



# YAKINIKU MARUUSHI

**MENU BOOK**

FOODs & DRINKs

# MARUUSHI名物

RECOMMEND



## 厚切り牛タン <塩>

1枚 ¥1,300

Extra Thick Cut Beef Tongue Salt-Based Sauce (1cut)

厚切りにカットした牛タンを「外はカリカリ、中はしっとり」とした食感でお楽しみください。

Beef tongue cut extra thick to enjoy the crispness on the outside and the tenderness on the inside

## リブローズ芯 YAKISUKI

2枚 ¥1,500

SUKIYAKI Style Prime Loin Center of Ribeye (2cuts)

口に入れた瞬間蕩けるほどの上質な脂の肉質。スタッフが1枚1枚焼き上げます。

Center of ribeye, beautifully marbled which melts in your mouth. Our servers will cook this at your table.

## 特上ロース とろタレ焼き

1人前 ¥980

Prime Loin "TARE TORO Grill"

薄切りにカットした150gの特上ロースを豪快に蒸し焼きに。レアで仕上げたお肉はとろける食感がやみつきです。

150g of Wagyu Beef Loin cut into thin slices is grilled to perfection. grilled rare is very tender.

\* ミニオンザライスセット (卵黄・ミニライス) + ¥150

Small Rice & Egg York Set

※価格は全て税込価格

厳選

# 黒毛和牛 霜降り

PREMIUM JAPANESE WAGYU  
MARBLED PREMIUM BEEF



プレミアムロース (リブ芯) <塩山葵> 2枚 ¥1,300

Prime Loin (Center of Ribeye) Wasabi & Salt (2cuts)

上質なサシが美しい、とろける食感を体験してください。

Center of a ribeye. Beautifully marbled which melts in your mouth.  
Our servers will cook this at your table.

特上カルビ <タレ/塩ダレ> ¥1,600

Prime Kalbi (Short Rib) Yakiniku sauce or Salt flavor

ゲタカルビ <タレ/塩ダレ> ¥1,400

Geta Kalbi (Rib Finger) Yakiniku sauce or Salt flavor

霜降り切り落とし (数量限定) ¥1,200

Kiriotoshi Kalbi (Short Rib)

厳選

# 黒毛和牛 赤身

PREMIUM JAPANESE WAGYU  
LEAN PREMIUM BEEF



ランプ <タレ>

¥1,800

Rump Yakiniku Sauce

お肉の旨みを感じられる非常に柔らかい人気の赤身。

Lightly sear it and enjoy the unbelievable tenderness and rich "umami".

赤身ロース<タレ>

¥1,200

Premium Lean Beef (Chuck Tender)

イチボ <塩>

¥1,700

Ichibo (Aitchone) Salt flavor

赤身切り落とし

数量限定

¥1,200

Kiriotoshi Lean Beef (Chuck Tender)

※価格は全て税込価格

# タンとハラミ

TONGUE & HARAMI

上タン <塩>	¥2,300
Prime Beef Tongue Salt flavor	
上ハラミ <タレ or 塩>	¥1,980
Thic-Cut Harami (Skirt ) Steak	
タン下 切り落とし (数量限定)	¥1,100
Beef Tongue Kaibi	

## タレ・調味料

Condiments for Meat

お肉に合う味変調味料をお好みで

にんにくバター	¥600
Garlic Butter	
ネギだく塩ダレ	¥200
Salt Flavor Green Onion Sauce	
旨辛タレ 新宿内藤とうがらし	¥200
"UMAKARA" Hot Spicy & UMAMI Sauce	
丸ごと にんにくバルサミコ醤油漬	¥300
Garlic Pickled in Balsamic Vinegar Soy Sauce	
醤油漬タスマニアマスタード	¥200
Tasmanian Mustard Marinated in Soy Sauce	

# ホルモン

OFFAL



旨辛ホルモンMIX (2人前より) 1人前 ¥900

Assortment of Variety Meat Original Spicy Sauce

オリジナル旨辛だれで揉み込んだ新鮮ホルモン盛り合わせ。

Assorted fresh variety meat marinated in original spicy sauce.

---

シマチョウ ¥1,100

Shimacho (Large Intestine)

上ミノ ¥900

Jo-Mino (The First Stomach)

シビレ ¥900

Ris De Veau (Sweetbread)

上レバー ¥900

Liver

ハツ ¥800

Extra Thick Cut Hatsu (Hart) Steak

※価格は全て税込価格

# キムチとナムル

KIMCHI & NAMUL

キムチ3種盛り合わせ ¥800

Assort Kimchi

自家製 シャキシャキ白菜キムチ ¥500

Lightly Pickled Crunchy Kimchi

カクテキ ¥500

Kakuteki Kimchi (Japanese white radish)

オイキムチ ¥600

Oi Kimchi (Cucumber)

