



◆ 桜ネギトロ軍艦	一貫 三五〇円
◆ 赤身	一貫 三〇〇円
◆ 特上ロース	一貫 三〇〇円
◆ バラカルビ	一貫 三〇〇円
◆ 炙りネギトロ	細巻き一本 四五〇円
◆ 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
◆ 特上霜降り	二、三八〇円
◆ 厳選五点盛り	二、三八〇円

馬の 横寿司

※ 内容は従業員におたずねください



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
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
バラカルビ	八〇〇円
炙りタン	八五〇円
3つの味	
いち押し! 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。	
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。	
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。	
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。	

温	冷
馬いもつ煮込み	馬肉のタルタル (ピストロ風)
馬いオムレツ	馬チヨス (馬肉キーマカレーのナチヨス)
馬い餃子	コーンミートカナッペ (馬のコンビーフ)
馬い春巻き	桜なめろう (ちよつとすつなめろう)
馬いソーセージ	ハツモトたたきポン酢ねぎまみれ (嘲むほどに旨味あふれる心臓近くの部位)

※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
本位



馬の 馬焼



焼野菜
（にんにくの芽・ピーマン・長ねぎ・人參）

壺カルビ 二,〇〇円 うま辛壺カルビ 二,〇〇円
秘伝の辛味ダレで漬けこみました

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

焼野菜 四種盛り合わせ

四〇〇円

自慢の
壺漬け

至高の
塩焼き

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
ランプ
一,三〇〇円

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

柚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

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

これが福島・会津若松風、
ビリ辛ニンニク入りの旨味噌！

三村の お食事

・三村のボテサラ
一,〇〇〇円

・ウマカロニサラダ（コーンミート入り）
一,〇〇〇円

・シーザーサラダ
一,〇〇〇円

・馬屋の茶漬け
一,〇〇〇円

・馬いカルビクツバ
一,〇〇〇円

・馬い焼きそば
一,〇〇〇円

・ライス（中）
一,〇〇〇円

・ライス（大）
一,〇〇〇円

・ライス（小）
一,〇〇〇円

美味しさの デザート

・白玉きなこアイスクリーム
一,〇〇〇円

幕末会津の誇り高き 激戦を陰で支えた馬肉！

会津名物の代表格、馬肉料理。ルーツは1868年の戊辰戦争とされています。鶴ヶ城や藩校「日新館」で傷病者を治療する際、少しでも早く体力を回復できるよう馬肉などが与えられたとのことです。

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1/3、豚肉の約1/2とされています。しかも低脂肪・高タンパクで、鉄分やグリーコーベンも豊富。現代人の身体にも優しい肉といえます。

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。

馬でない
一品

枝豆
三八〇円

・肉味噌やっこ
三八〇円

・オニスラほん酢
三〇〇円

・冷やしトマト
三八〇円

・バリバリ塩キャベツ
三〇〇円

・やみつき胡瓜
三八〇円

・シャカシャカポテト
三〇〇円

・（醤油バターまたはコンソメまたはチーズ）
三〇〇円

・セロリ漬け
三〇〇円

・胡瓜一本漬け
三〇〇円

・キムチ
三〇〇円

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	三八〇円	三八〇円	三八〇円	三八〇円
--------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

オリジナル サラダ

各 五〇〇円	三八〇円	三八〇円	三八〇円	三八〇円							
--------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

厳選地酒

(各 140ml)

福島 大七 からくち生酛〈本醸造〉
生酛の醍醐味は、コクのある辛口。しっかりしたボディ、キレと旨味をかねそなえた通好みの美酒。

600円

福島 会津中将 〈純米酒〉
鶴乃江酒造の定番酒。福島県産米を60%まで磨き醸し、濃醇ながら軽快ですっきりとした味わい。

650円

福島 國権 夢の香 〈特別純米〉
フレッシュ感があるスッキリとマイルドな口当たり、口の中でふわりと広がる旨み。

650円

福島 榮川 〈純米吟醸〉
名水百選「磐梯西山麓湧水群」の地下深水と会津産米「トヨニシキ」を使用。これぞ風土に息づく一本。

650円

福島 写樂 〈純米酒〉
果実系の含み香が特徴。米の旨味がバランスよく口の中に広がり、後味がすっと切れる純米酒です。

650円

高知 土佐鶴千寿 〈特別本醸造〉 **限定酒**
米本来の旨みを残しつつ辛口に仕上げる製法のため、数量限定の酒。爽やかな口当たりに喉越し冴える超辛口。

550円

宮城 一ノ蔵 無鑑査 辛口 〈本醸造〉
穏やかで落ち着きのある香り、ふくらみのある味わい。スッキリとした喉越し。

550円

東京 泽乃井 大辛口 〈純米酒〉
東京の地酒として価値ある一品。純米の柔らかさと、引きしまった辛口。飲む程に満足感があります。

600円

青森 陸奥八仙 〈特別純米〉
滑らかな口当たり、フルーティな香りと爽やかな甘みが特徴の特別純米酒。

650円

山形 初孫 魔斬 生酛純米本辛口 〈純米酒〉
自然の力を活用した伝統製法「生酛造り」で醸した、深みのある味とスッキリとしたキレが楽しめる辛口。

650円

宮城 浦霞 純米辛口 〈純米酒〉
心地よい香りと米の旨み、飲み飽きしない後味のキレが感じられるバランスの良い味わい。

650円

新潟 北雪 〈純米大吟醸〉
佐渡産米「五百万石」の旨みを極限まで引き出し醸した純米大吟醸。フルーティな香りと程良い酸味が絶妙。

650円

新潟 八海山 〈大吟醸〉
選び抜かれた酒米を40%まで精白、嚴冬だけに仕込まれる柔らかな口当たりとふくらみを持つ一品。

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！

桜肉

一人前
一、八〇〇円
税込

◆桜肉80g ◆焼豆腐 ◆しらたき ◆春菊 ◆ねぎ ◆麸

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 ◆麸

※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 ※表示価格はすべて税込となります

22.05

