



## 熊本から 産地直送

お客さまに安心して召し上がっていただくため、牧場直送にこだわりました。日本一の産地熊本の中でも、最上級の肉質を誇る食肉馬牧場を厳選。愛情をもってのびのびと育てられた馬は、一般的な馬刺の1.4倍にもなるため、脂のりも抜群。美しいサシの霜降り、深い旨味の赤身、甘くとろけるタテガミなど、部位ごとの味わいも格別です。



## 希少部位も 独自のカット技術

馬刺しには多くの部位があり、希少部位を食べ比べてみるのも専門店ならではの楽しみ方。馬菜では独自に磨き上げたカット技術で、それぞれの部位ごとの魅力を最大限に引き出しご提供しております。馬刺しが初めての方にも、通の方にもご満足いただける馬菜ならではの味をぜひご堪能ください。



## 特製醤油 甘く豊かな味わい

馬肉を引き立てる九州醤油は馬菜オリジナル。九州伝統の甘味と深いコクに、昆布とカツオで旨味を増した特製醤油です。馬刺し本来の風味を引き立てながらも、甘く豊かな味わいが口の中に広がります。



馬肉に相性の良い日本酒や焼酎、ワインなど種類豊富に取り揃えており、ご宴会や団体さまもお楽しみいただけるメニューをご用意しております。お客さまのご来店、ご予約を心よりお待ちしております。



## 馬菜 銀座本店



東京都中央区銀座3-9-4 草野ビルディングB1  
東京メトロ銀座線 A8出口 徒歩2分

03-6264-1234

## 馬菜 千葉店



千葉県千葉市中央区富士見2-9-2  
プライム8 3階  
JR千葉駅 徒歩4分

043-239-9868

各店舗営業時間 定休日なし

月～金、祝前日	11時～15時 料理・ドリンク/L.O.14時30分 17時～22時30分 料理・ドリンク/L.O.22時
土、日、祝日 (通し営業)	11時～22時30分 ランチ/L.O.14時30分 料理・ドリンク/L.O.22時

熊本県産馬肉専門店  
ご宴会メニュー



お祝いに

# 焼馬コース



## 梅 8,000円

- 前菜 馬肉のカルパッチョ
- 野菜 野菜のバーニャカウダ 又は 野菜の燻製
- 馬刺 3種…上赤身、ヒレ、赤身
- 握り 馬菜名物手毬握り
- 焼馬 3種…上カルビ、ロース、ヒレ
- 食事 ライス
- 甘味 アイス

## 竹 11,000円

- 前菜 馬肉のカルパッチョ
- 野菜 野菜のバーニャカウダ 又は 野菜の燻製
- 馬刺 3種…霜降り、上赤身、赤身
- 握り 馬菜名物手毬握り、霜降り、上赤身、赤身
- 焼馬 4種…上カルビ、上ロース、上ハラミ、ヒレ
- 食事 ライス
- 甘味 アイス

## 松 13,000円

- 前菜 馬肉のカルパッチョ
- 野菜 野菜のバーニャカウダ 又は 野菜の燻製
- 馬刺 3種…特選霜降り、霜降り、上赤身
- 握り 馬菜名物手毬握り、霜降り、上赤身、赤身
- 焼馬 4種…特選カルビ、上ロース、上ハラミ、ヒレ
- 食事 ライス
- 甘味 アイス

ご宴会に

# 桜鍋コース



## 雅 10,000円

- 前菜 馬肉のカルパッチョ
- 野菜 野菜のバーニャカウダ 又は 野菜の燻製
- 馬刺 3種…上赤身、ヒレ、赤身
- 握り 馬菜名物手毬握り
- 桜鍋 すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
- 食事 めの麺、又は雑炊
- 甘味 アイス

## 寿 12,000円

- 前菜 馬肉のカルパッチョ
- 野菜 野菜のバーニャカウダ、又は野菜の燻製
- 馬刺 3種…霜降り、上赤身、赤身
- 握り 馬菜名物手毬握り、霜降り、上赤身、赤身
- 桜鍋 すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
- 食事 めの麺 又は 雑炊
- 甘味 アイス

## 馬菜 15,000円

- 前菜 馬肉のカルパッチョ
- 野菜 野菜のバーニャカウダ 又は 野菜の燻製
- 馬刺 3種…特選霜降り、霜降り、上赤身
- 握り 馬菜名物手毬握り、霜降り、上赤身、赤身
- 桜鍋 すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
- 食事 めの麺、又は雑炊
- 甘味 アイス

お昼の

# 焼馬懐石



## 7,000円

- 先附 馬肉のカルパッチョ
- 前菜 3種…一口ユッケ、辛子蓮根、馬肉の燻製
- 馬刺 4種…ヒレ、赤身、タテガミ、フタエゴ
- 焼馬 3種…ロース、ヒレ、中落カルビ
- 食事 馬肉ユッケのせご飯
- 甘味 アイス

お昼の

# 桜鍋懐石



## 8,000円

- 先附 馬肉のカルパッチョ
- 前菜 3種…一口ユッケ、辛子蓮根、馬肉の燻製
- 馬刺 4種…ヒレ、赤身、タテガミ、フタエゴ
- 握り 馬菜名物手毬握り
- 桜鍋 すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
- 食事 めの麺 又は 雑炊
- 甘味 アイス