



馬の 桜寿司

◆特上霜降り ◆ふたえご ◆ロース ◆赤身 ◆炙りネギトロ

◆細巻き ◆一貫三三八〇円

◆特上霜降り

一貫三三八〇円

◆炙りネギトロ

細巻き一貫三三八〇円

◆ふたえご

(あばら部分の肉)

一貫二二〇〇円

◆ロース一貫二五〇〇円

◆赤身

◆桜なつとろ軍艦

◆桜ネギトロ軍艦

(うすら卵)

一貫各一八〇〇円



品質 本位

馬の 馬刺

桜刺

◆霜降り ◆ふたえご ◆赤身

◆特上霜降り ◆ロース ◆ふたえご ◆八ツたたき ◆赤身

◆三點盛り一、二三八〇円

◆特上霜降り一、二二〇〇円

◆ふたえご(あばら部分の肉) 七〇〇円

◆ヒレ(ティンダーロイン) 八五〇円

◆ころね刺(たてがみ下の脂) 六五〇円

◆ロース 七〇〇円

◆ちようちゃんバラ 六〇〇円

◆赤身 五八〇円

◆この他にも、醤油以外で食べたい方へ「塩ごま油」もご用意しております。

馬肉でおなじみ 3つの味

熊本流

〈んにく醤油味〉
甘味のある九州醤油に、んにくを合わせて一緒に召し上がれ。

信州流

〈ショウガ醤油味〉
醤油におろしたてのショウガをたっぷり入れた、信州ならではの味。

会津流

〈辛味噌味〉
辛味噌を醤油で溶いて出来上がる、福島・会津の定番。

にんにくスライス・ショウガおろし・わさび・辛味噌・万能ねぎは、桜刺の皿の上に添えてご提供いたします。

馬の逸品

馬肉のフレンチタルタル(マヨネーズを使用しています) 一、〇〇〇円

桜なめろう(ちよつとろをベースに) 五五〇円

桜なつとろバクダン 五五〇円

ハツモトタタキポン酢 四五〇円

ねぎまみれ 四五〇円

リブフィンガンテー 五八〇円

馬いオムレツ 四八〇円

ハツモトねぎ塩炒め 四八〇円

馬いもつ煮 四五〇円

うまい餃子 四五〇円

うまい春巻き 四五〇円

うまい焼売 四五〇円

馬いソーセージ 四八〇円

馬の揚物

◆絶品馬唐揚げ 七五〇円

◆馬メンチカツ 五五〇円

◆ハツモトコリコリ揚げ 四八〇円

◆三村揚げちくわ 四〇〇円

馬のつまみ

◆馬いシャルキュトリ盛合せ 一、〇〇〇円

◆タンヌモーク 六五〇円

◆さいはし 五八〇円

※希少部位などは仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。
※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。
※表示価格はすべて税別となります。



馬の馬焼



網焼き馬肉

- 特上ヒレ 一、二〇〇円
- 特選カルビ 九五〇円
- 特上ロース 一、二〇〇円
- はねした(首に近い部位) 一、二〇〇円
- ランプ(もも上の赤身のおいしさが味わる) 八五〇円

網焼きが、三種類の味で楽しめる!

柚子胡椒ポン酢

柚子胡椒が味のアクセント。馬肉によく合うさっぱり味!

和風オニオンソース

ステーキにも相性のいい、まねぎたっぷりの醤油ベース!

辛味噌醤油

これが福島会津若松風、ピリ辛ニンニク入りの旨味噌!

最高の塩焼き

- ちようちんバラ 一、〇〇〇円
- ハラミ 九五〇円
- カルビ 八五〇円
- タン 八五〇円
- ハツ 七八〇円

自信の壺漬け

壺カルビ 一、〇〇〇円 壺上ハラミ 一、二〇〇円

野菜焼き

- エリンギ 二五〇円
- 長ねぎ 二〇〇円
- ピーマン 二〇〇円
- にんにく 二〇〇円

馬でない一品

- 枝豆 三〇〇円
- 肉味噌やつこ 三〇〇円
- やつこ 二八〇円
- おつまみちくわ(チーズと胡瓜) 三五〇円
- おかかオニスラ 二五〇円
- 冷やしトマト 三五〇円
- バリバリ塩キャベツ 二五〇円
- ビール酵母ポテトフライ 四五〇円
- 漬け物盛り合わせ 三八〇円
- セロリ漬け 三五〇円
- 胡瓜一本漬け 三五〇円
- キムチ 三五〇円

オリジナルサラダ

- 香草サラダ 七八〇円
- 昭和のサラダ 六〇〇円
- 三村のポテサラ 四五〇円
- アボカドコールスロー 三八〇円

三村のお食事

- 馬屋の茶漬け 四八〇円
- 馬い焼きそば 六八〇円
- ライス(大) 二五〇円
- ライス(中) 二〇〇円
- ライス(小) 一五〇円

美味いデザート

- 白玉きなこアイスクリーム 三〇〇円
- 懐かしのメロンボール 二〇〇円

カラダに嬉しい馬肉の魅力

一般的に、馬肉のカロリーは牛肉の約3分の1、豚肉の約2分の1といわれています。低脂肪で高タンパク、鉄分もグリーゲンも豊富で、現代人の身体に優しく嬉しいことづくめのお肉です。



