



※写真はイメージです

品質  
本位  
**馬の馬刺**

本日の厳選

※内容は従業員におたずねください

**桜刺** 三点盛り 一、七〇〇円  
 五点盛り 二、三〇〇円

※切り御免

特上霜降り 一、五〇〇円

馬レバー 一、六〇〇円

ヒレ(テンダーロイン) 九五〇円

赤身 八〇〇円

特上ロース 八〇〇円

バラカルビ 八〇〇円

炙りタン 八五〇円

あはら下部の脂がのった部位

馬肉でおなじみ  
ご当地別  
**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。

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。

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  
皿の上にご添えてご提供いたします。

**馬の桜寿司**

厳選五点盛り 二、三八〇円

※内容は従業員におたずねください

◆特上霜降り 一頁四〇〇円

◆炙りネギトロ 細巻き一本四五〇円

◆バラカルビ 一頁三〇〇円

◆特上ロース 一頁三〇〇円

◆赤身 一頁三〇〇円

◆桜ネギトロ軍艦 一頁三五〇円  
 うすら卵黄のせ



※写真はイメージです

**馬の逸品**

馬肉のタルタル ビストロ風!! 旨し!! 一、二五〇円

馬チヨス 馬肉キーマカレのナチヨスです 五八〇円

コーンミートカナッペ 馬のコンビーフ 六八〇円

桜なめろう ちょっとずつなめろう 七五〇円

ハツモト たたきボン酢ねぎまみれ 六〇〇円

※含むほどに旨味あふれる心臓近くの部位

馬いもつ煮込み 五〇〇円

馬いオムレツ 六五〇円

馬い餃子 六五〇円

馬い春巻き 五八〇円

馬いソーセージ 六〇〇円

**馬の揚物**

・絶品 馬唐揚げ 一、〇八〇円

・馬メンチカツ 七五〇円

・ハツモトコリコリ揚げ 六五〇円

※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  
 ※写真はすべてイメージです ※表示価格はすべて税込となります



品質 馬の 馬焼

# 馬焼



## 網焼き馬肉

- 特上ヒレ** 一、三〇〇円
- 特選カルビ** 一、四八〇円
- 特上ロール** 一、四〇〇円
- はねした** 一、三〇〇円
- ランプ** 一、〇〇〇円

網焼きが、三種類の味で楽しめる！

柚子胡椒ポン酢  
和風オニオンソース  
辛味噌醤油

柚子胡椒が味のアクセント。馬肉によく合うさっぱり味！  
ステーキにも相性のいい、まねぎたっぷりの醤油ベース！  
これが福島・会津若松風、ピリ辛ニンニク入りの旨味噌！

- 至高の 塩焼き
- タン** 一、〇〇〇円
  - ハラミ** 一、二〇〇円
  - 特選カルビ** 一、四八〇円
  - ハツ** 八五〇円

- 自信の 壺漬け
- 壺カルビ** 一、二〇〇円
  - うま辛壺カルビ** 一、二〇〇円
- 秘伝の辛味ダレで漬けこみました

- 焼野菜
- 焼野菜 四種盛り合わせ  
(にんにくの芽・ピーマン・長ねぎ・人参)
- 四〇〇円

## 馬でなの 一品

- 枝豆 三八〇円
- 肉味噌やつこ 三八〇円
- オニスラぼん酢 三〇〇円
- 冷やしトマト 三八〇円
- バリバリ塩キャベツ 三八〇円
- やみつき胡瓜 四二〇円
- シヤカシヤカポテト 各五〇〇円
- セロリ漬け 四〇〇円
- 胡瓜一本漬け 四〇〇円
- キムチ 四〇〇円

## オリジナル サラダ

- 三村のポテサラ 五〇〇円
- ウマカロニサラダ(コーンミート入り) 五八〇円
- シーザーサラダ 七五〇円

## 三村のお食事

- 馬屋の茶漬け 桜ぼろ肉の茶漬け 五〇〇円
- 馬いカルビクツパ 七五〇円
- 馬い焼きそば 六八〇円
- ライス(大) 三〇〇円
- ライス(中) 二五〇円
- ライス(小) 二〇〇円

## 美味いデザート

- 白玉きなこアイスクリーム 二〇〇円

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、鉄分もグリコーゲンも豊富で、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。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。

※馬肉の流通事情により、一部異なる仕入れ先から入荷する場合があります。

※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  
※写真はすべてイメージです ※表示価格はすべて税込となります



