



※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 一貫三五〇円

◆桜ネギトロ軍艦 一貫三五〇円

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

	温	冷
馬いもつ煮込み		馬肉のタルタル ピストロ風リゾット 一、二五〇円
馬いオムレツ		馬チヨス 馬肉キーマカレーのナチョスです 五八〇円
馬い餃子		コーンミートカナッペ 馬のコンビーフ 六八〇円
馬い春巻き		桜なめろう ちよつとすつなめろう 七五〇円
馬いソーセージ		ハツモトたたきポン酢ねぎまみれ 六〇〇円

	温	冷
馬いもつ煮込み		馬肉のタルタル ピストロ風リゾット 一、二五〇円
馬いオムレツ		馬チヨス 馬肉キーマカレーのナチョスです 五八〇円
馬い餃子		コーンミートカナッペ 馬のコンビーフ 六八〇円
馬い春巻き		桜なめろう ちよつとすつなめろう 七五〇円
馬いソーセージ		ハツモトたたきポン酢ねぎまみれ 六〇〇円



本日の厳選

※内容は従業員におたずねください

馬刺

本位 品質

3つの味

馬肉でおなじみ
ご当地別

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り。

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。

その他にも、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。

特上霜降り	一、五〇〇円
ヒレ (テンダーロイン)	九五〇円
特上ロース	八〇〇円
赤身	八〇〇円
馬レバー	一、六〇〇円
バラカルビ	八〇〇円
炙りタン	八五〇円
馬レバー	一、六〇〇円
赤身	八〇〇円
バラカルビ	八〇〇円
炙りタン	八五〇円

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!

桜 すき焼き 肉

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

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

