

● 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	各2枚ずつ 6800
よくわからない方はこちらがおすす	め 各3枚ずつ 9900

【単品馬刺し】(6切れ前後)

◆ ヒレ馬刺し	3800
---------	------

脂が全くなく、肉質が柔らかい。
一般的な馬刺しといえはコレ！

◆ 馬レバ刺し	3800
---------	------

馬刺し界で一番の超希少部位。
売切御免なのでスタッフに確認を！

◆ ロース馬刺し	4200
----------	------

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	3500
----------	------

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。