戻してじっくり焼き上げました！
ぎゅう丸の名物デザートをぜひお召し上がりください♪



7大アレルギー品目 卵・乳製品

-ハーフ-

350円

-レギュラー-

600円

バニラアイス
トッピング

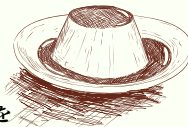
+100円

お土産でも喜ばれています！

クラシックプリン

Classic pudding

昔なつかしいプリンです！
バニラビーンズを使い、味は本格的です。
シンプルだけど最高に美味しい手作りプリンを
ぜひお楽しみください♪



7大アレルギー品目 卵・乳製品

500円

シェフのきまぐれ グラスデザート



Chef's selfish dessert

シェフがほんとにきまぐれで作るので
無い時もありますがご了承ください。
詳しくはおすすめメニューをご覧ください。



※数量限定

プリンアラモード

Pudding a la mode

プリンだけじゃ物足りないそんなあなたに！
プリンにアイスに生クリームにフルーツにと
大満足間違いなし！
ぜひお召し上がりください♪

7大アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

800円



※数量限定



写真はイメージです



内容はスタッフにお尋ねください

うれしの茶のデザート

Ureshino Greentea Dessert

うれしの茶の香りを存分に楽しんでもらえるように考えて、惜しみなくうれしの茶を使いました。
お茶好きには満足していただけるデザートになっていると思います。
内容は変更になる場合がございますのでスタッフにお尋ねください。

7大アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

650円



チョコレートパフェ

Chocolate parfait

みんな大好きチョコレートパフェ
見た目にも可愛いパフェを
ぜひお楽しみください♪

7大アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

800円



北海道ソフト

HOKKAIDO Soft serve

北海道ミルクを使用した濃厚ソフトクリーム
なめらかな食感をぜひお楽しみください。

7大アレルギー品目 卵・乳製品

400円

TAKE OUT MENU

～ぎゅう丸の想い～

私たちはテイクアウト商品も手作りにこだわりご注文頂いてから調理しております。
最短でも15分程度お時間頂いております。ご理解いただけますと幸いです。

～ HAMBURG ～



手仕事ハンバーグ 1250円

クラシックハンバーグ 1650円

チーズハンバーグ 1450円

ダブルハンバーグ 1950円

選べるハンバーグソース デミグラス・オニオン・柚子ポン酢

- ・煮込みハンバーグ 1650円
- ・チーズ煮込みハンバーグ 1850円
- ・コンボンドハンバーグ 2800円

～ COMBINATION ～



ハンバーグ&ステーキ 2200円



ハンバーグ&海老フライ 1650円



ハンバーグ&魚フライ 1650円



ハンバーグ&有田鶏ステーキ 1700円

- ・ハンバーグ&ミックスフライ 2100円
- ・ハンバーグ&鶏の唐揚げ 1600円
- ・ハンバーグ&鶏南蛮 1650円
- ・ハンバーグ&九州産ポーク (ジンジャー OR ポークカツ) 1800円
- ・ハンバーグ&フィレステーキ 2500円
- ・ハンバーグ&和牛ステーキ 3000円
- ・スペシャルコンボ 2300円
- ・アルティメットコンボ 4200円

～ BEEF STEAK ～



ぎゅう丸ステーキ 1650円

ダブルステーキ 2700円

- ・ステーキ&海老フライ 2000円
- ・ステーキ&魚フライ 2000円
- ・フィレステーキ 150G 2500円
- ・フィレステーキ 200G 3100円
- ・黒毛和牛ステーキ 150G 3100円
- ・黒毛和牛ステーキ 200G 4100円



～ CURRY ～

ハンバーグカレー 1450円

- ・チーズハンバーグカレー 1650円
- ・有田鶏カレー 1550円
- ・唐揚げカレー 1500円
- ・海老フライカレー 1650円
- ・魚フライカレー 1500円
- ・ポークカツカレー 1750円


～ OTHERS ～

- ・海老フライ(単品) 1100円
- ・魚フライ(単品) 1100円
- ・フライドポテト 450円
- ・カマンベールフライ 500円
- ・フィッシュアンドチップス 800円
- ・ガーリックシュリンプ 800円
- ・フライドチキン 650円

トッピング

- ・2種のチーズ 200円
- ・目玉焼き 100円
- ・ガーリックバター 100円
- ・ベーコン 250円

~おこさまべんとろ~



おこさまハンバーグ
800円

おこさまカレー
700円

※写真は内容イメージです

~SALAD~



ミニサラダ
200円

ミニソーサーサラダ
300円

~SWEETS~



おとぼね
550円

~DRESSING~



手作りのおいしさ
合成保存料不使用

ぎゅう丸ドレッシング
ぎゅう丸オニオンソース
各種 450円

ららぽーと店
インスタグラム



@GYUMARU_CLASSIC_LALA

DMからのご予約も
承ってます！

おうちレストラン
記念日やイベントなど特別な日のご馳走に！



- ~お品書き~
- ・ハンバーグ80gx 5
 - ・ぎゅう丸ステーキ
 - ・黒毛和牛ステーキ
 - ・フライドチキン
 - ・ポークカツ
 - ・有田鶏ステーキ
 - ・魚フライ
 - ・海老フライ
 - ・鶏南蛮
 - ・ビーフシチュー
 - ・ガーリックシュリンプ
(3~4名様分)

予約
受付中

ぎゅう丸の美味しさが詰まった
特製オードブル 8500円



ハンバーグ専門店 ぎゅう丸 オンラインショップ

GYUMARU
ONLINE SHOP

ぎゅう丸オンライン



オニオンソース ハンバーグ

お店でも人気No.1のオニオンソースです。
玉ねぎをペースト状にしたものと食感を残すために粗くみじん切りにしたものを醤油ベースのソースと合わせることで甘味・酸味・塩味のバランスがハンバーグにもご飯にも最高に合います！
7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品



デミグリュ ハンバーグ

自家製のデミグラスソースで煮込んだハンバーグはお子様にも人気の味付けになっております。
7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

和風ソース ハンバーグ

醤油をベースに作った自家製ステーキソースにとろみをつけて照焼き風に仕上げています。
7大アレルギー品目 小麦・卵・乳製品



冷凍ハンバーグ の調理方法

前日から冷蔵解凍をし電子レンジ(500W)で1分30秒または、湯煎で8分加熱してソースをなじませるために10回程度袋ごと振ってからお皿に盛り付けてください！



ぎゅう丸ギフト



ハンバーグバラエティセット

・内容量・
デミシチューハンバーグ×3袋
オニオンソースハンバーグ×3袋
和風ソースハンバーグ×3袋

・内容量・
デミシチューハンバーグ×2袋
オニオンソースハンバーグ×2袋
すいーとぼてと×2個
ドレッシング×1本
レトルトカレー×1袋
レトルトハヤシ×1袋



フルコースギフトセット

Sweet Potato



すいーとぼてと。

さつまいもを贅沢に半分使用し中をくり抜きバターやミルクと混ぜ合わせ作っています。見た目のインパクトはありますが甘さ控えめでペロッと食べれます。ぎゅう丸の名物デザートをぜひお召し上がりください
7大アレルギー品目 卵・乳製品

↓↓ご購入はこちら↓↓



こちらのQRからオンラインショップにアクセスできます。