

# Welcome to Gyumaru

～ようこそ、ぎゅう丸させぼ五番街店へ～

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

ぎゅう丸は

【肉汁と笑顔があふれる、楽しいヒトトキを】

お客様に提供いたします。

ただお食事をするだけではなく、みんなが集まる場であったり

記念日にご利用して頂けるようなおもてなしを目指します。

本日は束の間のヒトトキをお楽しみください!



嬉野本店 SINCE 1978

手仕事  
ハンバーグ  
ぎゅう丸

# ぎゅう丸の看板メニュー



## 手仕事ハンバーグ

### ～素材のこだわり～

- ・牛肉・豚肉を指定の部位と割合でオリジナルのミンチを使用
- ・より良い状態のハンバーグを作る為にミンチを冷凍していません

### ～調理のこだわり～

- ・オーダーが入ってから1つ1つ丁寧に焼き上げる
- ・通常よりも低温の鉄板で焼く事でしっとりジューシーなハンバーグに仕上げてます
- ・その為提供までに15分程お時間頂くこともございます

### ～パイ生地のこだわり～

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。ぜひ、香りもお楽しみください

### ～スープのこだわり～

コーンポタージュは自社工場で加工・調理を行い、ぎゅう丸でしか味わえない濃厚なスープに仕上げています



## パイ包みスープ

### ～素材のこだわり～

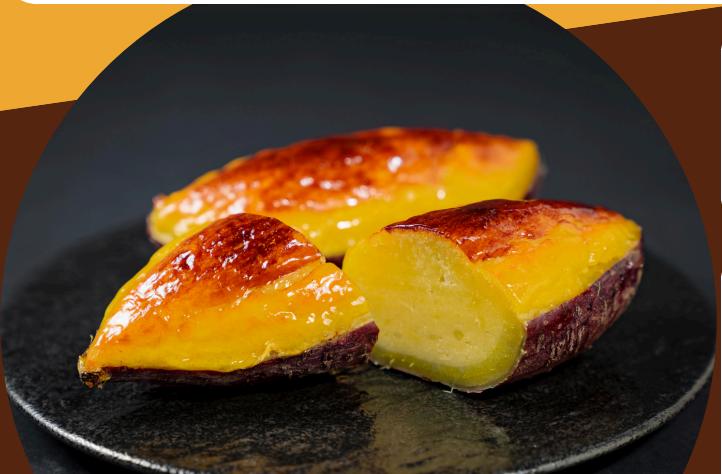
鹿児島や宮崎のサツマイモを使用し品種やサイズまで厳選しています

※時期により産地変更もある

### ～調理のこだわり～

バターや生クリームを使って味付けをしてますが、素材本来の味を活かしているので甘すぎず食べやすくなっています  
お土産にも喜ばれています！

## スイートポテト



# Drink Menu



～ドリンク～

## -COFFEE・TEA-

ブレンドコーヒー

Blended coffee

アイスコーヒー

Ice coffee

うれしの緑茶

Ureshino Green tea

うれしの紅茶

Ureshino Black tea

アイスティー

Ice tea

ウーロン茶

Oolong tea



各種 400円

## -BEER-

生ビール【中】

Asahi SUPER"DRY"

650円

生ビール【小】

Asahi SUPER"DRY"

