



The luxurious 2%

2%を贅沢に。

The more you know about the history,
the better the taste.

歴史を知れば、味が深まる。

Course Menu

IBERICO-YA's 3 recommended courses to enjoy Real Bellota to the fullest.

リアルベジョータを余すことなく愉しめる、IBERICO-YA お薦めコース3選。

Recommended Course

10dishes 8,800yen

■ Appetizer お通し

Enjoyed by the Spanish Royal Family

■ Jamón Ibérico (4 Years) スペイン王室ご御用達 ハモンイベリコ4年

■ Roast Ibérico Pork 直火焼イベリコ豚ローストポーク

■ 2-Variety Broiled Ibérico Sushi イベリコ豚の炙り寿司 2種盛り

■ Ibérico Spare Ribs イベリコ豚のスペアリブ

■ Lettuce Hot Pot with Choice of Dashi Broth

おダシが選べるレタしゃぶ鍋

(Please choose dashi broth from the following)
(下記よりおダシをお選びください)

・Japanese Style Dashi Broth ・Collagen Dashi Broth

・Ginger Dashi Broth ・Miso Boar Meat Broth

・和風ダシ ・コラーゲンダシ ・生姜ダシ ・味噌牡丹

■ After-meal Dish メの一品

(Ramen or Rice Porridge) (ラーメンまたは雑炊)

■ Dessert デザート

with Gift
お土産付き

V.I.P. Course

9dishes 11,000yen

■ Appetizer お通し

Enjoyed by the Spanish Royal Family

■ Jamón Ibérico (4 Years) スペイン王室ご御用達 ハモンイベリコ4年

■ Roast Ibérico Pork 直火焼イベリコ豚ローストポーク

■ Ibérico Steak with Expensive Truffle Salt

肉より高いトリュフ塩のイベリコ豚ステーキ

■ Lettuce Hot Pot with Choice of Dashi Broth

おダシが選べるレタしゃぶ鍋

(Please choose dashi broth from the following)
(下記よりおダシをお選びください)

・Japanese Style Dashi Broth ・Collagen Dashi Broth

・Ginger Dashi Broth ・Miso Boar Meat Broth

・和風ダシ ・コラーゲンダシ ・生姜ダシ ・味噌牡丹

■ After-meal 2-Variety Sushi メの寿司2種

■ Dessert デザート

with Gift
お土産付き

8dishes 6,600yen

■ Appetizer お通し

■ Roast Ibérico Pork 直火焼イベリコ豚ローストポーク

■ 2-Variety Broiled Ibérico Sushi イベリコ豚の炙り寿司 2種盛り

■ Ibérico Spare Ribs イベリコ豚のスペアリブ

■ Lettuce Hot Pot with Choice of Dashi Broth

おダシが選べるレタしゃぶ鍋

(Please choose dashi broth from the following)
(下記よりおダシをお選びください)

・Japanese Style Dashi Broth ・Collagen Dashi Broth

・Ginger Dashi Broth ・Miso Boar Meat Broth

・和風ダシ ・コラーゲンダシ ・生姜ダシ ・味噌牡丹

■ After-meal Dish (Ramen or Rice Porridge)

メの一品 (ラーメンまたは雑炊)

■ Dessert デザート

*Displayed prices are tax exclusive.

※表示価格は税込価格となります。



The finest of the 2 %

2%の極上を。

A perfect dish to enjoy.

気取らず愉しむ、至極のひと皿。

A la carte

「Uncured ham and wine, loved by family.」

王族も愛した、生ハムとワイン。



World's best uncured ham

世界一の生ハム

The moment you put it in your mouth, the rich flavor of the 4 year-cured ham spreads. Spain is the world's largest consumer and producer of cured ham. Skilled artisans and traditions produce the world's best Jamón Ibérico.

口の中に入れた瞬間、約4年の歳月をかけ熟成された、濃厚な旨味が広がります。スペインでは、生ハムの消費量・生産量において世界最大規模です。熟練された職人、伝統が世界最高峰のハモンイベリコを生み出しています。

Jamón Ibérico (1g) 100yen

ハモンイベリコ

お客様の目の前で
We will sell by weight in front of the customer. 量り売り致します。

Approximately 30g for 2 people and 50g for 4-5 people.

