

Teppan Grill

千駄木腰塚といえば黒毛和牛。
目利きの味を鉄板焼きで！



国産黒毛和牛 サーロイン -A4・5等級- ¥ 7,800 (1枚約350g/2~3名様分)
適度な霜降りと濃厚な旨味！これぞステーキの王様ですね。

国産黒毛和牛 ヒレ -A4・5等級- ¥ 3,400 (100gあたり/約150g~)
しっとりとした舌触りときめ細やかで柔らかな肉質！上品な味わいを堪能できるステーキの女王です。

国産黒毛和牛 シャトーブリアン -A4・5等級- ¥ 4,000 (100gあたり/約150g~)
一頭から500g程度しか取れない希少な最高級部位。数に限りがありますが、ぜひ一度ご賞味ください。

国産黒毛和牛 ランプ -A4・5等級- ¥ 2,600 (100gあたり/約150g~)
鉄分が多くヘルシーで、あっさりとした脂と濃厚な赤身の旨味をご堪能いただけます。

国産黒毛和牛 イチボ -A4・5等級- ¥ 2,800 (100gあたり/約150g~)
綺麗な霜降りと赤身のバランスが絶妙！まろやかに甘く柔らかくしっとりとした肉質です。

国産黒毛和牛 ランボソ -A4・5等級- ¥ 3,000 (100gあたり/約150g~)
ヒレに次いで柔らかい洗練された希少部位！程よく入ったサシの旨味と後味をお楽しみください。



グリルソーセージ5種盛り合わせ

千駄木腰塚自家製ソーセージの盛り合わせ。

¥ 1,580

しっとりジューシー ベリーハムステーキ

豚のバラ肉をそのまま豪快に巻いて作ったベリーハム。千駄木腰塚伝統の人気商品を鉄板焼きでどうぞ！

¥ 1,580 (約150g)

1048特製 ハンバーグステーキ(ライスorトースト付)

黒毛和牛専門の仲卸ならではの良質な挽肉でつくるハンバーグは格別です。

¥ 1,780 (約200g)

Cold&Salad

自家製シャルキュトリーや
厳選素材を堪能。



千駄木腰塚とっておきオードブル

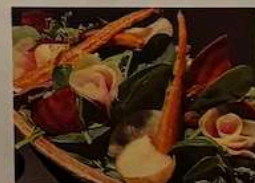
千駄木腰塚とっておきオードブル ¥ 2,980
千駄木腰塚の厳選素材をアレンジした人気の前菜です。