450円

瓶ビール～スーパードライ～

Asahi SUPER"DRY" 500ml

650円

ハートランド

Heartland 330ml

600円

ノンアルコールビール

Non alcohol beer 334ml

550円



## -SOFTDRINK-

アップル

Apple

オレンジ

Orange

カルピス

Calpis

コカ・コーラ

Coca cola

ジンジャーエール

Ginger ale

各種 400円



## -OTHER-

赤・白ワイン グラス

Red wine・White wine

各450円

赤・白ワイン ハーフボトル



Red・White wine half bottle 【チリ産】

各1500円

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

レモンサワー

Lemon sour

各550円

## 【Japanese sake】

日本酒 純米吟醸 180ml 800円

飛鸞 クラシック 300ml 1400円

# A la carte



～アラカルト～



## 骨付きポーク スペアリブ [2本]

Pork spare ribs 2pieces

見た目のインパクトはもちろんのこと  
長時間煮込んで焼き上げたスペアリブは  
とても柔らかくてジューシーな仕上がり！

アレルギー品目 小麦・豚肉

1700円



## ローストビーフ

Roast Beef

アレルギー品目  
乳製品・小麦・牛肉

1000円



## フライドポテト

Fried Potato

アレルギー品目  
小麦

600円



## 海老フライ 2尾

Deep Fried Shrimp

アレルギー品目  
小麦・卵・乳製品・エビ

1200円



## 魚フライ 4枚

Deep Fried Fish

アレルギー品目  
小麦・卵・乳製品

1200円

# Salad Menu



～サラダ～

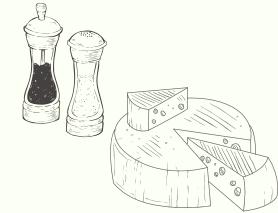


アレルギー品目  
小麦・卵・乳製品

## シーザーサラダ Caesar Salad

【2~3名様分】

880円



新鮮な葉物野菜と生ハム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！



アレルギー品目  
小麦

## パリパリサラダ Crispy Salad

【2~3名様分】

770円

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♪

# Gyumaru

SINCE 1978

ぎゅう丸と言えばコレ



“名物パイ包みスープ”

650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で加工・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。

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

# Specialty Menu



## TOPPING トッピング



2種のチーズ



ガーリックバター

目玉焼き  
Sunny-side Up +200円

2種のチーズ  
Two kind of cheese +250円

ガーリックバター  
Garlic butter +150円

セットドリンク  
Set Drink +250円

## ハンバーグ&和牛レモンステーキ

### Hamburg Steak & Wagyu Lemon Steak •

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【ライス・サラダ付】 【+パイ包みスープ付】

【150g】 2500円 【150g】 3000円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

選べる  
ハンバーグソース  
Choice Sauce

※ソースは全てニンニクを使用しています

デミグラスソース

Demi-glace sauce  
自社工場で6時間以上煮込み作られる  
濃厚なデミグラスソース

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  
さっぱりとした油ベースのソース

和風ソース

Japanese soy sauce  
自家製のステーキソースにとろみをつけて  
やき風味のソース

佐世保  
名物



## 佐世保のソウルフード

佐世保の代表的な料理の1つ  
である"レモンステーキ"を  
させぼ五番街店限定で  
仲間入りしました。  
和牛にさっぱりとした  
特製レモンソースで  
お召し上がりください。

## 和牛レモンステーキ

### Wagyu Beef Lemon Steak •

アレルギー品目 小麦・牛肉

【ライス・サラダ付】 【+パイ包みスープ付】

【120g】 2700円 【120g】 3200円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

# Hamburg Steak



アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

当店のハンバーグは合挽ミンチを使用しております。  
数十年の試行錯誤により、現時点での最高の配合を  
味付けに辿り着きました。  
誰もが食べやすいように、柔らかくもジューシーで  
牛肉の旨味や豚肉の甘味を感じられるようにしております。

## 手仕事ハンバーグ

### Handmade Hamburg Steak

【150g】

【ライス・サラダ付】

1500円

【ライス・サラダ】  
【パイ包みスープ】

2000円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

目玉焼き +200円  
Sunny-side Up



2種のチーズ +250円  
Two kind of chesse



ガーリックバター +150円  
Garlic butter

セットドリンク +250円  
Set Drink

### 選べる ハンバーグソース Choice Sauce

※ソースは全てニンニクを使用しています

### デミグラスソース

Demi-glace sauce  
自社工場で6時間以上煮込み作られる  
濃厚なデミグラスソース

### 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  
さっぱりとした油ベースのソース

### 和風ソース

Japanese soy sauce  
自家製のステーキソースにとろみをつけ  
てやき風な味わいのソース

## ダブルハンバーグ

### Double Hamburg Steak

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【150g×2】

【ライス・サラダ付】

2400円

【ライス・サラダ】  
【パイ包みスープ】

2900円

※+200円でライスをパンに変更出来ます



## ワンポンドハンバーグ

### One Pound Hamburg Steak

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【150g×3】

【ライス・サラダ付】

3300円

【ライス・サラダ】  
【パイ包みスープ】

3800円

※+200円でライスをパンに変更出来ます



※ソースは3種類付いてきます



## 2種のチーズハンバーグ

Two kind of Cheese Hamburg Steak.

