



Menu List



元麻布・一本松坂の頂に佇む「VinIX（ヴァンク）」。
限られた人のみが辿り着ける完全個室の空間で、フレンチの技法を軸に、
焼肉の魅力を融合させた特別な食体験をご提供しております。

VinIX の名は「BANK」に由来し、店内は銀行の金庫をコンセプトに設計。
扉を開けた瞬間から始まる非日常の世界が、大切な方との時間をより特別
なものへと演出します。

当店では、日本枝肉共励会にて三年連続最優秀賞を受賞した“田村牛”を
はじめ、厳選した黒毛和牛のみを使用。純但馬系の処女雌牛ならではの、
きめ細かな肉質、上質な脂の甘み、芳醇な香りを、フレンチの繊細な火入
れと焼肉のライブ感によって最大限に引き出します。

さらに VinIX では、店内に常設された熟成庫にて黒毛和牛を徹底管理。
温度・湿度・熟成状態を細かく見極めながら、肉本来の旨味と香りをゆっ
くりと凝縮させています。“熟成を必要としない”とされてきた黒毛和牛だ
からこそ、その可能性を追求し、より深い余韻と奥行きのある味わいへと
昇華させています。

目の前で仕上げる黒毛和牛のタルタル、自家熟成フィレ、繊細な火入れに
よる厚切りステーキ、そして焼肉スタイルで愉しむ厳選和牛。素材・技法・
演出、そのすべてが一体となり、一皿ごとに驚きと感動を生み出します。

フレンチの美しさと焼肉の高揚感が交差する、VinIX だけの体験を。
記憶に残る特別な夜を、ぜひお愉しみください。

～ Agenda ～

Raw Beef Menu of Tamura Vintage Beef
～田村牛 刺しもの～

Raw Beef Menu of Selection Wagyu Beef
～黒毛和牛 刺しもの～

Block Grille of TAMURA Vintage Beef
～田村牛 塊焼き～

【 Home Aging Beef 】
VinIX want to show off to the world
～VinIXが誇る黒毛和牛の更なる可能性自家熟成牛～

Kalbi & Skir & Round Loin
～カルビ・ハラミ・腿肉～

Vegetable for YAKINIKU
～生野菜～

Seasonal Vegetable Salad
～サラダ～

Speed Appetizer
～即菜～

Hot Appetizer
～温菜～

Soup
～スープ～

Noodles
～麺物～

Rice foods
～飯物～

Desarts
～デザート～



Selection of Carefully Selected Wagyu Beef

厳選但馬系純血処女牛『田村牛』



日本枝肉共励会「雌牛の部」で三年連続“最優秀賞”受賞「田村牛」。
全頭黒毛和種で貴重な純但馬牛及び、但馬系統牛の処女雌のみを理想肥育した、最高品質の和牛です。その雌牛のもつ最も優れた特徴は、肉質はもちろん、脂肪の質と香りの良さにあります。これまで年一度東京で開催される日本最大(出品総数 500 頭)の「全国肉用牛枝肉共励会」の和牛雌牛部門最優秀賞の最多受賞をはじめ、数々の受賞歴からも「但馬系黒毛和種の最高峰」とその美味しさと高い品質が認められています。

Raw Beef Menu of TAMURA Vintage Beef ～田村牛 刺しもの～

VinIX "Scambio" (Tartar Steak of Tamura Vintage Beef Inner Thigh)
ヴァンク・スカンビオ (田村牛内腿肉のタルタルステーキ)

¥3,500
(¥3,850)

Yukhoe of Tamura Vintage Beef Sirloin
田村牛のサーロインユッケ

¥3,500
(¥3,850)

Raw Beef Menu of Selection Wagyu Beef ～黒毛和牛 刺しもの～

Sashimi of Wagyu with Sea Urchin
黒毛和牛の肉刺し雲丹

¥3,500
(¥3,830)

Lightly boiled Wagyu Omasum
白センマイ刺し

¥1,500
(¥1,650)

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクが御座います。

お子様、高齢者、妊婦様などの食中毒に対する抵抗力の低い方は食肉の生食をお控え願います。

※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。



日本枝肉共励会「雌牛の部」で三年連続“最優秀賞”受賞「田村牛」。全頭黒毛和種で貴重な純但馬牛及び、但馬系統牛の処女雌のみを理想肥育した、最高品質の和牛です。

その雌牛のもつ最も優れた特徴は、肉質はもちろん、脂肪の質と香りの良さは塊で焼くことにより芳醇な香りと、溢れ出す旨味と甘みを引き出します。

元々、その質の肌理細やかな霜降りの脂は他の黒毛和牛と比べ大変融点が低く、しゃぶしゃぶや、すき焼きなどの薄切りであれば脂の融点に近い温度帯で取り出す事が可能ですが、こと長時間の加熱調理には適しませんでした。

その為、田村牛を厚切りのステーキなどでの提供する場合、その旨味の詰まった脂を犠牲にするか、周りを焼き固めしっとりとした肉質を犠牲にするかという、何かを失う選択にせまられました。ですが、近年のフランス料理の発展により中心温度の管理と外周面の焼き技術が著しく進歩し、この課題に対する解決策を見出しました。当店ではフレンチ技法の最先端を屈指し、この最上の脂を失うことなく、しっとりとした食感でご提供いたします。その中でも入手困難で、大変希少なシャトーブリアンがあった時には是非ともご賞味ください。

Block Grille of TAMURA Vintage Beef ～田村牛 塊焼き～

Tamura Vintage Beef "Chateaubriand" for Block Grille
田村牛シャトーブリアン 塊焼き(250g)

¥80,000
(¥88,000)

This is a rare item made exclusively from the very center cut of the fillet.
If we are unable to secure sufficient quantities on the day, we may be unable to sell it.

