

格之進の

ハンバーグへのこだわり



岩手の

食材

岩手県産つなぎ

鶏卵と牛乳はHACCP認可に基づいて生産された岩手県産を使用。

※「温玉」として添える卵は異なります



岩手県産塩麴

格之進のハンバーグに使われる自家製塩麴。三陸野田産の天然塩の「だ塩」、一関門崎地区産の「門崎めだか米」、酒用麹菌「黎明平泉」と、オール岩手県産の原料で作られる塩麴が味に奥行きを与えます。



国産牛

ハンバーグのために厳選した、国産牛(主に岩手県産)を使用。端肉は使用せず、挽き材に使う部位、赤身と脂のバランスを見定め、上質なお肉の脂と旨みが楽しめます。

白金豚

非遺伝子組換えの穀物と、鉱石で濾過した湧き水で育てられた「白金豚」。芳醇な香り、柔らかな肉質、コクのある旨みと甘みが楽しめ、別名「プラチナポーク」とも呼ばれています。



金格ハンバーグ&熟成肉

「門崎熟成肉」は、格之進の肉職人が厳選した黒毛和牛を、4週間ほど枝肉の状態に熟成を行い、分割後さらに2週間ほど真空状態で追熟を施した、株式会社門崎のブランド肉として特別にそう呼んでいます。

※熟成肉は同重量でご用意していますが、部位や枚数（切り方）が異なることがあります。

単品 ¥3,480



このメニューにあう、

ブレッド&バター
ソーヴィニヨンブラン

ボトル ¥6,000

果実味★★★
酸味のバランス★★



おすすめのワイン

シャトーモンペラ

ボトル ¥5,000

ボディ★★★
渋み★★

※表示価格は全て税込です。 ※画像は全てイメージです。

Set Menu

OPEN~15時

Lunch
Set
¥450

ランチドリンク、ライス、スープの
セットです

ドリンクはホットコーヒー
有機栽培RA認証アイスコーヒー
アイスティー
オレンジジュースから
お選びいただけます

15時~LAST

Dinner
Set
¥650

ドリンク、ライス、スープの
セットです

全ての
ソフトドリンクから
お選びいただけます

ライス単品

¥250

ライス大盛

+¥50

Alcohol
Set

¥850

アルコール1杯とライスのセットです

アルコールは
アサヒスーパードライ
ブラックニッカハイボール
当店のハウスワインであるエーデルワイン
早池峰神楽(赤or白)からお選びいただけます

Topping



濃厚でより
贅沢な味わいに
炙りチーズ ¥200



よりまるやかな味わいに
ご飯にかけても
温玉 ¥200

黒格ハンバーグ (150g)

岩手県産を中心とした国内産 黒毛和牛を100%使用したハンバーグ。
上質な旨みと円熟したコクが楽しめる1ランク上の味をどうぞ

単品 ¥2,880



このメニューにあう、

おすすめのワイン



ナローヘッド
カベルネソーヴィニヨン

グラス ¥1,000

ボトル ¥4,800

ボディ★★
渋み★★



ブレッド&バター
カベルネソーヴィニヨン

ボトル ¥6,000

ボディ★★★★
渋み★★★★

※表示価格は全て税込です。 ※画像は全てイメージです。

格之進
ハンバーグの
楽しみ方

まずは
何もつけずに

次は
国産わさび
のだ塩+

三陸野田産の天然塩「のだ塩」と
国産わさび。全てのハンバーグに
お付けしております。
そのまま味わっていただいた次は、
ソースをつけて
お召し上がり
ください。



次は
選べるソース



黒毛和牛を熟成させて作る格之進
オリジナル調味料「牛醬」がお肉の
旨味を引き出します

デミグラスソース

ガストリックを隠し味にした
軽やかなデミグラスソース

金格ハンバーグ (150g)