生ハム&サラミとチーズの盛り合わせ ¥ 2,980
千駄木腰塚コンビーフ、生ハムやサラミを風味豊かな切りたてでご提供いたします。

国産牛スネ肉のハム&国産鶏のレバパテ(トースト付) ¥ 1,480
リピーター続出のビーフシンケンと口どけ滑らかなレバパテをしっとりもちもちのトーストとともに。

青森県産バルバリー種鴨の冷菜 ¥ 1,480
脂少なめのバルバリー種鴨をアーティチョークとドライトマトでさっぱりマリネにしました。

国産黒毛和牛のローストビーフ ¥ 1,780
国産黒毛和牛A4等級のウチモモ肉をじっくり火入れ。赤ワインのおともにぜひご賞味ください。



グリルベーコンサラダ@自家製チーズソース

自家製の厚切りベーコンを豪快に！自家製の濃厚チーズソースでどうぞ。

¥ 1,580

柴海農園さんの有機野菜サラダ@自家製ドレッシング

千葉県印西市の有機農家「柴海農園」さんのこだわりお野菜を愉しみましょう！

¥ 1,780

ブラッティーナチーズをトマトと季節のフルーツで

クリーミーで濃厚な南イタリア産のフレッシュチーズを旬のフルーツとトマトでいただきます。

¥ 2,480

Hot&Meal

おつまみもお食事もお肉屋さんならではの



黒毛和牛とコンビーフの絶品たまごごはん

- 国産黒毛和牛のメンチカツ(1個)** ¥780
仲卸厳選の質の高い牛肉のみでつくったメンチは格別です!
- コンビーフコロッケ(2個)** ¥780
千駄木腰塚のデリで大人気の自慢のコロッケ。当店ではコンビーフ多めにしています!
- コンビーフのマッシュポテト** ¥880
千駄木腰塚のコンビーフにはじゃが芋が相性抜群。自家製ベーコングリンとともにどうぞ。
- コンビーフとチーズフォンデュのパイ包み焼き** ¥980
とろ〜り濃厚なチーズフォンデュにたっぷりのコンビーフ。
- 国産牛の辛辛牛スープ(+¥200でクッパに仕上げます)** ¥1,280
国産牛の出汁が凝縮された旨味たっぷりの辛〜いスープ。
- コンビーフとじゃが芋のキッシュ** ¥1,380
自家製コンビーフ&北海道産男爵芋とたっぷりのチーズでキッシュにしました。
- イベリコ豚のほろほろ赤ワイン煮込み(トースト付)** ¥1,380
イベリコ豚の肩ロースをじっくり火入れし、赤ワインとの絶妙な味わいに仕上げました。
- 自家製スモークベーコンのトマトパンネ** ¥1,580
濃厚な味わいの自家製スモークベーコンをたっぷり使ったトマトソースのパンネです。
- 削りたて「ラスパデューラ」チーズのリゾット** ¥1,580
お野菜の旨味が詰まったシンプルなりゾットにふんわり柔らかな削りたてのチーズをたっぷり。
- 1048Pizza(コンビーフ or ソーセージベーコン or 旨辛ガーリックチキン)** ¥1,780
イタリア産のサンフェリーチェ・ゴールドを使用した本格ナポリPizza。自慢の肉素材とともにどうぞ!
- 国産牛100% ピーフシチュー(ライスorトースト付)** ¥1,780
国産牛すじ肉を中心に腰塚の国産牛をじっくり煮込んで旨味を凝縮しました。
- 黒毛和牛とコンビーフの絶品たまごごはん** ¥1,980
メディアで何度もご紹介いただいている究極の牛肉TKGです!

お酒やお料理のおともに

- ブルービューレで作ったトースト/クラッカー** 各¥480
ライス(国産米)/十八穀米
- 天然の甘みとしっとりもちもち食感のトーストは赤ワインやパテ、お肉料理と相性抜群です!
パテやプロシュット&サラミのおともにクラッカーをどうぞ! ¥780
- イタリア産フレッシュオリーブ** ¥780
ラツィオ産の早摘み&選摘みガエタはフルーティーな味と香りが個性的でお酒にぴったり!
- 柴海農園さんの無添加ピクルス** ¥980
旬の採れたてを漬け込んだ素材のよさが際立つ有機農家自家製のピクルス!
- 世界一美味しいカンポットペッパー3種** ¥980
カンボジアの伝統的なオーガニック農法で世界最高級の胡椒。生胡椒の塩漬け&赤黒の3種をどうぞ。
- 世界のサラミ盛り合わせ(50g切りたて)** ¥1,280
美味しいサラミだけを厳選したヒトサラです!
- ジャンボンドバイオンヌ(50g切りたて)** ¥1,580
フランスを代表する生ハム。ふんわり柔らかな至福の味わいをお楽しみください。
- ナチュラルチーズの盛り合わせ**
スイス・エミー社の「グリユイェール」、オランダの「ミモレット」、イタリアの「バルミジャーノレッツジャーノエクストラ」等、世界の美味しいチーズを盛り合わせ!



