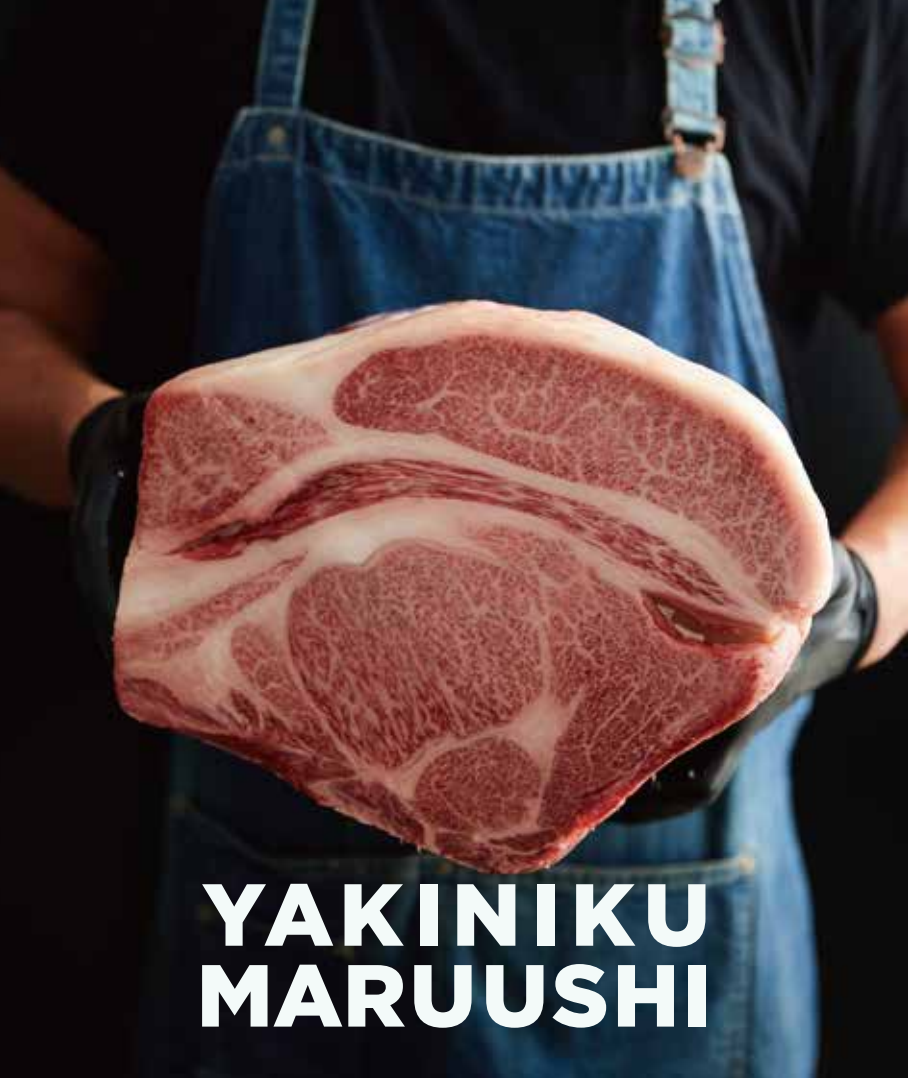




YAKINIKU MARUUSHI

MENU BOOK

FOODs & DRINKs

お一人様¥500 テーブルチャージを頂戴いたします

SIGNATURE DISHES

リブ芯の雲丹ロール



マルウシのレジェンドメニュー。厳選黒毛和牛の希少部位「リブローズ芯」を使用。プロの職人がミリ単位で薄切りにした一枚で、北海道産生うにを贅沢に巻き上げます。

スタッフが“いちばん旨い火入れ”でご提供。とろける脂の甘みと、濃厚なうにの旨みが重なる一口。

リブ芯のYAKISUKI(卵黄すき焼き)

1枚 ¥980

雲丹ロールと同じ、厳選黒毛和牛の希少部位「リブローズ芯」を極薄に。スタッフが目の前でサッと炙り、卵黄にくぐらせて完成。



赤身ロース、ハラミ、ハツ、牛タンなど
5種類を盛り合わせた大人気の一品

ロース&ホルモン 5種盛り合わせ

¥9,800(4人前)

LIMITED RECOMMENDATION



¥980

とろけるサーロイン
“トロタレ焼き”
ミニライス付き(二人前より)