国産牛肉と岩手県産白金豚のうまみが融合した奥深い味わい。
格之進の情熱と技術が結実した当店の看板商品です。

単品 ¥1,780



このメニューにあう、

おすすめのワイン



ナリーヘッド
シャルドネ

グラス ¥1,000

ボトル ¥4,800

果実味★★★
酸味のバランス★



安心院葡萄酒工房 樽熟成
マスカットベリリーA

グラス ¥950

ボトル ¥3,600

ボディ★★
渋み★

※表示価格は全て税込です。 ※画像は全てイメージです。

Set Menu

OPEN~15時

Lunch
Set
¥450

ランチドリンク、ライス、スープの
セットです

ドリンクはホットコーヒー
有機栽培RA認証アイスコーヒー
アイスティー
オレンジジュースから
お選びいただけます

15時~LAST

Dinner
Set
¥650

ドリンク、ライス、スープの
セットです

全ての
ソフトドリンクから
お選びいただけます

ライス単品 ¥250

ライス大盛 +¥50

Alcohol
Set
¥850

アルコール1杯とライスのセットです

アルコールは
アサヒスーパードライ
ブラックニッカハイボール
当店のハウスワインであるエーデルワイン
早池峰神楽(赤or白)からお選びいただけます

Topping



濃厚でより
贅沢な味わいに
炙りチーズ ¥200



よりまるやかな味わいに
ご飯にかけても
温玉 ¥200

お得

1.5倍 金格ハンバーグ (225g) 単品 ¥2,380

国産牛肉と岩手県産白金豚のうまみが融合した奥深い味わい。
当店の看板商品、金格ハンバーグを1.5倍にしました。
もうちょっと食べたい方におすすめです。



このメニューにあう、

おすすめのワイン



ナリーヘッド
シャルドネ

グラス ¥1,000
ボトル ¥4,800

果実味★★★
酸味のバランス★



安心院葡萄酒工房 樽熟成
マスカットベイリーA

グラス ¥950
ボトル ¥3,600

ボディ★★
渋み★

金格ハンバーグダブル (150g×2) 単品 ¥2,880

国産牛肉と岩手県産白金豚のうまみが融合した奥深い味わい。
当店の看板商品、金格ハンバーグを2枚おつけしました。
大満足の食べごたえです。



このメニューにあう、

おすすめのワイン



ナリーヘッド
シャルドネ

グラス ¥1,000
ボトル ¥4,800

果実味★★★
酸味のバランス★



安心院葡萄酒工房 樽熟成
マスカットベイリーA

グラス ¥950
ボトル ¥3,600

ボディ★★
渋み★

※表示価格は全て税込です。 ※画像は全てイメージです。

格之進
ハンバーグの
楽しみ方

まずは
そのまま
何もつけずに

次は
のだ塩 +
国産わさび

三陸野田産の天然塩「のだ塩」と
国産わさび。全てのハンバーグに
お付けしております。
そのまま味わっていただいた次は、
ソースをつけて
お召し上がり
ください。



次は
選べる
ソース

おすすめ



半醬和風ソース

黒毛和牛を熟成させて作る格之進
オリジナル調味料「半醬」がお肉の
旨味を引き出します



デミグラスソース

ガストリックを隠し味にした
軽やかなデミグラスソース

Wine list



エーデルワイン 早池峰神楽

桃やパイのようなフルーティーな香りと、お肉料理にも負けない豊かな果実味が特徴的。

グラス ¥750
ボトル ¥3,300



エーデルワイン 早池峰神楽

赤ワイン用ぶどう品種メルロー(岩手県産)使用。豊かな果実味としっかりとした飲みごたえながら、格之進の料理の味を邪魔しない飲みやすさが両立しています。

グラス ¥750
ボトル ¥3,300



ナーリーヘッド シャルドネ

バターやアップルパイのような香ばしさと、スコッチ樽由来のスモーキーな風味が特徴。濃厚な味わいの「黒格ハンバーグ」と是非合わせてほしい一本です。

グラス ¥1,000
ボトル ¥4,800



安心院葡萄酒工房 樽熟成 マスカットベイリーA

約1年の樽熟成を経て得たバニラのような香りが特徴的。看板メニュー「金格ハンバーグ」にととても良く合う優れた日本ワイン。

グラス ¥950
ボトル ¥3,600



ブレッド&バター ソーヴィニヨンブラン

レモンのようなさわやかさと、トロピカルフルーツのようなアロマを併せ持つリッチな味わい。門崎熟成肉の上質な牛肉にベストマッチ。ソーヴィニヨンブラン100%

ボトル ¥6,000



ナーリーヘッド カベルネソーヴィニヨン

バーボン樽で熟成した濃厚なカベルネソーヴィニヨン。ブラックベリーやカシス、キャラメルなどのような甘やかな香りとスパイシーな味わい。

グラス ¥1,000
ボトル ¥4,800



シャトーモンペラ

メルローを主体に、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨンをブレンドしたボルドーワイン。フルボディながらフルーティーでシルキーな口当たりも持ち合わせています。

ボトル ¥5,000



ブレッド&バター カベルネソーヴィニヨン

ワインの名前はそのままに由来し、ブレッドは樽の風味、バターは発酵によって生まれるバターのような風味を表しています。カベルネソーヴィニヨン100%。

ボトル ¥6,000



Alcohol & Drink



岩手県産のワイン
エーデルワイン
早池峰神楽

DRINKS

ソフトドリンク

ホットコーヒー	¥ 500
有機栽培 R A 認証アイスコーヒー	¥ 500
アイスティー	¥ 500
オレンジジュース	¥ 500
ジンジャーエール	¥ 500