Tamura Vintage Beef "Filet Mignon" for Block Grille
田村牛フィレ 塊焼き(120g)

¥16,000
(¥17,600)

Tamura Vintage Beef "Sirloin" for Block Grille
田村牛サーロイン 塊焼き(120g)

¥12,000
(¥13,200)

【 Home Aging Beef 】

VinIX want to show off to the world

～ VinIX が誇る黒毛和牛の更なる可能性“自家熟成牛”～

VinIX が他店と一線を画す最大の武器は店内に常設させる熟成庫です。熟成管理のリクエストや基準操作のハンドルを身近にし、常に最高の状態を目の届く範囲で管理する事が可能となるからです。

熟成肉の起源は、冷蔵庫がなかった中世ヨーロッパ、晩秋に家畜の餌が不足するため、豚や牛を枝肉として地下室などの冷涼な場所に吊るして保存しました。

この保存過程で、肉中の酵素や微生物の作用により旨味が増し柔らかさも向上しました。旨味の少ない欧州の牛肉はこの発見により最大限の旨味の引き出し方を得ます。

反対に現在に至るまでの「黒毛和牛」は熟成の必要のない代物との位置づけから、その可能性を探る者達は異端者と呼ばれます。そう、VinIX は異端な試みにて他では味わえない最大限の旨味の引き出しを行い、他にはない黒毛和牛の完成形をお届けいたします。

常に観察し、管理し、最大限の旨味の引き出しを経た新たな黒毛和牛の価値を是非ご賞味ください。

	Home aging Wagyu Round Loin 自家熟成黒毛和牛赤身肉 塊焼き(120g)	¥5,500 (¥6,050)
	Home aging Wagyu Round Loin for YAKINIKU 自家熟成黒毛和牛赤身肉 焼肉	¥3,800 (¥4,180)

	Home aging Tongue for Block Grille 自家熟成タン塊焼き(120g)	¥6,600 (¥7,260)
	Thickly Sliced Home aging Tongue for YAKINIKU 自家熟成 厚切りタン 焼肉	¥6,600 (¥7,260)
	Thinly Sliced Home aging Tongue for YAKINIKU 自家熟成 薄切りタン 焼肉	¥3,400 (¥3,740)

Kalbi & Skir & Round Loin ～カルビ・ハラミ・腿肉～



Wagyu Prime Kalbi
黒毛和牛 特上カルビ

¥4,200
(¥4,620)

Wagyu Standard Kalbi
黒毛和牛 上カルビ

¥2,800
(¥3,080)



Wagyu Outside Skirt (Thickly Sliced)
黒毛和牛 厚切り上ハラミ

¥5,500
(¥6,050)

Wagyu Outside Skirt (Thinly Sliced)
黒毛和牛 薄切り上ハラミ

¥4,400
(¥4,840)

Today's Wagyu Rare Round Loin
黒毛和牛 本日の希少腿肉部位

¥4,200
(¥4,620)

Vegetable for YAKINIKU ～生野菜～

"Celtuce" Leaf for Beef to wrap
サンチュ

¥500
(¥550)

Seasonal Vegetable Salad
～サラダ～



Caesar Salad flavored Truffle
トリュフ薫るシーザーサラダ

¥2,000
(¥2,200)



Fresh Mozzarella Cheese with Seasonal Fruit
生モッツアレラチーズと季節のフルーツ

¥3,500
(¥3,850)



Marinated Tomato in Truffle Dressing
丸ごとトマト トリュフドレッシング

¥1,000
(¥1,100)

Korean Style Choregi Salad
チョレギサラダ

¥2,000
(¥2,200)

Speed Appetizer
～即菜～

Assorted Kimchi & Namul
キムチとナムルの盛合せ

¥1,200
(¥1,320)

Spicy TO-FU
薬味豆腐

¥1,000
(¥1,100)

Korean Toasted Seaweed
韓国海苔

¥600
(¥660)

※料金には別途、サービス料10%を頂戴いたします。

Hot Appetizer ～ 温菜 ～



Cheese Tasted Korean Style Pancake
チーズチヂミ

¥2,000
(¥2,200)

Deep Fried Garlic from Aomori
青森県産ニンニク揚げ

¥1,000
(¥1,100)

Soup ～ スープ ～



Oxtail Soup
凍結冷麺

¥2,500～
(¥2,750～)

Korean tasted Spicy Soup
ユッケジャンスープ

¥2,000
(¥2,200)

Noodles ～ 麺物 ～



Korean Freeze Noodles
凍結冷麺

¥2,800～
(¥3,080～)

Rice foods ～飯物～

Stone grilled Bibimbap 石焼ビビンパ	¥2,500 (¥2,750)
Garlic rice ガーリックライス	¥2,000 (¥2,200)
黒毛和牛西冷寿司 黒毛和牛サーロイン寿司	¥1,500 (¥1,650)
Wagyu with Sea urchin 肉雲丹寿司	¥2,000 (¥2,200)
Steamed Rice 白米	¥600 (¥660)

Desarts ～デザート～

Smuggled Tiramisù スマグレッド・ティラミス	¥2,000 (¥2,200)
Today's Seasonal Gelato 本日のジェラート	¥1,200 (¥1,320)