とろける柔らかさの厳選ロース(1人前 60g)を、特製ダレで揉み込み。ロースターで“蒸し焼き”にして、脂の甘みと香ばしさを引き出します。焼きすぎ厳禁。ミニライスにのせて、タレとごはんがいちばん似合う一皿。



数量限定

黒毛和牛切り落とし
超乱切り盛り
¥2,380



売切御免！
黒毛和牛の
様々な部位を乱
切りにしたボリュー
ム満点の切り落とし。

牛ほほ肉(ツラミ)のピリ辛スタミナ焼き



¥1,280

噛めば噛むほど広がる頬肉の旨み。ピリ辛の二郎ダレでお酒が進む。

MARUUSHI

カルビ & ロース



※画像は2人前です

特上カルビ <タレ / 塩>

¥2,400

黒毛和牛のまろやかで甘みのある脂と肉の旨みが凝縮した極上のカルビ

カルビ<タレ / 塩>

¥1,200

お腹いっぱい食べたい時はコレ！

赤身特上ロース<タレ / 塩>

¥1,400

YAKINIKU MARUUSHIの真髄はここに！和牛のあふれる旨味。

焼き過ぎ注意！

赤身ロース<タレ>

¥1,100

実は超ハイレベルな赤身ロース。ハイコスパでおかわり必須。



黒毛和牛



厚切りリブロース〈180g〉

¥4,200

リブロースの芯を厚切りに切り出したステーキ。黒毛和牛の全てが詰まっている究極な部位。

プレミアムロース

2枚 ¥1,680

上質なサシが美しい、とろける食感をご体験ください。

イチボ〈タレ / 塩〉

2枚 ¥1,400

赤身の旨味と黒毛和牛の脂がとろける食感を併せ持つ
いいところ取りの部位

ランプ〈タレ / 塩〉

2枚 ¥1,400

旨みがぎっしり詰まり、柔らかく歯切れも良い部位。
赤身ファンなら是非お試しを！



タンとハラミ

上タン <塩>

¥2,300

上ハラミ <タレ or 塩>

¥1,980

ネギ塩ハラミ すだちダレ



ハラミを旨味たっぷりのネギ&酢橘タレ
で揉み込んだ、お酒がグイグイ進む一品。

¥1,780

タン切り落とし

¥1,280

タレ・調味料

辛ニラタレ

¥300

ピリ辛のタレにニラの風味を追加した、病み付きになる味わい

青唐辛子 米酢漬け

¥300

爽やかな青唐辛子を酢漬けに。お肉を極限まで爽やかに！激辛注意

青森田子にんにくスライス

¥300

今日にはんにくでキメる！という日に甘く香り高い青森田子にんにくを

ホルモン

旨辛ホルモン MIX (2人前より)

1人前 ¥980



オリジナルの旨辛タレで揉み込んだ新鮮ホルモンの
盛り合わせ。別名酒泥棒。

レバー ¥880

シマチョウ<旨辛ダレ / 塩> ¥1,100

上ミノ<旨辛ダレ / 塩> ¥980

シビレ<旨辛ダレ / 塩> ¥900

ハツ<旨辛ダレ / 塩> ¥800



キムチ・ナムル・サラダ

キムチ



キムチ 3 種盛り合わせ ￥880

自家製 シャキシヤキ白菜キムチ ￥500

カクテキ ￥500

オイキムチ ￥600

アボガドキムチ ￥600

ナムル

4 種の混ぜナムル ￥880

もやしナムル ￥500

ほうれん草ナムル ￥500

サラダ

チョレギサラダ ￥880

MARUUSHI キムチサラダ ￥880

サンチュ ￥500

🍴・甘味



焼肉屋のスパイスカレー
(お1人様サイズ)

¥600

MARUUSHI 氷結冷麺
(お1人様サイズ)

¥600

ライス 小 ¥100 / 中 ¥200 / 大 ¥300 / 特盛 ¥400

スープ

カルビスープ

¥780

カルビクッパ

¥980

たまごスープ

¥680

たまごクッパ

¥880

わかめスープ

¥580

甘味

本日のアイスクリーム

¥500

本日のシャーベット

¥500

YAKINIKU MARUUSHI



焼肉をもっと美味しく、もっと軽やかに。
マルウシのおすすめは、キャベツからはじまる新しい食べ方。

1. 混ぜる

まずはキャベツサラダ
をよく混ぜる

2. 敷く

取り皿にキャベツを
たっぷり敷く

4. 食べる

キャベツのさっぱり感
でギルティフリー！

3. バウンド

焼いたお肉をキャベツ
にライドオン！

おかわり自由だから、何度でも