

● 本場の馬刺し



◆ 本場の馬刺し⑦種盛り合わせ

店長厳選の定番から希少部位まで七種

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】(七切れ前後)

◆ 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よコレ！

◆ イチボ馬刺し

3800

赤身が強い人気部位。

ヒレより歯ごたえがある分、味わい深い！

◆ 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。

◆ 馬シビレ炙りたたきポン酢

2200

大人になると消えてなくなる幻の馬ホルモン

クセのないレバーのような味わい。売切御免