



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> | ¥2,100 |
| Prime Beef Tongue Salt flavor | |
| 上ハラミ <タレ or 塩> | ¥1,700 |
| 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
Kimchi Green Salad | ¥800 |
| チョレギサラダ
Choregi Salad | ¥800 |
| サンチュ
Korean Lettuce | ¥500 |
| 痺れ麻辣きゅうり
Ma-La Cucumber | ¥600 |
| 牛生ハムのポテトサラダ
Potato Salad with Cured "Fuji -San" Beef | ¥600 |
| 冷やし旨辛トマトマリネ
Spicy Marinade Tomato | ¥600 |



- | | |
|---|--------|
| 熟成牛醤油 MARUUSHIユッケ
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

小 Small ¥300

Rice

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