



ゆうぼく
NOMÁDIC
ーはなが牛ー

肉専門店の テイクアウト



DELIVERY



OBENTO



HORS'ŒUVRE

店舗だけでなくいろいろな場所・シーンで食べていただけるように
スタートしたテイクアウト。愛媛県西予市の自社牧場で育った
“はなが牛”は成長促進剤を使用せず育て、熟成させ旨みを引き出した
自社ブランド牛。噛み締めるほど溢れてくるおいしさをお届けします。



DELIVERY SERVICE

配送サービス
行っています

ご注文金額に応じて配達料の
割引が出来ます。



ゆうぼく
NOMÁDIC

松山市二番町 3-7-19 フジコビル A 2階
テイクアウト [11:00 - 14:00] ※LO 13:45
[16:00 - 19:00] ※LO 18:45
ディナー [17:30 - 22:00] ※LO 21:30
定休日：日曜日、第1・3月曜
※営業時間が変更になる場合があります。
お問い合わせください。

ご注文・お問い合わせはこちらから

089-909-5584

<https://yuboku.jp/nomadic/>

YUBOKU NOMADIC
TAKEOUT 11:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00 (LO.15 分前)



NO.1 ゆうぼくはりきり弁当

※ガーリックライスが標準ですが、白ごはんに変更も可能です



NO.2 ステーキライス弁当



NEW はなが牛塩麴弁当



W 発酵! はなが豚味噌漬弁当



NO.3 はなが牛焼肉弁当



はなが牛ローストビーフ弁当

お弁当

はなが豚生姜焼き弁当	¥ 850
W 発酵! はなが豚味噌漬弁当	¥1,000
はなが牛焼肉弁当	¥1,080
はなが牛豚あいもり弁当 (生姜焼き & 焼肉)	¥1,200
はなが牛ローストビーフ弁当	¥1,300
はなが牛ミルフィーユカツ弁当	¥1,300
ステーキライス弁当	¥1,500
はなが牛塩麴弁当	¥1,600
ゆうぼくはりきり弁当	¥2,160
オーダー弁当	¥2,160~



オードブル

XL サイズ 6 種 (約 4~5 人前)	¥5,000
L サイズ 5 種 (約 2~3 人前)	¥4,000
M サイズ 3 種 (約 1~2 人前)	¥2,400

(M サイズは 6 種のうちから、3 種をお選びください)

YUBOKU Natural Products

ご自宅やプレゼントに人気の冷凍商品

はなが牛ローストビーフ (量売)	100g / ¥670
はなが牛ハンバーグ	¥610
合挽ハンバーグ	¥480
無添加ソーセージ (あらびき、ガーリック、もち麦、チョリソー、ごま)	各 ¥518
無添加しそソーセージ	¥540



無添加ベーコン	¥610
無添加ロースハム	¥670
無添加ボンレスハム	¥570
はなが牛ステーキビーフシチュー	¥1,280
はなが牛赤ワイン煮	¥1,280



DELIVERY SERVICE

配達サービス 行っています

またご注文金額に応じて
配達料の割引が出来ます。

注意事項

- ▶ 価格は税込表示です
- ▶ 多くのご注文や時間指定がある場合は、お早めにご予約ください
- ▶ 有料 (+ ¥108) でお茶もご用意出来ます
- ▶ ※写真はイメージです。
盛り付け、内容など予告なく変更になる場合があります。



ゆうぼくについて
詳しくはこちらから



西予市
SEIYO



『たべものは、ココロとカラダをつくるものだから。』をモットーに、愛媛県西予市の自社牧場でオリジナルブランド牛・豚の一貫生産、自家製無添加ソーセージなどの加工品の製造販売、レストランを運営しています。
私たちにしか出来ない、おいしさと安心を両立した食品・サービスをお届けします。



はなが牛焼肉弁当

¥1,080



熟成した“はなが牛”をスライスしてゆうぼく特製の焼肉のタレに漬け込み1晩寝かせております。タレに漬け込むことにより柔らかく味も染み込み、ご飯との相性が抜群です！お手頃な価格で熟成したはなが牛の美味しさを味わえる人気のお弁当です。



はなが牛ステーキライス弁当 ¥1,500



“はなが牛ステーキ”を低温調理で火入れした後カットしてガーリックライスの上に乗せています。低温調理により、しっとり柔らかく仕上がります。ゆうぼく特製のステーキソースと粗塩で、お好みによりお召し上がり頂けます。※白ごはんに変更可能です



ゆうぼくはりきり弁当 ¥2,160



当店人気 No1 弁当です。『ステーキ、ローストビーフ、焼肉、グリル野菜、自家製ナムル』と3種のお肉とお野菜をバランスよくお召し上がり頂けます。店長がはりきって作ります！という気持ちを込めて名前をつけています。



ミルフィーユカツ弁当 ¥1,300



熟成したはなが牛を薄くスライスし何層にも重ねてカツにし、ご飯に合うソースで味付けしています。中に青じそを混ぜることにより揚げ物でもさっぱりお召し上がりいただけます。極薄のスライス肉なので、柔らかく食べやすく仕上がっております。



ローストビーフ弁当

¥1,300



当店で低温調理したはなが牛ローストビーフをたっぷりと。ご飯には『白ごま、紅ショウガ、きざみ甘酢らっきょう』を混ぜ込んでおり、他のお弁当とは少し違うアプローチに。香川県のクラフトマスタード『宗紀グランマスタード』と一緒にどうぞ。



(生姜焼&焼肉)

はなが牛豚あいもり弁当 ¥1,200



はなが牛の焼肉と、はなが豚生姜焼きを両方盛ったよくばりな食べ比べお弁当。『どれにしようか』と悩んだらこれにすれば、きっと間違いなしです！



はなが豚生姜焼き弁当

¥850



熟成した“はなが豚”の濃厚な味を持つ肩ロースを使用。火入れする前に丁寧な下ごしらえをして1晩寝かせております。ご飯と相性抜群の味付けにしています！当店の中ではお手軽な価格帯ですが、しっかりご満足いただけるかと思えます。



オーダー弁当



はりきり弁当ベースに『牛味噌漬、豚味噌漬、パストラミビーフ、ミルフィーユカツ、コンビーフ、生姜焼、塩麴漬、2種盛ステーキ、チラシ寿司、巻き寿司等』お値段に応じて色々組み合わせてお作り致します。ご希望のご予算や内容をご相談ください。



W発酵！はなが豚味噌漬弁当 ¥1,000



熟成したはなが豚を味噌とヨーグルトに漬け込み、寝かせた後、低温調理で火入れすることにより、やわらかく美味しくお召し上がり頂けます。添えてあるレモンは砂糖と蜂蜜と一緒に漬け込んでいますので、そのままお口直しにどうぞ。



はなが牛塩麴弁当

¥1,600



熟成したはなが牛を塩麴に漬け込み低温調理し薄く衣づけをしてからサッと揚げた後に特製のタレを絡めて仕上げました。（説明が長い！でもそれだけ手間かけてます！）衣にタレがよく絡みご飯が止まらない味付けとなっております。添えている蜂蜜レモンと一緒にどうぞ。