

# 馬刺盛合せ オススメ

当店の最良部位の盛合せです。  
[大霜降・赤身・コウネなど]

2人前

- オススメ 特選おまかせ4品盛り 3,500円
- オススメ 特選おまかせ5品盛り (レバー刺付き) 4,700円

※人数に合わせて刺盛致します。

## 馬刺単品

- 特選上霜降 2,700円
- 馬ヒレ 1,800円
- 特選バラ 1,550円
- 売切御免 特選フタエゴ 1,530円
- 売切御免 コウネ[たてがみ] 1,430円
- ハツ[心臓] 1,230円
- ネツコ[心根] 920円

※このメニューの価格は全て税込み価格です。



# 桜焼肉 オススメ

桜肉ならではの、癖がなく上質な脂が  
ご堪能頂ける調理法です。  
グリルで焼きながらお召し上がり頂けます。

## 焼肉盛合せ

オススメ 焼肉おまかせ5品盛り 4,500円  
2人前

※人数に合わせて盛合せも致します。

## 焼肉単品

<small>売切御免</small> 極選タン	2,150円
特上上霜降	2,900円
<small>オススメ</small> ハラミ(カクマク)	1,900円
ヒモ(アバラ)	1,750円
特上カルビー	1,630円
ハツ	1,530円
<small>オススメ</small> ネットコ	1,600円
特上ホルモン	1,230円
上ミノ	920円
粗挽ウィンナー	560円
焼野菜	620円

※このメニューの価格は全て税込み価格です。

このページのメニューは多少お時間を頂きますので、  
お早めのご注文をお願い致します。

# 桜鍋 オススメ

オススメ 特選霜降肉の  
しゃぶしゃぶ 6,700円

たっぷりのお野菜を供えて、ヘルシーに!

※雑炊をお付けすることもできます。

霜降り肉のみ追加 5,700円

# 山海焼

グリルで焼きながらお召し上がり頂けます。

## 山海盛合せ

ゆい特製山海盛り

生タラバ蟹・帆立貝柱

車エビ・宮崎地鶏

8,900円

### 新鮮国内産海鮮

北海道ホタテ貝柱[3枚] 1,000円

車海老[2尾] 2,550円

北海道生タラバ蟹[1足] 4,800円

### 宮崎産本地鶏

もも肉 920円

皮肉 920円

軟骨 920円

砂ずり 920円

※このメニューの価格は全て税込み価格です。



# 一品

- オススメ** ネットコの塩焼 1,600円  
クセがなく、イカやエリンギのような歯ごたえのある食感です。  
お手元で焼いてお召し上がりください。
- オススメ** ほほ肉の  
赤ワイントマト煮込み 1,330円  
ガーリックトーストと一緒に召し上がりください。
- 馬ホルモン味噌煮込み 1,070円
- 馬骨スープ 720円
- オススメ** 自家製海老入りさつま揚げ 900円  
白身魚のすり身とえびとたっぷりの野菜入りです。  
熱々をお召し上がり下さい。
- 海老ぎょうざ揚げ 720円  
ぷりぷり海老をカリッとワンタン皮で。
- モチリチーズ揚げ 720円  
チーズを春巻の皮で包みました。
- 桜メンチカツ(1ヶ) 750円  
粗挽きの桜肉を贅沢に使ったボリュームミーな一品です。
- れんこん餅(1個) 550円
- 馬肉炭火焼き 750円
- 馬ホルモン唐揚げ 950円

※このメニューの価格は全て税込み価格です。



# 一品

ロース肉のタタキ 1,850円

ご注文を頂いてから炙ります。

桜納豆 1,480円

桜ユッケに納豆が合わせてあります。

オススメ

桜ユッケ 1,380円

桜肉の生春巻き 1,070円

馬肉とシャキシャキ野菜をチリソースでどうぞ。

桜肉生ハムと  
モッツアレラのカプレーゼ 920円

朝仕込み豆腐 360円

ひんやり奴っ子でどうぞ。

## 特製サラダ

オススメ

特製スモークタンのサラダ 1,380円  
(イタリアンドレッシング)

和風豆腐サラダ 820円  
(ゆずドレッシング)

ゆいサラダ 770円  
(イタリアンドレッシング)

