

# FOOD MENU

## 本日のスペシャル

黒板に本日のスペシャルが記入してあります。  
そちらをご参照ください!

## キムチ

名物!浅漬けシャキシャキキムチ	¥500
<small>シャキシャキの浅漬け白菜を濃厚で旨味たっぷりの自家製キムチ餡と豪快に和えて。</small>	
キムチ盛り合わせ	¥750
ナムル盛り合わせ	¥750
アボカドキムチ	¥500
オリーブキムチ	¥500

## ユッケ&前菜

但馬“太田牛”のユッケ <small>NEW!</small>	¥1,400
但馬“太田牛”の塩ユッケ <small>NEW!</small>	¥1,400
自家製コンビーフのポテトサラダ	¥800

## サラダ

黒毛和牛(富士山牛)の生ハムブレザオラサラダ仕立て	¥1,200
<small>シャキシャキの浅漬け白菜を濃厚で旨味たっぷりの自家製キムチ餡と豪快に和えて。</small>	
三陸産わかめのチョレギサラダ <small>NEW!</small>	¥800
冷やしトマトサラダ <small>NEW!</small>	¥600

..... 焼肉スターター タン&ハラミ .....

極厚牛タン 1枚 ¥1,000 上タン ¥1,350

厚切りハラミ ¥1,200

黒毛和牛タンカルビ ネギだく塩ダレ ¥1,400

本当の通はタンカルビ!タン下の脂が乗った部分を薄くカット。ネギだくの塩ダレでお召し上がりください。

1日4枚限定!大判ハラミステーキブラック味噌ダレ ¥1,400

..... サシの美しい黒毛和牛カルビ系 .....

プレミアムロース(リブ芯) 塩 2枚 ¥1,200

リブロースの本当にいいとこ、それがリブ芯。スタッフが1枚1枚焼き上げます。

リブロースかぶりの焼きすき仕立て **NEW!** ¥1,300

極厚 リブロース 塩 ¥2,200

リブ芯を分厚くカットしました。ジューシーで柔らかい食感をお楽しみください。

特上厚切り塩カルビ すだちネギだれ **NEW!** ¥1,500

サシの入った柔らかい特上カルビを塩ダレで揉み、焼き上げた後はさっぱりすだちネギだれで。新定番です!

特上カルビ タレ **NEW!** ¥1,600

その日のベストな状態の特上カルビをタレでご準備いたします。

マルウシカルビ ¥1,100 中落ちカルビ タレ ¥1,200

骨の間にある、味が濃く食べ応えのある食感が特徴。

リブかぶり 塩 ¥1,100 厚切りリブ巻き 塩 ¥1,500

オリジナルの大根おろしソースでさっぱりと!

オリジナルの大根おろしソースでさっぱりと!

..... 旨味ほとばしる極上黒毛和牛赤身 .....

フォークで切れる 超極厚赤身ヒレ芯 **NEW!** ¥5,500

1頭から数百グラムしか取れないヒレの中心部分「ヒレ芯」を極厚に。さっと炙ってフォークで切れるほど柔らかいヒレ芯をご堪能ください。

イチボ 塩 ¥1,600

KING OF 赤身。旨味の凝縮感、味の締まり具合、ジュシーな脂全てが高バランス! スタッフが焼き上げます。

ランプ タレ ¥1,600

極柔で激ウマランプ。さっと炙る程度で焼くと信じられないくらい柔らかく仕上がります。

ミスジ 塩 ¥1,500

大人気の赤身ミスジ。赤身ながらサシもジュシーでさっぱりと食べられる部位です。

とうがらし **人気No.1** ¥1,000

唐辛子のような形をしている人気の赤身。程よくサシも入り旨味がのっているマルウシ自慢の部位。

超赤身極柔ヒレ タレ **NEW!** ¥2,500

超希少部位のヒレは数が取れない部位です。ある時の方が珍しい!? 見ついたら即注文!

..... 超新鮮 特選ホルモン .....

極厚ハツステーキ タスマニアンマスタード添え ¥800

プリンプリンの鮮度抜群のハツを厚切りステーキに。ツブツブ食感が新しいタスマニアンマスタードで合わせてワインとご一緒に。

シマチョウ (ブラック味噌/ホワイト酢ダレ/塩ダレ) ¥1,080

脂の甘味と旨味ががっつり感じるキングオブホルモン! ブラック味噌がオススメ!

