



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	