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【ライス・サラダ付】 1750円 【ライス・サラダ・パイ包みスープ】 2250円

※+200円でライスをパンに変更出来ます



## TOPPING トッピング



目玉焼き



ガーリックバター

目玉焼き +200円  
Sunny-side Up

ガーリックバター +150円  
Garlic butter

セットドリンク +250円  
Set Drink

選べる  
ハンバーグソース  
Choice Sauce

デミグラスソース

Demi-glace sauce  
自社工場で6時間以上煮込み作られる  
濃厚なデミグラスソース

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  
さっぱりしう油ベースのソース

和風ソース

Japanese soy sauce  
自家製のステーキソースにとろみをつけ  
てやき風な味わいのソース

※ソースは全てニンニクを使用しています



## さっぱり、おろしハンバーグ

Grated radish Hamburg Steak

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【ライス・サラダ付】 1700円

【ライス・サラダ・パイ包みスープ】 2200円

※すべての商品は+200円でパンに変更出来ます



名物  
パイ包みスープ  
【単品】 650円

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

# Combination



## ハンバーグ&ステーキ

### Hamburg Steak & Beef Steak

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

※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

【ライス・サラダ付】 2700円

【ライス・サラダ】 3200円

※すべての商品は+200円でパンに変更出来ます

#### 選べる ハンバーグソース Choice Sauce

※ソースは全てニンニクを使用しています

#### デミグラスソース

Demi-glace sauce  
自社工場で6時間以上煮込み作られる  
濃厚なデミグラスソース

#### 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  
さっぱりしう油ベースのソース

#### 和風ソース

Japanese soy sauce  
自家製のステーキソースにとろみをつけ  
てやき風な味わいのソース



## 名物 パイ包みスープ

【単品】 650円

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

【ライス・サラダ付】 2650円

【ライス・サラダ】 3150円

※すべての商品は+200円でパンに変更出来ます

## ハンバーグ& 骨付きポークスペアリブ

### Hamburg Steak & Pork sparerib

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

# Beef Steak



※ステーキは美味しい召し上がって頂く為、国産の牛脂を注入しております

## TOPPING トッピング



ガーリックバター

目玉焼き +200円  
Sunny-side Up

ガーリックバター +150円  
Garlic butter

## ぎゅう丸ステーキ

## Gyumaru Beef Steak

アレルギー品目 牛肉

120g single

【ライス・サラダ付】

1950円

【ライス・サラダ・  
パイ包みスープ】

2450円

120g×2 Double

【ライス・サラダ付】

3200円

【ライス・サラダ・  
パイ包みスープ】

3700円

※+200円でライスをパンに変更出来ます



## ステーキ &海老フライ

Beef Steak & Deep Fried Shrimp  
アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・エビ

【ライス・サラダ付】 2500円

【ライス・サラダ・  
パイ包みスープ】 3000円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

## ステーキ &魚フライ

Beef Steak & Deep Fried Fish

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉

【ライス・サラダ付】 2500円

【ライス・サラダ・  
パイ包みスープ】 3000円

※+200円でライスをパンに変更出来ます



# Combination



名物  
パイ包みスープ  
【単品】 650円

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品

## ハンバーグ&チキンステーキ

### Hamburg Steak & Chicken Steak

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉・鶏肉

【ライス・サラダ付】 1950円

【ライス・サラダ】 2450円

※すべての商品は+200円でパンに変更出来ます

選べる  
ハンバーグソース  
Choice Sauce

\*ソースは全てニンニクを使用しています

デミグラスソース

Demi-glace sauce  
自社工場で6時間以上煮込み作られる  
濃厚なデミグラスソース

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  
さっぱりしう油ベースのソース

和風ソース

Japanese soy sauce  
自家製のステーキソースにとろみをつけて  
やき風味のソース



## TOPPING トッピング

目玉焼き +200円  
Sunny-side Up

2種のチーズ +250円  
Two kind of cheese

ガーリックバター +150円  
Garlic butter

セットドリンク +250円  
Set Drink



## チキンステーキ

### Chicken Steak

アレルギー品目 鶏肉

【ライス・サラダ付】 1500円

【ライス・サラダ】 2000円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

# Combination



## ハンバーグ &ミックスフライ

Hamburg Steak  
& Deep Fried shrimp & Fish  
アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉・海老

【ライス・サラダ付】 2500円

【ライス・サラダ】 3000円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

選べる  
ハンバーグソース  
Choice Sauce

デミグラスソース

Demi-glace sauce  
自社工場で6時間以上煮込み作られる  
濃厚なデミグラスソース

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  
さっぱりとした油ベースのソース

和風ソース

Japanese soy sauce  
自家製のステーキソースにとろみをつけ  
てりやき風な味わいのソース

※ソースは全てニンニクを使用しています

## ハンバーグ &有頭海老フライ

Hamburg Steak  
& Deep Fried Shrimp

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉・海老

【ライス・サラダ付】 2000円

【ライス・サラダ】 2500円

※+200円でライスをパンに変更出来ます



## ハンバーグ &魚フライ

Hamburg Steak  
& Deep Fried Fish  
アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【ライス・サラダ付】 2000円

