



小田切牧場直営 焼肉

グランドメニュー

2024年4月1日 更新

☎ 0269-38-0141

最新情報はこちら

📷 yakininku.otagiri



信州和牛 小田切牧場

DATA

中野市 約 300頭
東御市 約 600頭
和牛 8：交雑牛 2



子牛

産まれてからストレスを与えない環境で育てる一貫生産（一部）に取り組む



エサ

地元のワラやビール酵母などを、時期により配合を変えながら日々改良している



従業員

畜産に興味のある若者が多く、男女半分半分が働いている

WHAT IS...



長野県が独自に定めたおいしさ基準（サシの入り具合と「香り・口溶け」に影響するオレイン酸含有率）を満たす安全・安心でおいしい牛肉が「信州プレミアム牛肉」として認定されています。

見た目では判断されない、機械で測られた信頼ある県公認の規格牛肉です。

HISTORY

- 1953 初代が現店舗横で家畜商を始める
- 1973 牛の頭数が増え、精肉店を始める
- 1978 精肉店の2階で食べ放題の焼肉店を開業
- 1983 精肉店が少しずつスーパーのようになる
- 1985 初代が東御市に牧場を開設
- 1991 新鮮屋オタギリ オープン
- 2023 小田切牧場直営 焼肉 おたぎり オープン

自信を持ってお届けします 小田切牛コース

小田切牛をゆっくり・じっくり堪能していただくための、特別なコースをご用意しております。懐石料理やフレンチのように一品ずつ順に提供させていただきます。



雅コース お料理一例

小田切牛**堪能**コース **全8品** 4,800円

- キムチ・ナムル
- 3種のピンチョス
- ロース焼きしゃぶ 自家製ポン酢
- 小田切牛の贅沢赤身 2種
- 小田切牛の特選ホルモン 2種
- 小田切牛の霜降り 2種
- ミニビビンバ または ミニ冷麺
- 本日のデザート



小田切牛^{みやび}**雅**コース **全11品** 7,800円

- キムチ・ナムル
- 本日のスープ
- 3種のピンチョス
- 馬肉のタルタル
- ロース焼きしゃぶ 自家製ポン酢
- 特選 厚切り牛タン
- 小田切牛の贅沢赤身 3種
- 小田切牛の特選ホルモン 3種
- 小田切牛の霜降り 3種
- ミニビビンバ、ミニ冷麺
または 超レアローストビーフご飯
- 本日のデザート

前日までにご予約ください

2名様よりご予約賜ります

一頭仕入れならではの の楽しみ方

当店では一頭仕入れの特徴を活かし、
部位単位ではなく、赤身・霜降りの
肉質で分けて販売しております。
その日に一番お勧めする部位を
ご提供させていただきます。



信州和牛
小田切牧場 

ZEITAKU 赤身

ZEITAKU 赤身

1,180円

比較的脂身の少ない部位を厳選。
和牛の肉の旨味を存分にご堪能ください。
1人前 約80g

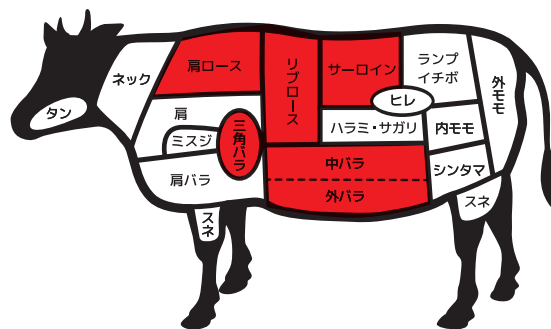
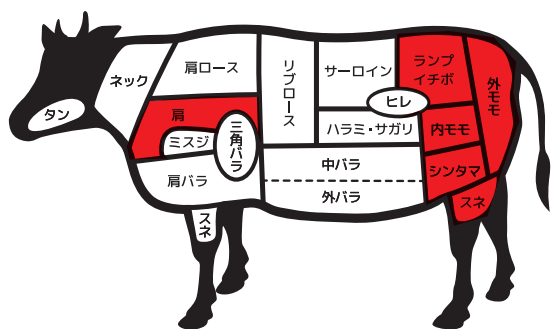
ご注文の際は、タレあり・タレなしをご指定ください

