

● 本場の馬刺し



◆本日の馬刺し盛り合わせ

店長厳選の定番から希少部位まで7種
盛り合わせました。どれを注文すれば
よくわからない方はこちらがおすすめ
各2枚ずつ 6800
各3枚ずつ 9900

【単品馬刺し】(6切れ前後)

◆ヒレ馬刺し

脂が全くなく、肉質が柔らかい。
一般的な馬刺しといえばコレ！

◆馬レバ刺し

馬刺し界で一番の超希少部位。
壳切御免なのでスタッフに確認を！

◆ロース馬刺し

赤身の王様と称される。肉質が
きめ細かく非常に柔らかい。

◆イチボ馬刺し

赤身で人気の希少部位。ヒレより
歯ごたえがある分、味わい深い。

3500

4200

3800