安全・安心の馬肉をお客様へ
自信の味は(株)NTCデリバから

創業以来40余年、馬肉の専門加工・卸売ひとすじの(株)NTCデリバ、カナダで厳しい衛生基準をクリアした、生食用馬肉のみ輸入しています。さらに国内では、低温度輸送を徹底し、同社のHACCP®認証工場加工して出荷。安全・安心、奥深い旨味あふれるその品質を信頼し、私たち三村は(株)NTCデリバの馬肉をご提供しています。

HACCP(ハサップ):安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつ。(厚生労働省ホームページより)

※希少部位などは仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。
※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。
※表示価格はすべて税別となります。

馬い肉鍋



腐◆しらたき◆春菊◆ねぎ◆麩

二八〇円

焼き肉

ソではの深いコク!

追加

お肉

桜肉 (80g)

950円

野菜

ザク盛セット 400円

◆焼豆腐◆しらたき◆春菊◆ねぎ◆麩

※天候などの影響により、仕入れ食材が異なる場合がございます。※表示価格はすべて税別となります。

ビール



サッポロ黒ラベル
1リットル
「筋トレ!」ジョウッキ

お得 八八〇円

大ジョウッキ 六八〇円
中ジョウッキ 四八〇円
サッポロラガー★ビール(大瓶) 六五〇円

ノンアルコールビールテイスト飲料
サッポロプレミアム(小瓶) 三五〇円

ホッピーセット(白・黒) 四五〇円
◆中 一五〇円 ◆外(白・黒) 三〇〇円

ハイボール

プラス二〇〇円で「大ジョウッキ」サイズ(720ml)に変更できます
凍ったレモンがぎゅしり!
三村ハイボール 二八〇円
角ハイ 三九〇円
コークハイ 三九〇円
ジンジャーハイ 三九〇円

サワー

最強
レモンサワー

四五〇円



最強グレフルサワー 四五〇円
最強トマトハイ 四五〇円
大人になったりボンちゃんサワー 三九〇円
パクチーハイ 三九〇円
男梅サワー 三九〇円
生搾りレモンサワー 三九〇円
生搾りグレープフルーツサワー 三九〇円
耐ハイ 三〇〇円
梅干しサワー 三九〇円
ウーロンハイ 三九〇円
緑茶ハイ 三九〇円

おやじの二杯目ドリンク!
馬かんサワー 三九〇円
ホッピーに追い付け、追い越せ...だそです。

パカルディラム

モヒート **決定版** 四五〇円
パクチーモヒート 四五〇円
紫蘇モヒート 四五〇円
さんざしモヒート 四五〇円
金柑モヒート 四五〇円
レッドブルモヒート 五五〇円
パカルディトマト 四五〇円

焼酎

黒霧島 20度(芋・宮崎) 四五〇円
二階堂 25度(麦・大分) 四五〇円
白岳しろ 25度(米・熊本) 四五〇円
佐渡のやわらぎ水 二〇〇円
佐渡沖(水深332m)の海洋深層水を
使用したアルカリイオンウォーター

日本酒

〈兵庫〉富久娘 灘の酒 普通酒 冷燗 一合 四五〇円
馬肉によく合ういちおしポトルワイン
アラシ・スコット (ニュージラント) 二、五〇〇円
白リースリング (やまき) 二、五〇〇円
白ソーヴィニヨン・ブラン (まら) 二、五〇〇円
赤ピノ・ノワール (中量) 三、八〇〇円

ワイン

「グラスワイン」 五〇〇円
スパークリングワイン 泡 五〇〇円
ハウスワイン 白 赤 五〇〇円
「ポトルワイン」 ※ポトルは700ml
泡 バルティビエンス パークリング (チリ) 二、五〇〇円
レアヴィンヤーズ シヤルドネ (フランス) 二、八〇〇円
サルヴァテラ ガルガーネガ 三、〇〇〇円
ピノ・グリージョ (イタリア) 三、〇〇〇円
アラベラ・メルロー (南アフリカ) 二、五〇〇円
ヴィーニヤ・サンタ・マリーナ 三、五〇〇円
セルトウス・ロブレ (スペイン) 三、五〇〇円
アマローネ・デッラ 六、五〇〇円
ヴァルポリチエッラ (イタリア) 中量

ソフトドリンク

梅酒 四五〇円
果汁たっぷりゆず酒 四五〇円
あらごしもも酒 四八〇円
あらごしみかん酒 四八〇円
コココーラ 二〇〇円
ウーロン茶 二〇〇円
リボンオレンジ 二〇〇円
緑茶 二〇〇円
ジンジャーエール 二〇〇円
レッドブル 三九〇円

赤酒

冷燗 一合 四八〇円

江戸時代に肥後細川藩で「お国酒」とされていた、赤色(茶褐色)を帯びた酒。慶事の儀式にも使われています。

車を運転されるお客様にアルコール類はご提供できません。

20歳未満のお客様にアルコール類はご提供できません。

※表示価格はすべて税別となります。