Dessert & Cafe

- 本日の1048ドルチェ** ¥980(ソフトドリンク付き)
- ブレンドコーヒー/エスプレッソ** 各¥680(ホットorアイス)
- 大人のカフェラテ@Largo /カプチーノ** 各¥780(ホットorアイス)
- インド産ダーズリンティー/ニルギリティー** 各¥550(ホット)
- カモミール/ハイビスカス/レモングラス/ミント** 各¥680(ホット)
- 鹿児島県知覧につぼん紅茶**
- グレープフルーツジュース**
- オレンジジュース/トマトジュース**
- 柴海農園の人参ジュース**
- クランベリージュース**
- ジンジャエール(甘or辛口)/コココーラ**
- 烏龍茶/強炭酸水** 各¥550

Beer

琥珀エビス	美しい琥珀色で深いコクとまろやかな味わいの贅沢エビス	¥ 780
SORACHI 1984	キリッとした立ち上がる香りとふくやかに広がる余韻を	¥ 780
モルトガットデュベル	華やかな香りのベルギーを代表するゴールデンエール	¥ 980
箕面ビール スタウト	滑らかな柔らかさとドライな後味にこだわった飲み飽きないスタウト	¥ 980
プレミアムアルコールフリー	麦芽100%でビールに最も近い製法の本格的なアルコールフリー	¥ 600

Highball

ハイボール	強炭酸水でパンチのあるスコッチハイボール	¥ 650
ジンジャーハイボール	ジンジャーは甘口と辛口をお選びいただけます	¥ 700
1048ハイボール	ペッパーとフレッシュオレンジでお肉料理にぴったりなハイボール	¥ 750

プラス¥200で大グラスに変更できます。
お好みのウイスキーでもおつくりしますので、下記の銘柄よりご指定ください。
(プラス¥100でハイボールつくります)

Whisky & Brandy 1shot=30ml

イチローズモルト&グレーン	華やかで爽やか、癖のない素直さと軽快な秩父の酒	¥ 900
タリスカー10年	力強いピートとスモーキーなシングルモルト	¥ 900
ザ・マッカラン12年	華やかで上品かつ濃厚なシングルモルト	¥ 1,280
ボウモア12年	潮の香りと甘美な気品を抱いたアイラモルト	¥ 900
ラフロイグ10年	ドライな後味が特徴のスモーキーアイラモルト	¥ 980
ラガヴァリン16年	スモーキーでエレガントなピート香に満ちたアイラモルト	¥ 1,280
シーバスリーガル・ミズナラ12年	日本産ミズナラ樽で日本人向けに作られたスコッチ	¥ 900
バランタイン17年	長期熟成が織り成す奥行き深く繊細かつ複雑なスコッチ	¥ 980
メーカーズマーク	華やかでふくやかな余韻が続くバーボン	¥ 700
メーカーズマーク・ミントジュレップ	スペアミントバーボン	¥ 800
I.W.ハーバー ゴールドメダル	洗練された味わいのスタイリッシュバーボン	¥ 700
ワイルドターキー8年	硬派だけどマイルドさを備えたバーボン	¥ 800
フォアローゼス・プラチナ	贅沢かつ洗練のとろけるバーボン	¥ 1,280
ジャックダニエル・ブラック	まるやかでバランスよいテネシー	¥ 700
カナディアンクラブ	スツキリとした味わいとほのかな甘い香り	¥ 600
ブラー・گرانソラージュ	りんご独特のアロマとオーク樽の薫りを備えたカルヴァドス	¥ 700
レミーマルタンVSOP	コニャックの代名詞といえる上品かつ複雑な香りの銘柄	¥ 800
ヘネシーVSOP	世界中の人々を魅了するデリケートでマイルドな味わい	¥ 1,380
マーテル・コルドンブルー	優雅で洗練されたエレガンスを追求したコニャック	¥ 1,780

Spirits 1shot=30ml

タンカレー	洗練されたキレのドライジン	¥ 700
ボンベイサファイア	深く華やかな薫りと味わい	¥ 700
ブードルス	引き締まったキレのスコットランド産	¥ 800
シュリヒテシュタインヘーガー	マイルドなドイツ産ジン	¥ 800
季の美 京都ドライジン	京都らしき=和を感じるクラフトジン	¥ 980
ズブロッカ	ズブロッカ草の甘い香りのウォッカ	¥ 700
ストリチナヤオレンジ	オレンジ風味のウォッカ	¥ 700
マイヤーズ	ジャマイカを代表するダークラム	¥ 700
バカルディ	プエルトリコを代表するラム	¥ 700
ロン サカパ センテナリオ	唯一無二の甘さと香り、ストレートで愉しみたいダークラム	¥ 900
ホセ・クエルボ	アガヴェの新鮮な味わいとキレのよいなめらかな口当たりのテキーラ	¥ 700
ゲサーノ ロホ メスカル	虫入りのメスカル(虫がグラスに入ると幸運をゲットできるらしい)	¥ 900
ドン・フリオ アネホ	1年半以上熟成させたコクと比類なきまろやかさをもち高級テキーラ	¥ 1,100

