



※写真はイメージです
※内容は従業員におたずねください

馬の握寿司

厳選五点盛り 二、三八〇円

◆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

うずら卵黄のせ

一貫 三五〇円

馬の揚物

・絶品 馬唐揚げ

・馬メンチカツ

・ハツモトコリコリ揚げ

一〇八〇円

七五〇円

六五〇円

六〇〇円

六五〇円

六五〇円

六五〇円

六五〇円

七五〇円

六八〇円

六八〇円

六〇〇円

六〇〇円

馬の逸品

馬肉のタルタル

ピストロ風味

一、二五〇円

馬チョス

馬肉キーマカレーのナチョスです

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

ちよつとすつなめろう

七五〇円

ハツモトたたきポン酢ねぎまみれ

六〇〇円

馬いもつ煮込み

五百〇円

馬いオムレツ

六五〇円

馬い餃子

六五〇円

馬い春巻き

六〇〇円

馬いソーセージ

六五〇円



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」を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。

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

赤身 一、六〇〇円

馬レバー 一、六〇〇円

八〇〇円

特上ロース 一、五〇〇円

馬レバー 一、六〇〇円

赤身 一、六〇〇円

馬レバー 一、六〇〇円

八〇〇円

炙りタン 一、五〇〇円

馬レバー 一、六〇〇円

八五〇円

バラカルビ 一、六〇〇円

馬レバー 一、六〇〇円

赤身 一、六〇〇円

八〇〇円

馬の馬刺

本位



品質

※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 馬肉



馬でなの
一品

- 枝豆
- 肉味噌やっこ
- オニスラほん酢
- 冷やしトマト
- バリバリ塩キヤベツ
- やみつき胡瓜

三八〇円
三八〇円
三〇〇円
三八〇円
三八〇円
三八〇円

- セロリ漬け
- 胡瓜一本漬け
- キムチ
- オリジナル サラダ
- セロリ漬け
- 胡瓜一本漬け
- キムチ
- セロリ漬け
- セロリ漬け
- セロリ漬け
- セロリ漬け

各 五〇〇円
各 五〇〇円

オリジナル サラダ

- 三村のボテサラ
- ウマカロニサラダ（コーンミート入り）
- シーザーサラダ

五〇〇円
五八〇円
七五〇円

三村のお食事

・馬屋の茶漬け 桜そぼろ肉の茶漬け

- ・馬いカルビクツバ
- ・馬い焼きそば
- ・ライス（中）
- ・ライス（大）

五〇〇円
七五〇円
六八〇円
三〇〇円
二五〇円
二〇〇円
二〇〇円

美味しきデザート

- ・白玉きなこアイスクリーム

二〇〇円

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、三〇〇円

網焼きが、三種類の味で楽しめる！

柚子胡椒ポン酢

柚子胡椒ポン酢
抽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

和風オニオンソース
ステーキにも相性のいい
玉ねぎたっぷりの醤油ベース！

辛味噌醤油

辛味噌醤油
これが福島・会津若松風、
ビリ辛ニンニク入りの旨味噌！

- タン 一、〇〇〇円
- 特選カルビ 一、四八〇円
- ハラミ 一、二〇〇円
- ハツ 八五〇円

- 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

四〇〇円

自慢の
焼野菜

壺漬け

至高の
塩焼き

焼野菜

焼野菜 四種盛り合わせ
(にんにくの芽・ヒーマン・長ねぎ・人參)

四〇〇円



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。

カラダに嬉しい
馬肉の魅力

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認証工場で加工して出荷。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。

焼酎十選

馬い肉鍋

芋 さつま白波 <鹿児島・25度> 500円

黄金千貫と米麹を原料に、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。まろやかさが引き立ちます。

芋 錦六 <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・白麹・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麹を使用。上品な香り・味わい・余韻は手造りの製法ならでは。

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、黄麹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 壱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「むぎ焼酎壹岐」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。



味噌仕立て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 ◆ 麻

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 ◆ 麻

サッポロ黒ラベル

SAPPORO

赤酒

冷 煙 一合

500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。

1リツトル

お得 九九〇円

ピール

大ジョッキ

中ジョッキ

サッポロラガービール(大瓶)

七八〇円

サッポロラガービール(小瓶)

七五〇円

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アルコールフリー(小瓶)

四五〇円

サッポロプレミアムアルコールフリー(大瓶)

五八〇円

サッポロラガービール(大瓶)

七五〇円

サッポロラガービール(小瓶)

七八〇円

サッポロラガービール(中瓶)

五五〇円

サッポロラガービール(外瓶)

五五〇円

サッポロラガービール(内瓶)

五五〇円

サッポロラガービール(黒瓶)

五五〇円

サッポロラガービール(白瓶)

五五〇円

サッポロラガービール(黒瓶)

五五〇円

サッポロラガービール(白瓶)

五五〇円

サワー各種

最強サワー

昭和レトロサワー

ピール

梅干しサワー

五五〇円

ウーロンハイ

三九〇円

緑茶ハイ

三九〇円

プラス(二)(一)(四)で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

凍ったレモンが丸ごと一個分!

最強レモンサワー 500円

おかわり酎ハイ 二八〇円

四五〇円

五五〇円

四五〇円

四五〇円

四五〇円

四五〇円

四五〇円

四五〇円

四五〇円

三九〇円

ソフトドリンク

果実酒

ワイン

日本酒

焼酎

ハイボール

コカ・コーラ 三〇〇円

ジンジャー・エール 三〇〇円

リボンオレンジ 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

梅干しソーダ 二八〇円

すりおろしりんごソーダ 二八〇円

ウーロンハイ 二八〇円

緑茶ハイ 二八〇円

グラスワイン 白 赤

アラン・スコット (ニュージーランド)

各 四〇〇円

富久娘 普通酒
東京 澤乃井 純米大吟醸

各 一合 五百〇円
140ml 六〇〇円
650円

宮崎 黒霧島 (芋) 二〇度
宮崎 一刻者 (芋) 二十五度

各 五百〇円
140ml 五百〇円
五百〇円

鹿児島 明るい農村 (芋) 二十五度
大分 二階堂 (麦) 二十五度

各 五百〇円
140ml 五百〇円
五百〇円

宮本 白岳しろ (米) 二十五度
鹿児島 五五〇円
大分 二階堂 (麦) 二十五度

各 五百〇円
140ml 五百〇円
五百〇円

★三村ハイボール (ニュージーランド) 三五〇円

★ブラックニッカハイボール 三八〇円

四五〇円

コーカハイ (ニュージーランド) 三九〇円

ジンジャーハイ (ニュージーランド) 三九〇円

四五〇円

プレミアムハイボール (シーバスミスナラ) 五五〇円

宝焼酎ハイボール (シーバスミスナラ) 五五〇円

三五〇円

★はプラス(二)(一)(四)で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

三九〇円