---

本日のナムル盛り合わせ ¥700

Assort Namul

もやしナムル ¥400

Bean Sprouts Namul

ほうれん草ナムル ¥400

Spinach Namul



# サラダとおつまみ

SALAD & SIDE DISH

- |   |      |
|---|------|
| MARUUSHI キムチサラダ<br>Kimchi Green Salad                   | ¥800 |
| チョレギサラダ<br>Choregi Salad                                | ¥800 |
| サンチュ<br>Korean Lettuce                                  | ¥500 |
| 痺れ麻辣きゅうり<br>Ma-La Cucumber                              | ¥600 |
| 牛生ハムのポテトサラダ<br>Potato Salad with Cured "Fuji -San" Beef | ¥600 |
| 冷やし旨辛トマトマリネ<br>Spicy Marinade Tomato                    | ¥600 |



- |   |        |
|---|--------|
| 熟成牛醤油 MARUUSHIユッケ<br>Beef Yukhoe Tartare with Aged Soy Sauce Flavor | ¥1,700 |
|---|--------|

※価格は全て税込価格

# 麺と御飯

NOODLE & RICE



## 氷結 冷麺

¥900

Icy Cold Noodles

スープがシャリシャリとシャーベット状になっている、スッキリさっぱり系の冷麺です。

Refreshing tangy cold noodles served in partly frozen cold broth.

---

## ユッケ ビビンパ

¥1,200

Bibimbap with Beef Yukhoe Tartare

## 牛だしスパイスカレー

¥800

Spicy Curry

## ライス

Rice

小 Small ¥300

中 Medium ¥200

大 Large ¥100

# スープとクッパ

SOUP & KUPPA

カルビスープ	¥700
Kalbi Soup (Short Rib Soup)	
カルビクッパ	¥900
Kaibi Kuppa (Rice served in Short Rib Soup)	
たまごスープ	¥500
Egg Soup	
わかめスープ	¥500
Wakame Soup (Seaweed Soup)	

---

## 甘味

SWEETS

本日のアイスクリーム	¥500
Ice cream of the Day	
本日のジェラート	¥500
Gelato of the Day	
大人のアイスクリーム	¥700
Gelato with Liqueur	

# Beer

アサヒスーパードライ 生 ¥700  
Asahi SUPER DRY Draf

レモネードビア ¥700  
Lemonade Beer

トマトビア ¥700  
Tomato Beer

ノンアルコールビール  
アサヒ ドライゼロ ¥700  
Asahi DRY ZERO

---

# Wine

スパークリングワイン グラス ¥700  
Sparkling Wine ボトル ¥4,500

シャンモロン・キュベ・プレステージ  
Champmorond Cuvée Prestige

ハウスワイン 赤/白 グラス ¥700  
House Wine ボトル ¥4,300

\* 自然派ワイン各種ございます。  
本日のおすすめ又はワインリストをご覧ください。

---

# Highball

強炭酸 ブラックニッカ ハイボール ¥600  
Black Nikka Highball

レモネードハイボール ¥700  
Lemonade Highball

自家製ジンジャー ハイボール ¥700  
Home Made Ginger Highball

クラフトコーラ ハイボール ¥700  
Craft Cola Highball

# Sour & Chu-Hi

MARUUSHIレモンサワー	¥700
MARUUSHI Lemon Sour	
ドライビター レモンサワー	¥700
Dry Bitter Lemon Sour	
シークワサーサワー	¥700
Shikuwasa Sour	
はちみつジンジャーサワー	¥700
Honey Ginger Sour	
トマトハイ	¥700
Tomato Juice with Shochu	
クラフト緑茶ハイ	¥700
Craft Green Tea Mixed with Shochu	
コーン茶ハイ	¥700
Corn Tea Mixed with Shochu	
黒烏龍茶ハイ	¥700
Black Oolong Tea with Shochu	

---

## Fruits Wine

\*ロック、水割り、ソーダ割り

柚子	鳳凰美田 ゆず酒	¥700
	Hououbiden Yuzu Liqueurs	
洋梨	シャノワール・ラ・フランス	¥700
	Chat Noir La France	
桃	シャノワール・ピーチ	¥700
	Chat Noir Peach	
梅	鶴梅完熟酒	¥500
	Tsuru-ume Plum Wine	

※価格は全て税込価格

# Craft Tea

## 煎茶

静岡天竜そうふう2021 ¥700  
【Green Tea】 Shizuoka Tenryu-Sofu 2021

## ほうじ茶

静岡 やぶきた玄米ほうじ 2021 ¥700  
【Houji Tea】 Yabukita Genmai Houji Tea 2021



# Non-Alcohol

クラフトコーラ ¥600  
Craft Cola

クラフトジンジャーエール ¥600  
Craft Ginger Ale

オレンジジュース ¥500  
Orange Juice

黒烏龍茶 ¥600  
Black Oolong Tea

ペリエ ¥600  
Perrier

---

アサヒ ドライゼロ ¥600  
Asahi DRY ZERO

アサヒ ノンアル ハイボールテイスト ¥600  
Asahi Non-Alcohol Hiball Taste

アサヒ ノンアル カシスオレンジ ¥600  
Asahi Non-Alcohol Cassis Orange