並じゃない 霜降り

1,480円

小田切牛の特徴でもある甘味と深みがあり、
あっさりとした贅沢な霜降りをご堪能ください。
1人前 約80g

ご注文の際は、タレあり・タレなしをご指定ください



提供部位例

- ・肩
 - ・内モモ
 - ・外モモ
 - ・ランプ
 - ・シンタマ
 - ・カタサンカク
 - ・上ミスジ
 - ・カイノミ
 - ・イチボ
- ※部位指定はできません

提供部位例

- ・ざぶとん
 - ・三角バラ
 - ・中落ちカルビ
 - ・リブキャップ
 - ・タテバラ
 - ・サーロイン
 - ・友三角
 - ・エンピツ
- ※部位指定はできません

より贅沢に…

トリュフオイル お肉を格段にレベルアップ 150円

絡ませ専用黄身 卵黄にまぶして食べる 100円

特製焼肉専用 醤油 焼肉のためにブレンド 200円

特製焼肉専用 ポン酢 さっぱり食べたい方へ 200円



生わさび (醤油付) 780円

本生わさびを1本そのままご提供。
削りたての贅沢な香りを堪能ください。

おすすめ：霜降り・極み



魔法のねぎ塩 250円

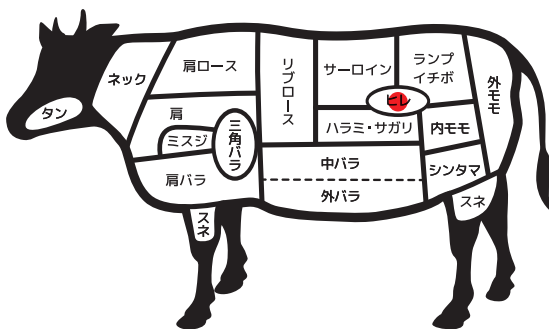
長ねぎとごま油などを絶妙なバランス
で配合した焼肉の鉄板調味料

おすすめ：牛タン・ハラミ・ホルモン

KIWAMI 極み 3,580円

1頭から3%しか取れない「シャトーブリアン」
驚くほど繊細な口当たりと濃厚な旨み、上品な
風味の究極で希少な赤身。

ご注文の際は、タレあり・タレなしをご指定ください



・シャトーブリアン

主要提供部位



小田切牛ロース 焼きしゃぶ 焼きすき

1,680円

小田切牛ロースを贅沢に大判カット。

ロースターで軽く炙ってお召し上がりください。

すき肉：生たまご・専用ダレ付

しゃぶ肉：大根おろし・自家製ポン酢付

※2人前イメージ



人気部位

牛タン (輸入) 1,280円

ねぎ塩牛タン (輸入) 1,380円

1本牛タン (輸入) 1,880円

タン先からタン元までを1本丸ごと味わえる
魔法のねぎ塩ダレ付き

ハラミ (輸入) 1,480円

現在、国産の牛タン・ハラミの調達
が著しく困難になっております。

国産の入荷についてはスタッフまで
お尋ねください。

野菜

焼き野菜 盛り合わせ 580円

サンチュ 480円

海鮮

天使のエビ (有頭エビ3尾) 880円

イカ 580円

新鮮な和牛ホルモン

ほほ肉 (ほっぺた) 880円

レバー 880円

ハツ 880円

ミノ 880円

シマチョウ 味噌ダレ 780円

とろホルモン 味噌ダレ 780円

ホルモン 盛り合わせ 1,180円

ソーセージ 680円



自社耕作米使用

ご飯 250円

ご飯 大盛り 350円

土鍋ご飯 2~3人前 650円

●ご注文から約30分ほどかかります



※イメージ

お食事

たまごスープ 680円

和牛すじ スープ 880円

ユッケジャン スープ 980円

和牛すじ クツパ 980円

ユッケジャン クツパ 1,080円

和牛 石焼ビビンバ 1,080円

特製冷麺 980円

特製冷麺 ハーフ 680円



逸品料理

キムチ 盛り合わせ 880円

キムチ 480円

カクテキ 480円

オイキムチ 580円

ナムル 盛り合わせ 580円

おたぎりサラダ 780円

新鮮屋の馬刺し 1,180円

新鮮屋の馬ユッケ 1,280円

新鮮屋の馬モツ煮込み 780円

和牛すじ煮込み 880円

デザート

杏仁豆腐 300円

ジェラート(ミルク) 300円



キムチ盛り合わせ



新鮮屋の馬刺し



新鮮屋の馬ユッケ

※掲載価格は税別となります

※盛り付け変更される場合があります

※状況により売り切れとなる場合があります


おたぎり
小田切牧場直営 焼肉

アルコール

生ビール 一番搾り 700円

自家製 甘くないレモンサワー 600円