NON-ALCOHOL

ノンアルコール

アサヒドライゼロ (ノンアルコール)	¥ 650
--------------------	-------

ALCOHOL

アルコール

アサヒスーパードライ	¥ 700
ブラックニッカハイボール	¥ 700
シングルモルト宮城峡 (ロック/水割り/ソーダ)	¥ 880
ALL岩手 あさ開 純米吟醸 (100ml)	¥ 700
南部美人 特別純米吟醸 (100ml)	¥ 800

WHITE WINE

白ワイン

エーデルワイン 早池峰神楽	Glass ¥ 750
	Bottle ¥ 3,300
ナーリーヘッド	Glass ¥ 1,000
	Bottle ¥ 4,800
ブレッド&バター	Bottle ¥ 6,000

RED WINE

赤ワイン

エーデルワイン 早池峰神楽	Glass ¥ 750
	Bottle ¥ 3,300
安心院葡萄酒 マスカットベイリー-A	Glass ¥ 950
	Bottle ¥ 3,600
ナーリーヘッド	Glass ¥ 1,000
	Bottle ¥ 4,800
シャトーモンペラ	Bottle ¥ 5,000
ブレッド&バター	Bottle ¥ 6,000

DESSERT



手作りアイス
岩手県一関市より直送

ポラーノ 季節のジェラート

【バニラ・黒ごま・季節限定】 各 ¥ 500

※季節のジェラートの種類はスタッフにお尋ねください



格之進の味をご家庭で!
格之進のお持ち帰りメニューをぜひどうぞ

金格ハンバーグ (冷凍)	¥ 450
ヤケテルハンバーグ (冷凍)	¥ 650
牛醤和風ソース (常温)	¥ 2,160
缶詰ハンバーグ (常温)	¥ 1,080

・保冷バッグ ¥ 220

・化粧箱 ¥ 110

※お持ち帰り商品のご購入には上記を用意しております。あわせてご利用ください。
(冷凍品には保冷剤をおつけております)
※別途レジ袋をご希望の際は5円を頂戴いたします。



牛醤和風ソース



缶詰ハンバーグ

※入り口隣の売店にて販売中です。
※ご不明な点は、スタッフまでお尋ねください。

アレルギー情報について

アレルギーについてはこちらのQRコードを
スマートフォンなどで読み込んでご確認ください。



格之進のPOLICY

格之進は世界で一番、お肉に真剣な会社でありたいと考えています。

「お肉に真剣」とは、どういうことか？

それは、牛に対して真剣に向き合うことだと、私たちは考えました。

まずは牛に向き合い、お肉に向き合う。そうしたことが、格之進の熟成肉を高めたのだと思います。

お肉に真剣に向き合った結果、多くの気付きを得ることができました。一番は、「新しい農業のあり方とはどういうことか？」ということでした。

「新しい農業のあり方」とは、お客さまをどんどん巻き込んでいくことだ、と考えるようになったのです。

お客さまに、私たちのお肉のことをきちんとご説明し、お召し上がりいただき、そして評価していただく。

私たちはお肉を通じて、お客さまとの繋がりを大切にしたいと考えています。

私たちはお肉に真剣に向き合い、「お肉のプロ」だと自負しております。お肉のプロとして、お肉の美味しさを引き出すことを追求した結果、格之進の熟成肉は更に美味しくなり、「塊焼き」という調理法が生まれました。

私たちのベースにあるのは、お肉に対するやさしい思いを大切にすることです。

格之進の熟成肉というのは、そのやさしさによって生まれた美味しさのひとつと考えています。

格之進にはもうひとつの自信作があります。それがハンバーグです。

通常は端材を使用して作られることの多いハンバーグですが、格之進のハンバーグはお肉のプロがハンバーグのためだけにお肉を選びます。生産者さまから「ぜひ格之進のハンバーグに、うちのお肉を使って欲しい。」と言って頂けるような、美味しいハンバーグを目指しました。

そして、そのお肉の美味しさを更に引き出してくれるのが自家製の塩麴です。

この塩麴はすべて岩手産の素材で作られています。

地域の生産者ととも「新しい農業のあり方」を模索した結果として、

格之進のハンバーグは熟成肉とともに

おすすめしたい自信作の一つとなりました。



私たちは、お客様に消費を通じた未来への投資をお願いしたいと考えております。

みなさんをお願いしたいのは、消費を通じて農業や食を支えていく、という意識を持つことです。

みなさんがそのような生産物を消費されるかどうかで、未来は変わります。

そして私たちの務めは、そうしたみなさんの意識にお応えできるように取り組んでいくことだと考えております。

株式会社門崎 代表取締役 千葉 祐士
格之進スタッフ 一同