



※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

六五〇円

五八〇円

六〇〇円

六〇〇円

七五〇円

六八〇円

五八〇円

馬の逸品

馬肉のタルタル

ピストロ風味

一、二五〇円

馬チヨス

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

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

八〇〇円

馬の馬刺

本位



品質



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
- キムチ
- セロリ漬け
- セロリ漬け
- セロリ漬け

各 五〇〇円
五〇〇円
四〇〇円
四〇〇円
四〇〇円
四〇〇円
四〇〇円
四〇〇円

- オリジナル サラダ
- ウマカロニサラダ（コーンミート入り）
- シーザーサラダ
- ウマカロニサラダ（コーンミート入り）
- シーザーサラダ
- ウマカロニサラダ（コーンミート入り）
- ウマカロニサラダ（コーンミート入り）
- ウマカロニサラダ（コーンミート入り）

五〇〇円
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

三村のお食事

・馬屋の茶漬け 桜そぼろ肉の茶漬け

- ・馬の茶漬け
- ・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
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！

焼野菜 壺漬け 優焼

自慢の
壺漬け

至高の
優焼

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

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

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

ハツ 八五〇円

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。

厳選地酒

(各 140 ml)

新潟 八海山 <特別本醸造>

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。

500円

高知 土佐鶴 <特別本醸造> 限定酒

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。

550円

東京 譯乃井 大辛口 <純米酒>

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。

600円

石川 天狗舞 山廃仕込み <純米酒>

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。

600円

秋田 高清水 <純米大吟醸>

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。

650円

新潟 北雪 <純米吟醸 越淡麗>

酒米「越淡麗」100%使用。
ほのかな吟醸香、やわらかな飲み口。

650円

長野 真澄 辛口生一本 <純米吟醸>

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。

650円

山口 獺祭 45 <純米大吟醸>

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。

650円

馬い肉鍋



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
すき焼き

◆ 桜肉 80g ◆ 焼豆腐 ◆ しらたき ◆ 春菊 ◆ ねぎ ◆ 鮪

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 ◆ 鮪

サッポロ黒ラベル

SAPPORO

赤酒

冷 燜

一合

500円

「筋トレ！」ジョッキ

お得 九九〇円

大ジョッキ

中ジョッキ

サッポロラガードール(大瓶)

サッポロプレミアムアルコールフリー(小瓶)

ノンアルコールビールテイスト飲料

七八〇円
五八〇円
七五〇円

七五〇円
各三五〇円

各四五〇円
各四五〇円

ホップ

ピーチ

外白黒

コダマ

ハイ

サイ

バイ

レモン

スンチ

大人

リボン

ちゃん

サワー

最強

グレフル

トマト

生搾り

レモン

はちみつ

レモン

塩レモン

生搾りグレープフルーツ

白桃

男梅

梅干し

ウーロン

緑茶

サワー各種

最強サワー

昭和レトロサワー

ビール

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

「おかげでハイ 二八〇円

各四五〇円

※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。

大ジョッキ

中ジョッキ

サッポロラガードール(大瓶)

サッポロプレミアムアルコールフリー(小瓶)

ノンアルコールビールテイスト飲料

サッポロラガードール(小瓶)

サッポロラガードール(大瓶)

サッポロラガードール(中瓶)

サッポロラガードール(小瓶)

サッポロラガードール(大瓶)

サッポロラガードール(中瓶)

サッポロラガードール(小瓶)

サッポロラガードール(大瓶)

サッポロラガードール(中瓶)

サッポロラガードール(小瓶)

★三村ハイボール	(デューズホワイトラベル)	三五〇円
★ブラックニッカハイボール		三八〇円
コーカハイ		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
宝焼酎ハイボール		三五〇円

★はプラス二二〇円で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

宮崎黒霧島	〈芋〉二〇度	グラス五五〇円
一刹者	〈芋〉二十五度	グラス五五〇円
明るい農村	〈芋〉二十五度	グラス五五〇円
二階堂	〈麦〉二十五度	グラス五五〇円
白岳しろ	〈米〉二十五度	グラス五五〇円

富久娘	普通酒	各五〇〇円
東京澤乃井	純米大吟醸	各五〇〇円
山口獺祭45	純米大吟醸	各五〇〇円

別紙「桜鍋」メニューの裏面にも日本酒をご紹介しています

グラスワイン 白 赤

アラン・スコット (ニュージーランド)

泡セシリア・ブリュット (ギロ)

白ソーヴィニヨン・ブラン (ギロ)

赤ピノ・ノワール (ミディアム)

各四五〇円

各四五〇円

各四五〇円

各四五〇円

各四五〇円

各四五〇円

各四五〇円

各四五〇円

各五〇〇円	各五〇〇円	各五〇〇円
140ml	600円	140ml
六五〇円		六五〇円
		グラス五五〇円
		グラス五五〇円

各四五〇円

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。