マルチョウ (ブラック味噌/ホワイト酢ダレ/塩ダレ) ¥980

脂の甘さが半端ない! 酢ダレで食べてみてください。「甘っ!」ってなります。

芝浦ほるもん上ミノ (塩ダレ) ¥900

噛めば噛むほど旨味が溢れ出る激ウマミノです。

芝浦ほるもんリードヴォー (塩ダレ) ¥900

仔牛の胸腺。ミルクィな脂がぎっしり詰まっています超美味。ホルモン好きは垂涎の1品。

レバー (塩胡麻油) ¥900

鮮度が命! ごま油と塩で王道のレバーを。

野菜

ニンニクオイル焼き	¥600	サンチュ	¥500
肉厚しいたけ	¥500	オリエンタルフライドポテト	¥600

食事

スパイシーマルウシカレー <b>NEW!</b>	¥800		
<small>マルウシのカレーがアップデート。スパイシーで旨味が強くそれでいてサラッと食べられる。ゴロゴロのお肉が特徴。大人のカレーです!</small>			
氷結冷麺 <b>NEW!</b>	¥800		
<small>スープがシャリシャリ凍った切れ味鋭くさっぱり系の冷麺です。</small>			
カルビスープ	¥800	ライス	(小) ¥180
			(中) ¥220
カルビクッパ	¥1,000		(大) ¥320

デザート

大人のアイスクリーム	¥500		
<small>バニラアイスに、リッチなデザートワイン、デザート日本酒をかけてお召し上がりいただけます。デザートワイン、デザート日本酒どちらかをお選びください。</small>			
本日のシャーベット	¥300	本日のアイスクリーム	¥300

味変調味料

カンボジア生胡椒	¥200	タテギ (韓国旨辛調味料)	¥100
<small>カンボジアのレアスパイス粒生胡椒。プチッと潰れると胡椒のパンチがドカンと広がる。</small>		<small>韓国の旨辛調味料。ちょこっとつけると、旨味と辛味を爆上げします</small>	
味変3点セット	¥300	特製味ネギ	¥250
タスマニアンマスタード	¥200	マルドンシーソルトクリスタル	¥100

# DRINK MENU

## ビール

アサヒスーパードライ ¥650      アサヒドライゼロ (ノンアルコール) ¥550

## スパークリングワイン

ステレンラスト シュナンブラン ブリュット

グラス ¥700

アタックはライムのような清涼感、爽やかな泡が心地よく、フレッシュ&フルーティーなタイプながら、程よいボディ感、果実味があり飲み応えがあります。

ボトル ¥4,500

## レモンサワー&ジン

芳醇熟成進化系レモンサワー

¥700

樽で3年熟成させた黒糖焼酎にレモンの皮を漬け込み、香り豊かなレモンサワーに仕立てました。焼肉の旨味にまろやかで香り豊かなレモンがよく合います。

ドライ&ビターレモンサワー

¥700

イタリア産のビターで爽やかな香りのジンをベースにほんのりビターでドライに切れるレモンサワーです。

クラフトミカン山椒ジントニック

¥750

焼酎蔵の作るみかんのジントニック。みかんの爽やかな香りが心地よく、山椒を振って肉をよりさっぱり食べられる!

## ハイボール&お茶ハイ

FOR MEAT!クラフトジンジャーハイボール

¥700

ジンジャーの辛さと旨味が特徴のクラフトジンジャーを使ったハイボール。焼肉にすっきり合わせたい方に。

FOR MEAT!クラフトコーラハイボール

¥700

スパイシーで濃厚なクラフトコーラを使ったハイボール。濃厚な甘味とスパイシー感がタレのお肉にピッタリ!

ハイボール ¥500      黒烏龍茶ハイ ¥600

緑茶ハイ ¥600

..... 焼肉に合う！ワイン&日本酒 .....

焼肉にペアリングするワインと日本酒を始めました！  
内容は不定期に変わるので別紙メニューをご参照ください。

..... フルーツのお酒 .....

鳳凰美田 ゆず酒 (ロック・ソーダ) ¥500

日本酒の蔵の本気ゆず酒。ゆずの香りと風味が超本格派。ソーダ割は1:1程度でご提供。

シャノワール・ラ・フランス (ロック・ソーダ) ¥600

まさにラ・フランスを食べているような濃厚な味わい。ソーダ割は1:1程度でご提供。

シャノワール・ピーチ (ロック・ソーダ) ¥600

まさにラ・フランスを食べているような濃厚な味わい。ソーダ割は1:1程度でご提供。

..... ソフトドリンク .....

FOR MEAT!クラフトジンジャーエール ¥600

ジンジャーの辛さと旨味が特徴のクラフトジンジャー。是非お試しを!

FOR MEAT!クラフトコーラ ¥600

スパイスで複雑味を感じる濃厚な新時代クラフトコーラ。

黒烏龍茶 ¥500 緑茶 ¥500

コーラ ¥500 オレンジジュース ¥500