



※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



品質 本位

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

あばら下部の脂がのった部位

馬肉でおなじみ 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れ。

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 馬肉キーマカレのナチヨスです

五八〇円

コーンミートカナツペ 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

冷

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

馬いソーセイジ

六〇〇円

馬の揚物

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

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
- はねしたやわらかジューシーな首に近い部位 一、三〇〇円
- ランプもの上、赤身のおいしさが味わえる 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おねぎたっぷりの醤油ベース!これが福島・会津若松風、ピリ辛ニンニク入りの旨味噌!
- 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
秘伝の辛味ダレで漬けこみました

焼野菜

焼野菜 四種盛り合わせ
(にんにくの芽・ピーマン・長ねぎ・人参)
四〇〇円

馬でなの
一品

- 枝豆 三八〇円
- 肉味噌やつこ 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〈コーンミート入り〉 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 桜そぼろ肉の茶漬け 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
- 白玉きなこアイスクリーム 二〇〇円

美味い
デザート

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、鉄分やグリーコゲンも豊富。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)

福島 **大七** からくち生酏〈本醸造〉 600円

生酏の醍醐味は、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。

福島 **会津中將** 〈純米酒〉 650円

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。

福島 **國権** 夢の香〈特別純米〉 650円

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。

福島 **榮川** 〈純米吟醸〉 650円

名水百選「磐梯西山麓湧水群」の地下深々と会津産米「トヨニシキ」を使用。これぞ風土に息づく一本。

福島 **写楽** 〈純米酒〉 650円

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。

高知 **土佐鶴** 千寿〈特別本醸造〉 **限定酒** 550円

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。爽やかな口あたりに喉越し冴える超辛口。

宮城 **一ノ蔵** 無鑑査 辛口〈本醸造〉 550円

穏やかで落ち着いた香り、ふくらみのある味わい。スッキリとした喉越し。

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。

青森 **陸奥八仙** 〈特別純米〉 650円

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。

山形 **初孫** 魔斬 生酏純米本辛口〈純米酒〉 650円

自然の力を活用した伝統製法「生酏造り」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。

宮城 **浦霞** 純米辛口〈純米酒〉 650円

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。

新潟 **北雪** 〈純米大吟醸〉 650円

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。

新潟 **八海山** 〈大吟醸〉 650円

選り抜かれた酒米を40%まで精白、厳冬だけに仕込まれる滑らかな口当たりとふくらみを持つ一品。

山口 **獺祭** 45 〈純米大吟醸〉 650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

味噌は立てならでの深いコク!

◆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

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

※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

ビール

サッポロ黒ラベル
1リットル

「筋トレ！」ジョッキ

お得 九九〇円

大ジョッキ 七八〇円
中ジョッキ 五八〇円
サッポロラガー★ビール(大瓶) 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



昭和レトロサワー

ホッピー 白黒 各五五〇円
中 二〇〇円
外 白黒 各三五〇円

コダマサワー バイス 各四五〇円
香りんご

ハイサワー レモン 各四五〇円
スンチー

お疲れさんにクエン酸サワー 四五〇円
大人になったりボンちゃんサワー 四五〇円

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

サワー各種

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
白桃カラーゲンサワー 四五〇円
男梅サワー(あの「男梅」のエキスたっぷり) 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

プラス二〇〇円で「大ジョッキ」にサイズ変更できます

ハイボール

★三村 お値打ち! もう一杯!
ハイボール **三五〇円**

(デュワーズホワイトラベル)

★ブラックニッカハイボール 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(シーバスマスナリ) 五五〇円
宝焼酎ハイボール 三五〇円

焼酎

宮崎 黒霧島 (芋) 二〇度 各五五〇円
宮崎 一刻者 (芋) 二五度 各五五〇円
鹿児島 明るい農村 (芋) 二五度 各五五〇円
大分 二階堂 (麦) 二五度 各五五〇円
熊本 白岳しろ (米) 二五度 各五五〇円

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 一合六〇〇円
山口 瀬奈45 純米大吟醸 一合六五〇円

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) 三、〇〇〇円
泡セシリア・プリユット (チロ) 三、〇〇〇円
白ソーヴィニヨン・ブラン (チロ) 三、〇〇〇円
赤ピノ・ノワール (ミティアム) 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 三〇〇円 すりおろしりんごジュース 二八〇円
ジンジャーエール 三〇〇円
リボンオレンジ 三〇〇円 ウーロン茶 二八〇円
はちみつレモン 二八〇円 緑茶 二八〇円
白桃ジュース 二八〇円 レッドブル 三九〇円

※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。