

創業明治二年



すき焼きとしゃぶしゃぶのオイル焼き

モリタ屋 英

Sukiyaki Shabu-shabu Oiryaki Steak BEEF RESTAURANT

●四條猪熊本店

京都市中京区猪熊通四條上る 電話.075-842-0298
ご予約専用フリーダイヤル 0120-78-0298

●木屋町店

京都市中京区木屋町三條上る 電話.075-231-5118
ご予約専用フリーダイヤル 0120-77-0298

●ジェイアール京都伊勢丹店

ジェイアール京都伊勢丹11階イトパラダイス 電話.075-365-7788

●JR大阪三越伊勢丹店

JR大阪三越伊勢丹10階イトパラダイス 電話.06-6341-1029

●東京丸の内店

東京都千代田区丸の内2-4-1丸ビル35階 電話.03-5220-0029

ホームページ <http://www.moritaya-net.com>

Moritaya



黒毛和牛へのこだわり

モリタ屋では水と空気のきれいな京都府下、丹波・和知高原に専用牧場を有し、優れた資質の黒毛和牛に愛情・情熱を注ぎ飼育しております。黒毛和牛の飼育で培った経験を生かし、京都食肉中央卸売市場を通して仕入れる黒毛和牛は、生産履歴(トレサビリティ)のみならず、肉質・脂質を見極め、枝肉から一頭単位で仕入れます。また枝肉からの熟成の管理も美味しさの秘訣です。モリタ屋では、枝肉専用の冷蔵庫でじっくりと熟成し、和牛がもつ柔らかさと旨味を最大限まで引き出します。このように和牛を知り尽くしているモリタ屋だからこそ、本当に美味しいお肉料理をご提供することが出来るのです。



黒毛和牛を核とした一貫経営

モリタ屋は、維新まもない明治二年、京都で初の牛肉専門店「盛牛舎森田屋」として創業いたしました。創業者の森田卯之助が嵯峨に牧場を構え、牛肉と牛乳の販売を始めたのが最初です。以来、百四十有余年に亘って、「味の追求」と「真心のこもったサービス」を理念に歩み続け、和牛肉と言えばモリタ屋と言われるほど、京都の皆様にご愛顧されてまいりました。

モリタ屋の黒毛和牛が、京都三大祭りのひとつ「葵祭」で牛車を引き、京都の伝統行事に一役買ったこともあります。

黒毛和牛の生産・飼育から卸売販売、小売販売、料亭・料理店と、ここに和牛を核とした一貫経営を構築いたしました。

1869 "Moritaya" was born as the first meat shop in Wa-gyu specialist.

"Morita Unosuke" founder is poised Saga ranch, has begun initial sales of beef and milk.

Since the idea continues to walk in the pursuit of taste and cordial service for over 140 years, speaking of the Wa-gyu "Moritaya" that people are loved by so called Kyoto.

"Moritaya" Wa-gyu is one of Kyoto's three grand festival "Aoi-matsuri" pull the carts, and sometimes helped in the traditions of the city.

Moritaya has built a consistent management of beef production and sales of Japanese beef restaurant.



モリタ屋が選ぶ最高の黒毛和牛、その味わいを

心ゆくまでお楽しみ下さい。

長年培われてきた熟練の職人による卓越した調理技術により、最高の黒毛和牛がお客様のもとへご提供されます。一枚一枚が芳醇でとろけるような味わいで「味の芸術品」と言われる所以です。

モリタ屋はこれからも、お客様に「おいしかった」

の一言をいただくために、技術の研鑽に励み、

安全・安心な和牛の提供を通して

食文化と老舗の暖簾を守って

まいります。



モリタ屋が誇る最高の黒毛和牛を、
安らぎの空間でご堪能ください。

●モリタ屋四条猪熊本店

創業百四十有余年の歴史はここから始まりました。



京都

伝統に磨き上げられた「美味しさの世界」を雅やかな京のお座敷にて、ご堪能下さい。

四条猪熊本店では、バリアフリーも採用、全てのお客様に美味しさと心のこもったおもてなしをお約束します。

●営業時間 月～金/11:30～15:00、17:00～23:00
日・祝/11:30～22:00 土/11:30～23:00

●年中無休(12月31日、元旦は休ませていただいております)

ご予約専用フリーダイヤル 0120-78-0298まで。

※駐車場完備しております。

●ジェイアール京都伊勢丹店

古都を一望する素晴らしい眺望がお出迎え。

京都五山を見渡す四季折々の風情と、和の情緒が大人の時間を演出します。また、昼に夕に多彩な表情を見せる景観を楽しみながら、おくつろぎ下さい。



●営業時間 11:00～22:00
ご予約は 075-365-7788まで。

●木屋町店

京都らしい路地奥では、夏は鴨川の床でのおもてなし。



長い石畳の路地の奥に静かにたたずむ木屋町店。

東山の稜線をながめ、鴨川のせせらぎを聞きながら、とっておきの味わいをお楽しみ下さい。

●営業時間 月～金 11:30～16:00、17:00～23:00
土日祝 11:30～23:00

●年中無休(12月31日、元旦は休ませていただいております)

●大・小ご宴会承ります。

ご予約専用フリーダイヤル 0120-77-0298まで。

●すき焼き
sukiyaki



●しゃぶしゃぶ
shabu-shabu



●オイル焼き
oiruyaki



●ステーキ
steak



ご進物に、おみやげに、
モリタ屋自家製の逸品をどうぞ。

●牛肉しぐれ煮

長年の経験と技術による、モリタ屋
独自の昔ながらの素朴な製法で、
国産牛肉を用いて作り上げた純手づ
くり商品です。

その風雅な味わいは、まさに天下
一品とおほめいただいております。



賞味期限：製造日から60日（要冷蔵）



牛肉しぐれ煮

1個 (90g) ……………	¥945 (税込)
(生姜・山椒・椎茸のうち1個)	
1個 (180g) ……………	¥1,890 (税込)
(生姜・山椒・椎茸のうち1個)	
2個 (180g×2) ……	¥3,780 (税込)
(生姜・山椒・椎茸のうち2個)	
3個 (180g×3) ……	¥5,670 (税込)
(生姜・山椒・椎茸)	

※写真の商品は2個入りです。

●国産黒毛和牛味噌漬け

国産黒毛和牛を厳選し、伝統の京都
特製の薄塩仕立てのつぶ味噌でじ
っくり漬け込んだ逸品です。

金アミかフライパンで軽く焼いて
お召し上がりください。



賞味期限：製造日から7日（要冷蔵）
※写真の商品は7枚入りです。

国産黒毛和牛味噌漬け

3枚入り……………	¥3,150 (税込)
5枚入り……………	¥5,250 (税込)
7枚入り……………	¥7,350 (税込)
10枚入り……………	¥10,500 (税込)

※内容量は各店舗におたすねください。

※ご贈答・ご進物として全国発送承ります（別途・送料クール代金を頂戴いたします）

※ご注文はインターネット <http://www.moritaya-net.com>

電話 075-661-0298