2名様でお召し上がりいただく場合、目安は約30g、
4〜5名様でお召し上がりいただく場合、目安は約50gです。

Jamón Ibérico can be store kept. Please ask the staff.

275,000yen

ハモンイベリコキープ可能です。
スタッフまでお尋ねください。

Guinness Record (Most expensive leg of ham)

: 5 Years Cured ギネス認定 生ハム5年熟成 1本 1,430,000yen

Enjoy along with...
一緒にどうぞ。

Baguettes

バケット

(4p) 580yen



*Displayed prices are tax exclusive.

※表示価格は税込価格となります。



This roast pork is made from the most marbled part of the Iberian pig, the secreto. イベリコ豚の中でも一番霜降りが入っているセクトという部位を使用したローストポークです。

Roast Ibérico Pork 直火焼イベリコ豚のローストポーク
2,280yen



Fresh Dishes



鮮 刺



8年の歳月をかけ稚葉の清流で育ったシベリア種のキャビア。特別ブレンドの塩味が豚によくあいます。

Siberian caviar grown in the clear streams of Shiiba over a period of eight years. The special blend of saltiness goes well with the pork.

Japanese Caviar
国産キャビア
5,500yen



肩ロースの薄切りを香味野菜とオリジナルソースで食します。

Thinly sliced shoulder loin is served with aromatic vegetables and original sauce.

Smoked Ibérico Roast
イベリコ豚の燻製ロース
1,880yen
(Half size) 1,180yen
ハーフサイズ



たっぷりの新鮮野菜とイベリコ豚の生春巻き。自家製スイートチリソースでお召し上がりください。

Spring rolls made with plenty of vegetables and Iberian pork. Served with homemade chili sauce.

Ibérico Pork Fresh Spring Roll 1,180yen
イベリコ豚の生春巻き



Salad

サラダ

Enjoy carefully selected soft tofu with sesame dressing. 厳選された絹豆腐のサラダをゴマドレッシングで。

Healthy Tofu Salad 1,180yen
健康豆腐サラダ

Goes well with creamy soft-boiled egg. とろ〜り温泉卵との相性抜群。

IBERICO-YA Salad 1,180yen
IBERICO-YA サラダ



IBERICO-YA Salad



Individual Dishes



一品料理



イベリコ豚のバラ肉をトロトロになるまで炊き上げて秘伝のたれで仕上げています。

Iberian pork belly is steamed until juicy and finished with an original sauce.

Braised Pork Belly 1,680yen

とろとろ角煮



長時間じっくり煮込んだスペアリブです。ピリ辛のソースで絡めていますので、ワインにとっても合います。

Spare ribs are slow-cooked for a long time. They are tossed in a spicy sauce that goes very well with wine.

Spare Ribs

1,880yen

とろとろスペアリブ



スペインのコロッケです。当店オリジナル!

Our original Spanish croquettes!

IBERICO-YA Croquettes 580yen

イベリコ屋クロケッタ



Cheese Assortment 1,480yen

チーズ盛り合わせ



非常に珍しいイベリコ豚のタンを長時間じっくりと煮込んで作りました。

Very rare Iberian pork tongue, slow-cooked for a long time.

Ibérico Tongue Stew

長時間煮込んだ
イベリコ豚のタンシチュー

2,280yen



Ibérico Sausage

イベリコウインナー

(4 pieces) 980yen



Winner of the highest gold medal at the World Ham Competition
世界ハムコンクール最高金賞受賞

3年に一度開催されているIFFA (国際食肉専門見本市)は、100年を超す歴史を誇る展示会で、世界各国から参加者が集う「ドイツ食肉組合」が主催する「V.M.ソーセージ国際コンテスト」は、大きく5つの分類(加熱ソーセージ、加熱単身dishes、非加熱ソーセージ、非加熱単身dishes、その他の肉製dishes)において製品を審査します。

IFFA (International Trade Fair), held once every three years, is an exhibition with a history of over 100 years. The International Ham and Sausage Contest, organized by the German Meat Association, which attracts participants from all over the world, judges products in five main categories (heated sausages, heated single portions, unheated salamis, unheated single portions, and other meat products).