※ウォーター以外の割ものはプラス¥100になります。(ボトルキープもいたしますのでお気軽にどうぞ)
※日本酒・焼酎もご用意しております。お気軽にお申し付けください。

Cocktails

シャンディガフ / ミントピア / レッドアイ / カシスピア	各 ¥ 800
ジンライム / ジントニック / ジンリッキー / ジンバック	各 ¥ 800
マティーニ	¥ 900
スクリュードライバー / ブラッディメアリー / ブルドッグ / ソルティドッグ	各 ¥ 700
モスコミュール / ブラックルシアン / ホワイトルシアン	各 ¥ 800
キューバリバー / ラムコリンズ	各 ¥ 800
アンバサダー / エルディアプロ / ソルティブル / テキーラサンライズ	各 ¥ 800
ゴッドファーザー / ジョンコリンズ / ベネディクト / ラスティネイル	各 ¥ 900
ダーティマザー / フレンチコネクション	各 ¥ 900
デイトモーニ / ファジーネーブル / アメールピコンハイボール / アメリカーノ / カンパリオレンジ / スーフトニック / スプモーニ / カルーアミルク / クランベリークーラー / ポッチボール / スノーボール	各 ¥ 800
アディントン / アメリカンレモネード / カーディナル / キール / スプリッツァー	各 ¥ 900
キールロワイヤル / ベリーニ / ミモザ	各 ¥ 980

Glass Wine & Awa

ハウスワイン(白・赤)	ぐいぐい飲み口軽やかなスペインワイン	G ¥ 600
本日のおすすめワイン(白・赤・ロゼ)		G ¥ 900
自家製サングリア	女性に人気のフルーティーなサングリア	¥ 800
アニアル カヴァ プリュット	スペインのドライでバランスよいカヴァ	G ¥ 900 / B ¥ 4,800
ランブルスコ	甘くないイタリアの赤い発泡ワイン	G ¥ 980 / B ¥ 5,000
ヴェーヴ クリコ	心地よい爽やかさとフルーティーなアロマが際立ちます	B ¥ 16,800

1048 Select Wine -White-

ハローワールド ヴィオニエ		¥ 4,500
<p>スペイン(ラマンチャ地方) ヴィオニエ100% 白い花やマンゴー、パッションフルーツ等のトロピカルな香り。フレッシュ感と心地よい余韻を残すバランスの取れた酸味。</p>		
ドメヌ クロ ドウ シェヌ ミュスカデ セーヴル エ メヌ シュール リー		¥ 4,800
<p>フランス(ロワール地方) ミュスカデ100% レモンを思わせる香りと花の香り。すっきりとしたミネラル感を感じるシャープな辛口。</p>		
ジン サレント IGP フィアーノ		¥ 5,800
<p>イタリア(プーリア州) フィアーノ100% 洋梨やりんごの甘美な白い実の香り。とってもフルーティーでコクと旨味の強い味わい。</p>		
スパイヴァレー ソーヴィニオンブラン		¥ 6,500
<p>ニュージーランド(マールボロ地区) ソーヴィニオンブラン100% フレッシュハーブとパッションフルーツの華やかな香り。ソーヴィニオンブランのお手本のような味わい。</p>		
アルザス リースリング プレステージュ AOC メイブルム&フィス		¥ 6,500
<p>フランス(アルザス地方) リースリング100% はんわりライムやレモン、タンジェリンの香り。花の香りと果実味が相まってはつらつさと凝縮感のある第一印象。</p>		
ゲーム オブ スローンズ シャルドネ		¥ 8,200
<p>アメリカ シャルドネ90% ヴィオニエ10% 熟れた桃の香りや白い花の香りが主体の魅惑的なアロマ。凝縮感のあるクリーミーな味わいで木樽の心地よい余韻。</p>		
シャブリ プルミエ クリュ ヴォクパン アレクサンドル		¥ 11,800
<p>フランス(ブルゴーニュ地方) シャルドネ100% 柑橘系果実や洋梨の凝縮した香りが広がり、ミラベルブラムの素晴らしいアロマに心地よいミネラルの香りも加わる。</p>		