濃い味 +100円
特製シロップもあります

ハイボール (陸) 600円
濃い味 +100円

プレミアムハイボール 1,200円
種類は変わりますのでスタッフまで
濃い味 +100円

ウーロンハイ 600円

ジントニック 600円

プレミアムジントニック 1,200円

赤霧島 (芋焼酎) 600円
ロック・お湯割り
水割り・ソーダ割

熱燗 (丸勢酒造 勢) 600円

冷酒 (スパークリング日本酒) 2杯分 1,200円

冷酒 (鮎政宗 大吟醸) 800円

梅酒 ロック・お湯割り・水割り・ソーダ割 600円

ノンアルコール

ノンアル ビール 550円

ノンアル ワイン (赤・グラス) 600円
メルロー種赤グレープジュース

ノンアル ワイン (白・グラス) 600円
ソーヴィニヨンブラン種白グレープジュース

YASO ノンアル ジントニック 800円
魚沼杉や植物本来の香りを抽出して作られた自然な香り

黒ウーロン茶 (HOT・ICE) 400円

コカ・コーラ 400円

ジンジャーエール 400円

クラブソーダ 400円

トニック (フィーバーツリー) 400円

プレミアムりんごジュース 480円
みやつ農園のなかののきらめきを使用した希少なジュース

ドリンクにつきましては、順次増やしてまいります

表示価格は税別となります



ワインリストは次ページ

赤ワイン

小田切牧場のある東御市と中野市それぞれの、牧場の牛たちと同じ風土で育ったブドウのワインで小田切牛とのマリアージュをお楽しみください。



ARC-EN-VIGNE MERLOT
アルカンヴィーニュ
メルロー 2019

長野県産メルロー 100% 使用。バラのような華やかな香りが特徴的で、プルーンやグロブのような香りと合わさり、繊細でとても優しいタッチ。

辛口 | ミディアムボディ ● 東御市

グラス 900円 ボトル 4,950円



GOZAN WINE WORKS MERLOT
ゴザンワインワークス
メルロー 2022

中野産メルロー 100%。透明感のある赤紫色、ベリー系の香り、軽い口当たりでボディは軽めで、まだ若木の今だからこそこのバランスが楽しめる。

辛口 | ミディアムボディ ● 中野市

グラス 900円 ボトル 4,950円



Domaines Paul Mas
CABERNET SAUVIGNON SYRAH
ドメヌ ポール マス
カベルネ ソーヴィニヨン シラー

樽熟成によるバニラ香とスパイシーな香りが特徴。適度に甘苦く、酸も効いており味のバランスに優れ濃厚ながら、決してしつこさのない赤ワイン。

辛口 | フルボディ ■ フランス

グラス 800円 ボトル 4,400円



Chateau FREDIGNAC
MERLOT MOQUEUR
シャトー・フレディニャック
メルロ モクール 2020

希少！自然派ボルドー人気急上昇フルボディ辛口赤ワイン愛好家大注目！ナチュラルでありながらお肉との相性も抜群。

辛口 | ミディアムボディ ■ フランス

グラス 900円 ボトル 4,950円

自然派
Vin Nature



Eric Louis
Pinot Noir
エリック・ルイ
ピノ・ノワール 2021

赤系果実の香りに紫の果実が見え隠れ。味わいにはハーブのような清涼感で、重さは感じられない。しっかり果実味を感じ、渋みも柔らかく優しい。

辛口 | ミディアムボディ ■ フランス

グラス 900円 ボトル 4,950円

自然派
Vin Nature



Costa delle Viole Beneventano
Barbera I.G.P.
コスタ・デッレ・ヴィオレ
バルベラー・デル・サンニオ

深く強いアロマと、甘いブルーベリーやスミレなどの華やかな香り。柔らかくスムーズで、ミネラルと旨味のバランスが良く、繊細な余韻が楽しめます。

辛口 | フルボディ ■ イタリア

グラス 1,000円 ボトル 5,500円