【ライス・サラダ】 2500円

※+200円でライスをパンに変更出来ます

# Curry Menu



## TOPPING トッピング

目玉焼き Sunny-side Up	+200円
2種のチーズ Two kind of cheese	+250円
ガーリックバター Garlic butter	+150円
セットドリンク Set Drink	+250円

## チーズハンバーグカレー

### Cheese Hamburg Steak Curry

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【サラダ付】  
1950円

• 【+パイ包みスープ付】  
2450円

## ハンバーグカレー

### Hamburg Steak Curry

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・牛肉・豚肉

【サラダ付】 1700円      【+パイ包みスープ付】 2200円



## 海老フライカレー

### Deep Fried Shrimps Curry

アレルギー品目 小麦・卵・乳製品・エビ

【サラダ付】 1950円      【+パイ包みスープ付】 2450円



## ビーフカレー

### Beef Curry

アレルギー品目 小麦

【サラダ付】 1200円      【+パイ包みスープ付】 1700円



【+パイ包みスープ付】

1700円

# Children Menu



ハンバーグ…小麦・卵・乳製品  
からあげ&ポテト…小麦  
サラダ…小麦・ゴマ・リネン

おもちゃが  
ついてるよ♪



## おこさま 00ハンバーグ

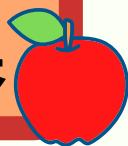
ジュース  
ソフトクリームつき

# 900円



～ジュース～

りんご・オレンジ  
カルピス・ウーロン茶



## おこさまカレー

カレー…小麦・乳製品  
からあげ&ポテト…小麦  
サラダ…小麦・ゴマ・リネン

ジュース  
ソフトクリームつき

# 800円



おこさまよろしく  
おまかしてます♪



## おこさま 00ハンバーグカレー

ハンバーグ…小麦・卵・乳製品  
カレー…小麦・乳製品  
からあげ&ポテト…小麦  
サラダ…小麦・ゴマ・リネン

ジュース  
ソフトクリームつき

# 1200円

# Gyumaru Dessert



※写真はレギュラーサイズです

## すいーとぽてと

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・ミルクと混ぜ合わせまた、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♪  
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！**



## 北海道ソフトクリーム

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。

アレルギー品目 卵・乳製品

450円

## ソース トッピング

- ・チョコレート
- ・抹茶
- ・ストロベリー

+100円

# Gyumaru Dessert



## ぎゅう丸テリーヌ 食べ比べ

### GYUMARU Terrine Assortment

ぼてチー・ちゃコラ・うれチーの3種を味わえる特別な一皿  
アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

600円



### うれチー

Ureshino Greentea & Cheese Terrine  
アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

500円



### ちゃコラ

Ureshino Houjicha & Chocolate Terrine  
アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

500円



### ぼてチー

Sweet potato & Cheese Terrine  
アレルギー品目 卵・乳製品・小麦

500円

# TAKE OUT MENU

## ～ぎゅう丸の想い～

私たちに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  
1450円



チーズハンバーグ  
1700円



ダブルハンバーグ  
2350円

選べるハンバーグソース デミグラス・オニオン・和風ソース

## ～ BEEF STEAK ～



ぎゅう丸ステーキ  
1900円



ステーキ&海老フライ  
2400円

- ダブルステーキ  
3100円
- ステーキ&魚フライ  
2400円

## ～ COMBINATION ～



ハンバーグ&ステーキ  
2650円



ハンバーグ&海老フライ  
1950円



ハンバーグ&魚フライ  
1950円



ハンバーグ&チキンステーキ  
1900円

・ハンバーグ&ミックスフライ  
2500円

・ハンバーグ&スペアリブ  
2650円



## ～ CURRY ～

### ハンバーグカレー

1600円

・チーズハンバーグカレー  
1850円

・海老フライカレー  
1850円

・ビーフカレー  
1100円

### トッピング

- 2種のチーズ 250円
- 目玉焼き 200円

## ～ OTHERS ～

- 海老フライ(単品)  
1200円
- 魚フライ(単品)  
1200円
- スペアリブ(単品)  
1700円
- フライドポテト  
600円
- ミニサラダ  
300円
- ドレッシング  
580円
- オニオンソース  
680円



## ～ SWEETS ～



～おまかせ～  
600円