水菜、サニーレタス、ルッコラ、ベビーリーフなど  
色とりどりの野菜を10種類使っています。

※このメニューの価格は全て税込み価格です。

# ご飯物

**オススメ** ヌツケ丼 1,600円

白ご飯 300円

桜茶漬け 670円  
馬肉の漬けが入っています。

★ 馬骨スープセット 1,040円  
焼きおにぎりと馬骨スープです。

★ 焼おにぎり (1ヶ) 370円

★…ご注文頂いてから焼きますので少々お時間をいただきます。

月～木曜 平日 限定

大霜降の炙り握寿司 [3貫] 1,560円

赤身握寿司 [3貫] 870円

※祭日前の平日はお断りする場合があります。

※このメニューの価格は全て税込み価格です。



# 水菓子

柚子シャーベット 460円

黒胡麻アイス 470円

和のアイス 470円

バニラアイスにきな粉をかけてみました。

**オススメ** おまかせジェラート 490円

季節のジェラートをご用意しております。  
詳しくはスタッフにお尋ねください。

**オススメ** 杏仁の極み 490円

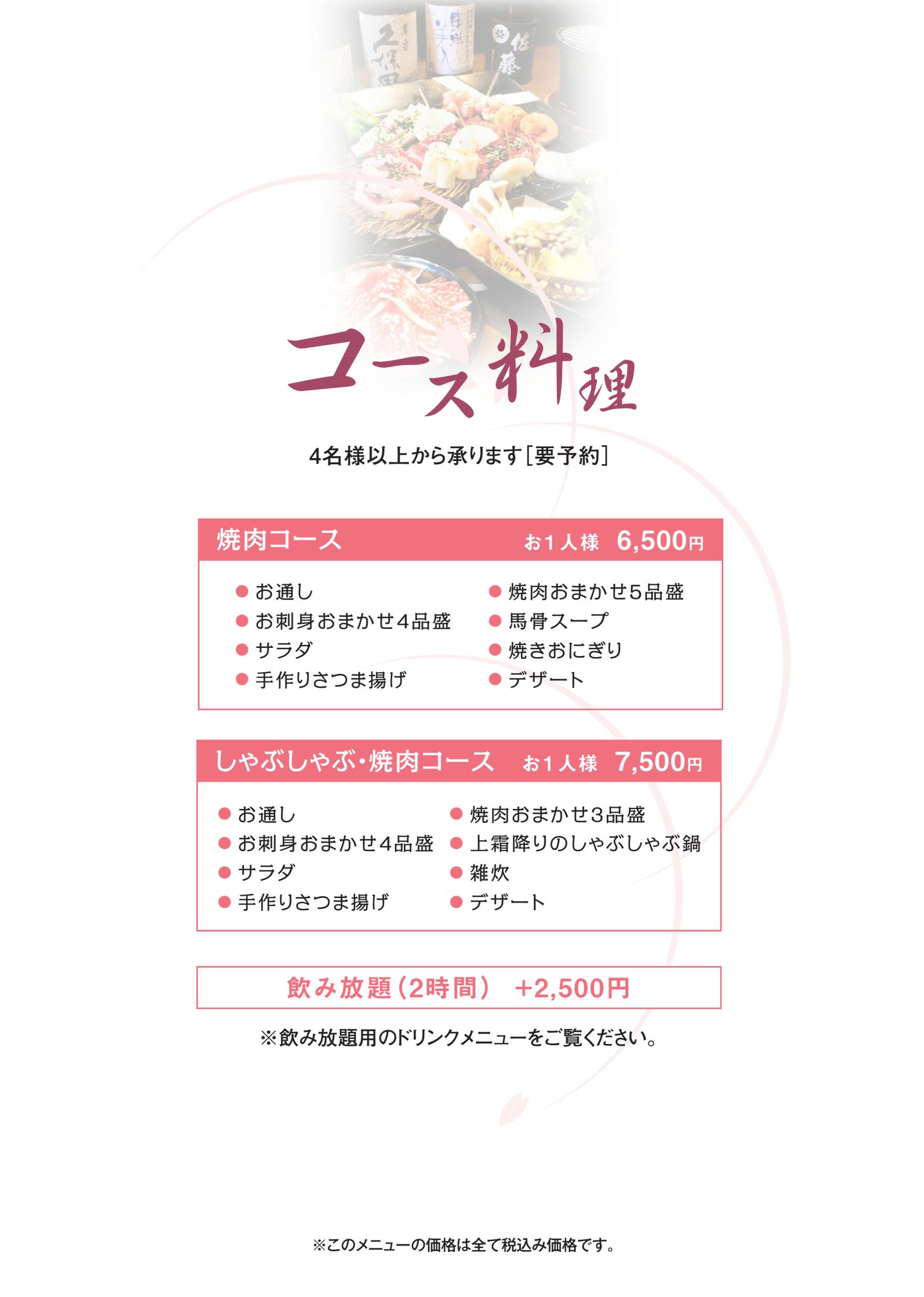
牛乳に生クリームを加えて作った  
プリンのような自家製デザートです。

二色デザート 820円

杏仁豆腐と黒胡麻アイスの2つの味を  
お楽しみいただけます。



※このメニューの価格は全て税込み価格です。



# コース料理

4名様以上から承ります[要予約]

## 焼肉コース

お1人様 6,500円

- お通し
- お刺身おまかせ4品盛
- サラダ
- 手作りさつま揚げ
- 焼肉おまかせ5品盛
- 馬骨スープ
- 焼きおにぎり
- デザート

## しゃぶしゃぶ・焼肉コース

お1人様 7,500円

- お通し
- お刺身おまかせ4品盛
- サラダ
- 手作りさつま揚げ
- 焼肉おまかせ3品盛
- 上霜降りのしゃぶしゃぶ鍋
- 雑炊
- デザート

**飲み放題(2時間) +2,500円**

※飲み放題用のドリンクメニューをご覧ください。

※このメニューの価格は全て税込み価格です。