1048 Select Wine -Red-

エルチルコ ディレクター		¥ 4,500
<p>スペイン(カリニエサ地方) ガルナツチャ50% カリニエサ50% アルゼンチン(カペチ地方) マルベック100% オーク樽からのスパイシーなアロマを感じる。濃く、ふくやかな果実味でまろやかな口当たり。</p>		
アマウタ アブソリュート マルベック		¥ 5,600
<p>アルゼンチン(カペチ地方) マルベック100% オーク樽からのスパイシーなアロマを感じる。濃く、ふくやかな果実味でまろやかな口当たり。</p>		
ラーヴァ ベネヴェンターノ アリアーニコ IGT		¥ 5,600
<p>イタリア(カンパーニャ州) アリアーニコ100% はつかりと感じられるスパイスやヴァニラの香りと赤系果実の香りは、複雑さがあり奥深さのある印象。タンニンは滑らか。</p>		
コート デュローヌ ルージュ ヴュー クロシェ		¥ 5,600
<p>フランス(コート・デュ・ローヌ地方) グルナッシュ75% シラー15% カリニヤン10% 赤い実の果実の香りとともに、森に自生するブラックベリーなどの果実を思わせる心地よい香り。</p>		
ブリス カベルネソーヴィニオン		¥ 6,300
<p>アメリカ(カリフォルニア州) カベルネソーヴィニオン100% オークの香りが広がる。バランスよくタンニンも十分に溶け込み、ココアを感じさせる長い余韻が続く。</p>		
レオ・デュトウスキロン キュヴェルシー メドック AOC		¥ 7,300
<p>フランス(ボルドー地方) カベルネソーヴィニオン47% メルロ45% カベルネフラン5% プティ ヴェルド3% 黒くずりや熟れたブラムを思わせる豊かな果実香。タンニンはシルクのように滑らかで酸味との調和がとれしつかりしたボディ。</p>		
スパイヴァレー ピノノワール		¥ 8,200
<p>ニュージーランド(マールボロ地区サザンヴァレー) ピノノワール100% 繊細な花の香りやラズベリー、オリーブの香りにはんわり樽のスマーク香。さの細やかなエレガントさが心地よい。</p>		
バローロ リゼルヴァ DOCG		¥ 12,000
<p>イタリア(ピエモンテ州) ネットビオーロ100% イタリアの赤ワインの王様。ふくやかな味わいのエレガントな高級ワイン。十分なタンニンもピノードのようになめらか。</p>		

1048 Select Wine -Carafe 500ml-

レ・ターネ (ピエモンテの赤ワインをカラフェで)		¥ 2,400
<p>イタリア(DOCピエモンテ) バルベラ100% バルベラの聖地であるヴィンキオ村のワインで、ベリー系の果実感に溢れたフレッシュな香りが心地よい。</p>		
ソル・デイ・ルーナ (ピエモンテの白ワインをカラフェで)		¥ 2,400
<p>イタリア(DOCピエモンテ) ヴィオニエ100% 洋梨や白桃、アカシヤのような程よく甘やかな香りで、ヴィオニエの華やかな余韻をお楽しみいただけます。</p>		
ローザ・デイ・ローヴォ (ピエモンテで人気上昇のロゼワインをカラフェで)		¥ 2,400
<p>イタリア(VINO ROSATO) バルベラ・ブラケット・フレイザ他 さくらんぼや野いちごのような香りで、辛口でありながら程よい果実味とフレッシュな酸味のバランスが絶妙です。</p>		