*Displayed prices are tax exclusive.

※表示価格は税込価格となります。



Meat Dishes

肉料理



「Salt and Iberian pork,
honored with time.」

時を重ねた、塩とイベリコ豚。



Commitment to Salt

IBERICO-YA is particular about the seasonings used to enhance the flavor of its meats: the first is natural rock salt, crystallized 240 million years ago in the interior of Spain's Villena region and rich in minerals, which has been used since time immemorial. The other is truffle salt, made by combining truffles, one of the world's three greatest delicacies, with rock salt to create a richly aromatic truffle salt. We hope you will enjoy the flavor of these ingredients, which come to life because of their simple seasoning.

塩へのこだわり

イベリコ屋では、お肉の旨味を引き立てる調味料にもこだわっています。1つは、スペインの内陸部ビレナで2億4千万年前に結晶化した、豊富なミネラルを含む太古からつくづく自然の岩塩。もう1つは、世界三大珍味であるトリュフを岩塩と併せて作る、香りの豊かなトリュフ塩です。シンプルな味付けだからこそ活かす素材の旨味を、ぜひご賞味ください。



Choice of Salt Ibérico Steak

塩が選べる イベリコ豚ステーキ

Expensive truffle salt or Spanish
200 million year old salt

肉より高いトリュフ塩またはスペイン2億年前の塩 2,380yen each

It is also possible to have half of each dish with a different type of salt. Please feel free to ask our staff.

半分ずつ、違う種類の塩で召し上がっていただくことも可能です。お気軽にスタッフまでお申し付けください。



イベリコ豚1枚を一口にカットしてトリュフ塩で・・・。

Truffle salt served with Iberian pork
cut into bite-sized pieces...

Truffle Scented Bite-sized Ibérico Cutlet

2,380yen

トリュフ香るイベリコ豚一口トンカツ



イベリコ豚の中でも一番霜降りが入っているセクレトという部位を使用したローストポークです。

This roast pork is made from the most marbled part of Iberian pork called secreto.

Roast Ibérico Pork

直火焼イベリコ豚のローストポーク

2,280yen



イベリコ豚の肉を使用したハンバーグ。肉汁が中から溢れ出す旨味が詰まった商品です。

Hamburger steak made with Iberico pork meat. This dish is full of flavor with juices overflowing from the inside.

Ibérico Hamburger Steak 1,480yen

イベリコ豚のハンバーグ

Meat Sushi

肉寿司

Ibérico Meat Sushi (2pieces) market price

幻のイベリコ肉寿司

Sushi Assortment

寿司盛り合わせ

2,160yen

Our signature dish. Enjoy with carefully selected soy sauce.

言わずと知れた、当店の看板メニュー。厳選された醤油で味わってください。

Broiled Sushi

炙り寿司

(2pieces) 910yen

Broiled Sushi with Caviar

炙り寿司 キャビア添え (2pieces) 1,200yen

Salted Loin Broiled Sushi

塩ロース炙り寿司 (2pieces) 910yen

Salted Loin Broiled Sushi with Caviar

塩ロース炙り寿司 キャビア添え (2pieces) 1,200yen

Seared Iberian pork. A definite dish for those who like firm meat.

イベリコ豚のバラ肉の炙りです。こってり好きには間違いない逸品。

Broiled Pork Belly Sushi

バラ炙り寿司

(2pieces) 910yen

Broiled Pork Belly Sushi with Caviar

バラ炙り寿司 キャビア添え

(2pieces) 1,200yen



Dessert

デザート

Ice Cream Brûlée

アイスクリームのブリュレ

780yen

Seasonal Sorbet

季節のシャーベット

680yen



*Displayed prices are tax exclusive.