# 焼酎十選

- 芋 さつま白波〈鹿児島・25度〉 〈グラス〉 500円  
黄金千貫と米麴を原料に、薩摩の伝統製法を継承する黒瀬杜氏が仕込んだ本格焼酎。濃い甘さと芋らしい香り。
- 芋 三岳〈鹿児島・25度〉 550円  
名水百選の中でも屈指の名水として有名な屋久島の天然水仕込み。まるやかさが引き立ちます。
- 芋 花六〈宮崎・25度〉 550円  
黒麹独自の個性を持った、凝縮感あるしっかりした味わいと強く厚みのある香り、風味豊かな本格芋焼酎。
- 芋 くじら〈鹿児島・25度〉 550円  
柔らかく華やかな香りと口当たりが特徴。黄金千貫・白麴・常圧蒸留で造った、芋焼酎のスタンダードです。
- 芋 なかむら〈鹿児島・25度〉 600円  
鹿児島産黄金千貫と、手造りで仕込んだ米麴を使用。上品な香り・味わい・余韻は手造りの製法ならではの。
- 芋 富乃宝山〈鹿児島・25度〉 600円  
厳選された黄金千貫を丁寧に仕込み、黄麴を使用した代表的な焼酎。柑橘系の爽やかな香りはまさに吟醸酒のよう。
- 芋 赤兎馬〈鹿児島・25度〉 600円  
厳選された黄金千貫を原料に、仕込み水にはシラス台地の天然水。芳醇な旨みと気品高い香りが漂います。
- 麦 志岐スーパーゴールド〈長崎・22度〉 550円  
麦の風味と天然の甘味が特長の「むぎ焼酎志岐」をホワイト・オーク樽に貯蔵し、熟成させた本格焼酎。
- 麦 黒さそり〈鹿児島・25度〉 600円  
芋に負けない飲み応え!おとなしい味わいの麦というイメージを覆す、個性的な黒麹仕込の麦焼酎です。
- 紫蘇 鍛高譚〈北海道・20度〉 500円  
厳選された香り高い紫蘇と、大雪山系を望む旭川の清冽な水を使用した、爽やかな風味の焼酎です。

# 馬い肉鍋



味噌は左でならではの深いコク!

一人前 **一、八〇〇円** 税込

◆桜肉80g ◆焼豆腐 ◆しらたき ◆春菊 ◆ねぎ ◆麩

# 桜肉

すき焼き

**追加**

**お肉** 桜肉(80g) 1,380円 税込

**野菜** ザク盛セット 450円 税込  
◆焼豆腐 ◆しらたき ◆春菊 ◆ねぎ ◆麩



ビール

アサヒスーパードライ  
1リットル



「筋トレ！」生

**お徳 九九〇円**

- 「どでか！」生 800ml 七八〇円
- 中ジョッキ 360ml 五八〇円
- アサヒマルエフ(中瓶) 八五〇円
- アサヒドライゼロ(小瓶) 四五〇円

ノンアルコールビールテイスト飲料

昭和レトロサワー

- ホッピー 白黒 各五五〇円
- 中 二〇〇円
- 外 白黒 各三五〇円
- コダマサワー
  - ◆バイス 各四五〇円
  - ◆青りんご 各四五〇円
- ハイサワー
  - ◆レモン 各四五〇円
  - ◆スُنチー 各四五〇円
- お疲れさんにクエン酸サワー 四五〇円

最強サワー

- 凍ったレモンが丸ごと一個分!
- 最強レモンサワー **五〇〇円**
- 「おかわり耐ハイ」 二八〇円
- 最強グレフルサワー 五五〇円
- 最強トマトサワー 五〇〇円

サワー各種

- 生搾りレモンサワー 四五〇円
- はちみつレモンサワー(ロイヤルゼリー入り) 四五〇円
- 塩レモンサワー 四五〇円
- 生搾りグレープフルーツサワー 五〇〇円
- 白桃コラーゲンサワー 四五〇円
- 梅干しサワー 四五〇円
- すりおろしりんごサワー 四五〇円
- ウーロンハイ 三九〇円
- 緑茶ハイ 三九〇円

プラス二〇円で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

※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込です。

ハイボール

- ★三村ハイボール(ブラックニッカスペシャル) 三八〇円
- コークハイ 四五〇円
- ジンジャーハイ 四五〇円
- プレミアムハイボール(シーバス・ミズナラ) 五五〇円

★はプラス二〇円で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

焼酎

- 宮崎 黒霧島 (芋) 二〇度 グラス五五〇円
- 宮崎 一刻者 (芋) 二五度 グラス五五〇円
- 鹿児島 明るい農村 (芋) 二五度 グラス五五〇円
- 大分 二階堂 (麦) 二五度 グラス五五〇円
- 熊本 白岳しろ (米) 二五度 グラス五五〇円

日本酒

- 富久娘 普通酒 冷燗 一合五〇〇円
- 東京 澤乃井 純米大辛口 一合六〇〇円
- 山口 瀬奈45 純米大吟醸 一合八〇〇円

ワイン

- グラスワイン 白赤 各四〇〇円
- アララン・スコット (ニュージーランド)
- 白ソーヴィニヨン・ブラン(辛口) 三、〇〇〇円
- 赤ピノ・ノワール(ミディアム) 三、五〇〇円

果実酒

- 濃醇梅酒 四五〇円
- 宮崎完熟マンゴー 四五〇円
- 香る三ヶ日みかん 四五〇円
- 出雲シャインマスカット 四五〇円

ソフトドリンク

- ココ・コーラ 三〇〇円
- ジンジャーエール 三〇〇円
- はちみつレモン 二八〇円
- 白桃ジュース 二八〇円
- すりおろしりんごジュース 二八〇円
- ウーロン茶 二八〇円
- 緑茶 二八〇円
- レッドブル 三九〇円

赤酒

冷燗 一合 五〇〇円

江戸時代に熊本・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。