ALDO VIOLA
COCCINELLA SYRAH
アルド ヴィオラ
コチネッラ シラー 2021

フレッシュで落ち着いたフルーツやラベンダーの華やかな香り。全体に浸透したしっかりとした酸とミネラル感によるエレガントな余韻を残します。

辛口 | フルボディ ■ イタリア

グラス 1,000円 ボトル 5,500円

自然派
Vin Nature



Berrys' Barolo
Giovanni Rosso
ベリーズ・バローロ
ジョヴァンニ・ロッソ

豊かなテクスチャーは、キメ細やかで爽やかな酸とチョークのようなミネラルリティを持つ。飲みやすさもあり洗練さと上質な凝縮感を持ち合わせる。

辛口 | フルボディ ■ イタリア

ボトル 8,800円

白ワイン

小田切牧場のある東御市と中野市それぞれの、牧場の牛たちと同じ風土で育ったブドウのワインで小田切牛とのマリアージュをお楽しみください。



ARC-EN-VIGNE CHARDONNAY
アルカンヴィーニュ
シャルドネ 2020

瓶詰しました。柑橘やハチミツのような香りに繊細でしっかりした酸味と余韻の長さが感じられる心地よい飲み口の白ワインです。

辛口 | ミディアムボディ ● 東御市

グラス 900円 ボトル 4,950円



GOZAN WINE WORKS CHARDONNAY
ゴザンワインワークス
シャルドネ

透明感のある外観、トロピカルでいて、塩味的なミネラル感と旨味、爽やかでキレイな酸がありバランスの良いワインです。

辛口 | ミディアムボディ ● 中野市

グラス 900円 ボトル 4,950円



Domaines Paul Mas
CHARDONNAY VIOGNIER
ドメーヌ ポール マス
シャルドネ ヴィオニエ

アプリコットや洋梨、マンゴー、パインを想わせる溢れるような果実味。なめらかで濃密な果実感、たっぷりとした旨みが満ち溢れた辛口白ワイン。

辛口 | フルボディ ■ フランス

グラス 800円 ボトル 4,400円



Eric Louis
SAUVIGNON BLANC
エリック・ルイ
ソーヴィニヨンブラン

ナチュラルな造りからくる柔らかさのバランスがちょうどいい白ワイン。上質なお肉を塩やレモンなどで食べる際にお勧め。

辛口 | ミディアムボディ ■ フランス

グラス 900円 ボトル 4,950円

自然派
Vin Nature



CAMP DIMANDRIE
FALANGHINA BENEVENTANO IGP
カンポ ディ マンドリエ 2021
ファランギーナ

白い花と麦わらのような香ばしさ、熟した果実と蜜のニュアンス。ハーブの爽やかさとエキゾチックなスパイスの香りなどさまざまな表情を持っています。

辛口 | フルボディ ■ イタリア

グラス 1,000円 ボトル 5,500円

自然派
Vin Nature



Vino Bianco Appucundria
アップクンドリア 2021
カンリーベロ

熟したアプリコット、リンゴ、蜜、みかん。熟れたフルーツの香りがたくさん溶け合った甘い香り。甘みが感じられるトロツとしたジューシーな果実感。

甘口 | ライトボディ ■ イタリア

グラス 1,000円 ボトル 5,500円

自然派
Vin Nature



Sturm
Ribolla Gialla
ストゥルム
リボッラ ジャッラ

自然醗酵、樽熟成。鮭にも合わせたい爽やかさ。熟したアプリコットとゴールドenりんごのフレッシュな香り。さわやかでエレガントな味わい。

辛口 | フルボディ ■ イタリア

グラス 1,000円 ボトル 5,500円



Berrys' Sonoma County
Chardonnay
ベリーズ・ソノマ・カウンティ
シャルドネ

熟したフルーツの香りに、レモン、オレンジの花、アカシアの花のアロマが重なり、複雑さを増幅。キレのある酸味とミネラル感が特徴。

辛口 | フルボディ 🇺🇸 アメリカ

ボトル 9,600円