※表示価格は税込価格となります。



Hot Pot



鍋料理

「The finest thin slices
of meat are ready to
eat after a quick dip.」

極上の薄切り肉はさっとくぐらせればもう食べごろ。

祖母が小料理屋を経営しており、そこで人気だったものがこの和風ダシを使った商品でした。イペリコ豚のしゃぶしゃぶのおいしい食べ方として、初めはポンズと胡麻ダレを使っていましたが、素材の美味しさがタレに負けてしまいました。そこでこの祖母の和風ダシを使ったところ、非常においしく食べられたのが、このレタしゃぶのダシです。

My grandmother ran a small restaurant, and this Japanese style broth was quite popular there. At first, Iberian pork shabu shabu hot pot was served with ponzu and sesame sauce, but the taste of the ingredients was overpowered by the sauce. When using my grandmother's Japanese style broth, it was found to be a very delicious lettuce shabu shabu hot pot.



If blowfish hot pot is Osaka's famous hot pot cuisine, the secret menu staple is harihari hot pot with potherb mustard. A collaboration dish of Spanish and Japanese cuisine with the best Iberian pork and broth, that cannot be found elsewhere.

大阪名物の鍋料理代表が河豚鍋でつちなら、隠れメニュー庶民の代表は、水菜を使った、はりはり鍋。当店では最高峰のイベリコとスープで、他では食せないスペインと日本のコラボレーション料理。

Lettuce Hot Pot with Choice of Dashi Broth 2,980yen each

おダシが選べるイベリコ豚のレタしゃぶ鍋

Japanese Style
和風

Collagen
コラーゲン

Ginger
生姜

Set Details

セット内容

- ・Ibérico Pork イベリコ豚
- ・Special Loin 特上ロース
- ・Special Belly 上バラ
- ・Seasonal Vegetables Set 季節の野菜セット

Recommended After-meal

おすすめのメ

・Rice Porridge
雑炊 580yen

・Ramen Noodles
ラーメン 580yen

Additional Menu 追加メニュー

All are fine quality Real Bellota meat.

全てレアルベジョータの最高肉です。

- Special Belly 上バラ 1,180yen
- Special Loin 特上ロース 1,580yen
- Assorted Meat 肉盛り合わせ 1,980yen
- Chicken Meatball つくね 580yen
- Fluffy Gyoza Dumplings (4pieces) 680yen
とろギョウザ (4個)
- Vienna Sausages (4pieces) 780yen
ウインナー (4本)

- Assorted Sides サイド盛り合わせ 880yen
- ・2× Chicken Meatball つくね2種
- ・2× Fluffy Gyoza Dumplings とろギョウザ2種
- ・2× Vienna Sausages ウインナー2本
- Chinese Cabbage 白菜 580yen
- Iceberg Lettuce 玉レタス 580yen

- Tofu とうふ 580yen
- Potherb Mustard 水菜 580yen
- Shiitake Mushrooms しいたけ 580yen
- Assorted Vegetables 野菜盛 1,280yen



Limited Time

期間限定

Miso Boar Meat Broth Hot Pot with Ibérico Pork

イベリコ豚の味噌牡丹鍋

2,980yen

Set Details

セット内容

- ・Ibérico Pork Special Belly イベリコ豚 上バラ
- ・Special Loin 特上ロース
- ・Seasonal Vegetables 季節の野菜

*Displayed prices are tax exclusive.

※表示価格は税込価格となります。

Gift the world's best uncured ham

世界一の生ハムギフト
「贈ってみませんか？」



IBERICO-YA (Ibérico Pork)

イベリコ豚専門店 イベリコ屋

Official Online Store 公式通販サイト

Our website where you can enjoy the taste of popular cured ham, shabu shabu hot pot, steak, etc. at home. Please use it as a gift or to enjoy at home.

人気の生ハム・しゃぶしゃぶ・ステーキなど、
ご家庭で実店舗の味を楽しんでいただける、
通販サイトございます。ギフトに自家用に
ぜひご利用くださいませ。



IBERICO-YA
since 1956



Access here for
official online store

公式通販サイトこちらから