



※写真はイメージです

馬の握寿司

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

一貫四〇〇円

◆炙りネギトロ

細巻き一本四五〇円

◆バラカルビ

一貫三〇〇円

◆特上ロース

一貫三〇〇円

◆赤身

一貫三〇〇円

◆桜ネギトロ軍艦

うすら卵黄のせ 一貫三五〇円



※写真はイメージです

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

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

3つの味

熊本流

〈にんにく醤油味〉

甘味のある九州醤油に、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。

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 馬肉キーマカレーのナチヨスです

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
噛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

馬の揚げ物

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



網焼き馬肉

- 特上ヒレ 一、三〇〇円
- 特選カルビ 一、四八〇円
- 特上ロース 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

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

焼野菜

- 焼野菜 四種盛り合わせ 四〇〇円

馬でない 一品

- 枝豆 三八〇円
- 肉味噌やつこ 三八〇円
- オニスラばん酢 三〇〇円
- 冷やしトマト 三八〇円
- パリパリ塩キャベツ 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 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 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

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・卸売びとすじの(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

厳選地酒

(各140ml)

新潟 八海山〈特別本醸造〉 500円

冷やでよし、燗でよし、角の取れた柔らかな口当たりと、ふくよかで丸みを帯びた味わい、抜群のキレ味が特徴。

高知 土佐鶴〈特別本醸造〉**限定酒** 550円

本来の旨みを残しつつ超辛口に仕上げる製法のため、限定した数量しか造れない酒。

東京 澤乃井 大辛口〈純米酒〉 600円

東京の地酒として価値ある一品。純米のやわらかさと、引きしまった辛口。飲むほどに満足感があります。

石川 天狗舞 山廃仕込〈純米酒〉 600円

山廃仕込み特有の濃厚な香味と酸味の調和がとれた個性豊かな純米酒。

秋田 高清水〈純米大吟醸〉 650円

秋田の気候風土を活かした伝統的な醸造方法「秋田流寒仕込み」で、味わい豊かに。程良い酸味と上品な旨みが特徴。

新潟 北雪〈純米吟醸 越淡麗〉 650円

酒米「越淡麗」100%使用。
ほのかな吟醸香、やわらかな飲み口。

長野 真澄 辛口生一本〈純米吟醸〉 650円

果実の香りと米の豊かな含み香、
後味にシャープなキレがある旨い酒。

山口 獺祭 45〈純米大吟醸〉 800円

全国区の人気銘柄。
爽やかさの中に華やかさが加わった純米大吟醸です。

馬い肉鍋



◆桜肉80g◆焼豆腐◆しらたき◆春菊◆ねぎ◆麩

一人前 **一、八〇〇円** 税込

桜肉

すき焼き

味噌は立てならではの深いコク！

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

お得 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

ノンアルコールビールテイスト飲料

アサヒドライゼロ(小瓶)

四五〇円

ホッピー

白黒

各五五〇円

中 白黒

各二〇〇円

コダマサワー

◆バイス
◆青りんご
◆お疲れさんにクエン酸

各四五〇円

ハイサワー

◆レモン
◆スُنチー

各四五〇円

昭和レトロサワー

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

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

プラス二二〇円で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

サワー各種

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

140ml 六〇〇円

山口 獺祭45

純米大吟醸

140ml 八〇〇円

別紙「桜鍋」メニューの裏面にも日本酒をご紹介します

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

コカ・コーラ

すりおろしりんごジュース 二八〇円

ジンジャーエール

ウーロン茶 二八〇円

はちみつレモン

緑茶 二八〇円

白桃ジュース

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。