



MARUUSHI

CUSTOMER SATISFACTION

CRAFTSMANSHIP

COST PERFORMANCE

私たちマルウシは、
いつでも美味しい焼肉をカジュアルに
楽しんでいただけるよう
全国から厳選した高品質の黒毛和牛を
最高の状態でリーズナブルに
提供いたします

MARUUSHI名物

RECOMMEND



厚切り牛タン <塩>

1枚 ¥1,200

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

¥1,800

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> ¥1,700

Prime Beef Tongue Salt flavor

上ハラミ <タレ or 塩> ¥1,500

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

醤油漬け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

KIMCH & 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 ¥800
Kimchi Green Salad

チョレギサラダ ¥800
Choregi Salad

サンチュ ¥500
Korean Lettuce

痺れ麻辣きゅうり ¥600
Ma-La Cucumber

牛生ハムのポテトサラダ ¥600
Potato Salad with Cured "Fuji -San" Beef

冷やし旨辛トマトマリネ ¥600
Spicy Marinade Tomato



熟成牛醤油 MARUUSHIユッケ ¥1,700
Beef Yukhoe Tartare with Aged Soy Sauce Flavor

※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 ¥100

Rice 中 Medium ¥200

大 Large ¥300

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

※ 価格は全て税込価格

Beer

アサヒスーパードライ 生 ¥700
Asahi SUPER DRY Dra

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 ¥600
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

シークワーサーサワー ¥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

※価格は全て税込価格

厳選黒毛和牛 OMAKASEコース

¥8,800 (税込)

スープ

和牛出汁のスープ

前菜

シャキシャキキムチと本日のナムル
ケールミックスチョレギサラダ
富士山牛生ハム添え

塩盛り 4種

上タン塩
厚切りハラミ
黒毛和牛 A4 イチボ
黒毛和牛 A5 特上カルビ

黒毛和牛タレ盛り 4種

黒毛和牛 A5 トウガラシ
黒毛和牛 A4 ランプ
黒毛和牛 A5 ミスジ
黒毛和牛 A5 ゲタカルビ

YAKISUKI

宮崎県 宮崎牛 サーロイン YAKISUKI

食事

氷結冷麺

デザート

本日のシャーベット

※メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください