

馬肉料理  
清正

# 純国産

# 100%

当店では

国内で生まれ

国内で育ち

国内で加工された

純国産にこだわり

牧場から

直接仕入れています

鮮度を最高の状態で

保つため冷凍せず

生の状態でお客へ

提供しています

## コウネ (タテガミ)

名前の通りタテガミの脂身で見たい目は真っ白です。  
初めはコリコリとした食感で次第にとろけていきます。  
コラーゲンたっぷりで女性におすすめです。

## クラシタ (肩ロース)

豊かな霜降りが入り脂と赤身のバランスが良く  
お口の中でジュワーッと驚く程の旨味が広がります。  
一度食べたら病みつきになる最高級な部位です。

## ブリスケ

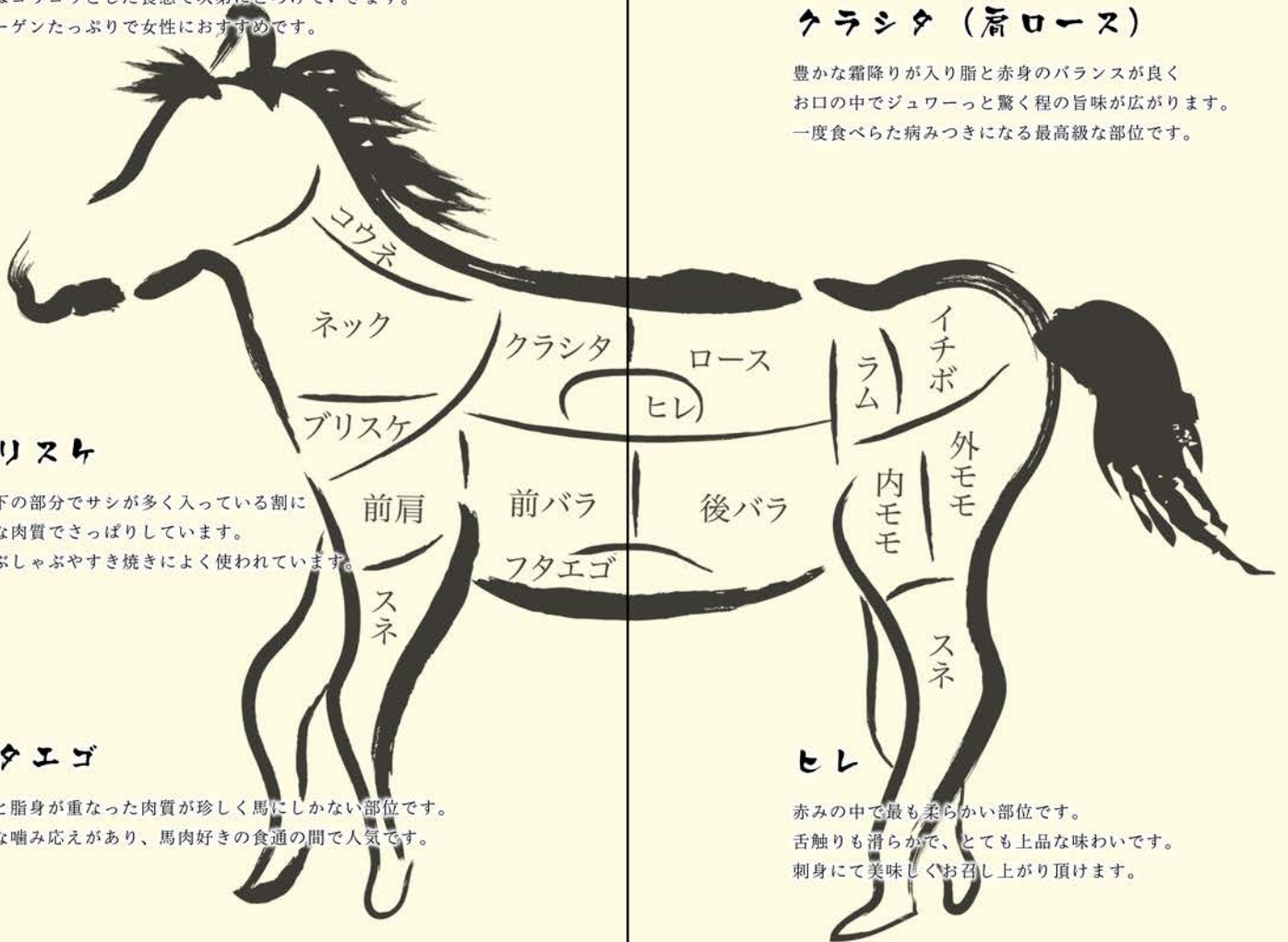
首の下の部分でサシが多く入っている割に  
淡白な肉質でさっぱりしています。  
しゃぶしゃぶやすき焼きによく使われています。

## フタエゴ

赤身と脂身が重なった肉質が珍しく馬にしかない部位です。  
独特な噛み応えがあり、馬肉好きの食通の間で人気です。

## ヒレ

赤みの中で最も柔らかい部位です。  
舌触りも滑らかで、とても上品な味わいです。  
刺身にて美しくお召し上がり頂けます。



# 清正名物

## 馬肉の溶岩焼き

2人前よりご注文

一人前

一七九〇円

追加

馬肉 一九〇〇円

野菜 七八〇円



税別価格

千切りキヤベツと水菜の

## 馬肉のハリハリ鍋

2人前よりご注文

一人前

一九〇〇円

追加

馬肉 一九〇〇円

野菜 七八〇円

## 数量限定

## 馬肉のすき焼き

2人前よりご注文

一人前

二四九〇円

追加

馬肉 一九〇〇円

野菜 一四八〇円

税別価格

# 馬刺し

お通し 一人 三〇〇円

・内もも

一二八〇円

・タテガミ

九八〇円

オマケ  
・ヒレ

一五八〇円

・特上フタエゴ

一四八〇円

・ハラミ

一八八〇円

オマケ  
・特選馬レバー（数量限定）

二四六〇円

・盛り合わせ 2種

一九八〇円

・盛り合わせ 3種

三九八〇円



税別価格

## 馬肉料理

## 逸品料理

・馬スジ煮

六八〇円

・本日のサラダ

七八〇円

・ハラミの串焼き1本 2本から

一二八〇円

・青唐入りイカの塩辛

五八〇円

・極上馬ユツケ

一五八〇円

・珍味 鯛の酒盗

六八〇円

・珍味 鯛身と酒盗和え

八八〇円

・お豆腐かまぼこ

六八〇円

・豚足焼き

六八〇円

税別価格

# コース料理

## 大将おまかせコース

梅

五〇〇〇円

竹

七〇〇〇円

松

一〇〇〇円

馬肉食べ尽くし

税込価格



# ランチメニュー

## 馬肉のユツケ丼

限定5食

一二八〇円

税込

・馬のスジ煮

・漬物

・デザート

## 馬肉のハリハリ鍋

一四八〇円

税込

・馬のスジ煮

・本日の逸品

・白米

・漬物

・デザート

## 馬肉の溶岩焼き

二九八〇円

税込

・馬のスジ煮

・サラダ

・本日の逸品

・白米

・漬物

・デザート

ランチ用に提供出来る馬刺しを十一〇〇〇円でご用意出来ます。