

心齋橋 松屋 

お飲み物 DRINK

お料理の味をさらに引き立てるドリンクを、多彩に取り揃えています。

ワイン

グラスワイン赤 800 税込 (880)

グラスワイン白 800 税込 (880)

スパークリング

ガンチア・ブリュット・スプマンテ 750ml 4,000 税込 (4,400)

ガンチア・18・ブリュット 750ml 5,500 税込 (6,050)

ロゼ

ロゼ・ダンジュ 750ml 3,000 税込 (3,300)

白ワイン

ジュナル・シャルドネ 375ml 1,800 税込 (1,980)

アルデッシュ・シャルドネ 750ml 3,500 税込 (3,850)

シャトー・ルデンヌ・ブラン 750ml 7,000 税込 (7,700)

赤ワイン

ジュナル・カベルネ・ソーヴィニヨン 375ml 1,800 税込 (1,980)

クラッカー・ジャック・シラース 750ml 3,000 税込 (3,300)

シャトー・ベル・エール 750ml 3,500 税込 (3,850)

シャトー・マルジョス 750ml 5,000 税込 (5,500)

シャトー・ルデンヌ・ルージュ 750ml 7,000 税込 (7,700)

ジュヴレ・シャンペルタン 750ml 12,000 税込 (13,200)

ビール

生ビール中 590 税込 (649)

生ビールグラス 440 税込 (484)

ドライゼロ(ノンアルコール) 440 税込 (484)

チューハイ

プレーンハイ 490 税込 (539)

レモンハイ 490 税込 (539)

ライムハイ 490 税込 (539)

柚子ハイ 490 税込 (539)

生フルーツサワー

氷点・生レモンサワー 690 税込 (759)

氷点・生パインサワー 690 税込 (759)

氷点・生すだちサワー 690 税込 (759)

氷点・温州みかんサワー 690 税込 (759)

氷点・あまおうベリーサワー 690 税込 (759)

氷点・グレープフルーツサワー 690 税込 (759)



カクテル

ジントニック	590 ^{税込} (649)
大人のメロンクリームソーダ	690 ^{税込} (759)
カシスソーダ	490 ^{税込} (539)
カシスオレンジ	590 ^{税込} (649)
カシスウーロン	590 ^{税込} (649)
カシスグレープフルーツ	590 ^{税込} (649)

焼酎

一粒の麦グラス	490 ^{税込} (539)
一粒の麦ボトル	3,500 ^{税込} (3,850)
赤一刻グラス	490 ^{税込} (539)
赤一刻ボトル	3,500 ^{税込} (3,850)
焼酎ウーロン割り	490 ^{税込} (539)



ソフトドリンク

本格煮出しウーロン茶	300 ^{税込} (330)
オレンジジュース	300 ^{税込} (330)
コココーラ	300 ^{税込} (330)
ジンジャーエール	300 ^{税込} (330)
グレープフルーツ	300 ^{税込} (330)
メロンクリームソーダ	490 ^{税込} (539)

日本酒

日本酒小	560 ^{税込} (616)
日本酒大	890 ^{税込} (979)
冷酒(大吟醸)	1,100 ^{税込} (1,210)



梅酒

にごり梅酒	430 ^{税込} (473)
黒糖梅酒	430 ^{税込} (473)

ウイスキー

竹鶴ピュアモルツ	690 ^{税込} (759)
角ハイボール	490 ^{税込} (539)

ノンアルコール

氷点・生レモンスパークリング	590 ^{税込} (649)
氷点・生パインスパークリング	590 ^{税込} (649)
氷点・生すだちスパークリング	590 ^{税込} (649)
氷点・温州みかんスパークリング	590 ^{税込} (649)
氷点・あまおうベリースパークリング	590 ^{税込} (649)
氷点・グレープフルーツスパークリング	590 ^{税込} (649)

コースメニュー COURSE MENU

ひと皿ごとに趣向を凝らした、匠による美味なる技をご堪能ください。

松屋の人気商品を存分にお楽しみいただける当店の定番コース。



百花繚乱

おすすめ

百花繚乱 5,980
HYAKKA RYORAN 税込(6,578)

●食前酒 ●先付 ●季節の前菜 ●蜂蜜と柚子薫る松屋サラダ ●塩タン三味 ●特選和牛のわさび大葉焼
●特選和牛大判上ロースのすきしゃぶ焼 ●箸休め椀 ●ハーブ豚の自家製みそ包み焼 ●本日のおすすめ黒毛和牛と松屋上ハラミの秘伝タレ焼 ●ご飯もの(自家製十八穀ごはんor出汁茶漬けor三輪素麺の中からお選びください) ●デザート

絢爛豪華 7,980
KENRAN GOKA 税込(8,778)

●食前酒 ●先付 ●季節の前菜 ●蜂蜜と柚子薫る松屋サラダ ●生塩タンの上盛り合わせ ●特選和牛のわさび大葉焼
●特選厚切サーロイン(芯ロース)の塩焼orリブロースの五宝美焼 ●箸休め ●特選希少部位の赤身・霜降り肉の秘伝タレ焼
●厚切り松屋上ハラミの秘伝タレ焼 ●ご飯もの(十八穀ごはん又は出汁茶漬け又は三輪素麺の中からお選びください) ●デザート

花鳥風月 4,980
KACHO FUGETSU 税込(5,478)

●季節の前菜 ●蜂蜜と柚子薫る松屋サラダ ●特選和牛の焼しゃぶ ●和牛上赤身のガーリック塩焼 ●箸休め椀
●ハーブ豚の自家製みそ包み焼 ●和牛カルビと元祖ハラミの秘伝タレ焼
●ご飯もの(自家製十八穀ごはんor出汁茶漬けor三輪素麺の中からお選びください) ●デザート

今宵の特別コース

KOYOI NO TOKUBETSU COURSE

10,000 税込(11,000)

お客様のご要望に応じて、本日の特選肉を使った特別料理を一品ずつご提供いたします。

※仕込状況によっては、素材の変更またはご提供できない場合があります。

珠玉の極上素材を贅沢に取り揃えた絶品コース。



絢爛豪華

お手軽に様々なお味を楽しむことができるカジュアルなコース。



花鳥風月

コース内容はイメージです。当日の仕入状況に応じて最もおいしくお召し上がりいただける商品・お料理をご用意いたします。

※苦手な食材等ございましたらお申し付けください。※写真のイメージは2名様分です。※コース料理のご注文は2名様から承ります。

松屋の塩タン

焼肉の最高のスターである塩タンですが、その大半は冷凍で流通・保存されています。松屋のタンは冷凍せず、生のまま最高の鮮度でご提供。だから旨みが違います。定番のレモンはもちろんのこと、絶大な人気の柚子おろし大根葉味や、ネギ塩薬味と一緒にぜひ堪能ください。



ゆず薫る生塩タン

YUZU KAORU NAMA SHIOTAN

1,290^{税込} (1,419)

自家製ネギ塩タン

JIKASEI NEGI SHIOTAN

1,290^{税込} (1,419)

生塩タン(レモン)

NAMA SHIOTAN

1,290^{税込} (1,419)

塩タン三昧(ゆず・ネギ塩・レモン)

SHIOTAN ZANMAI

1,490^{税込} (1,639)

厚切り生塩タン

ATSUGIRI NAMA SHIOTAN

1,590^{税込} (1,749)



松屋のハラミ

今では焼肉に欠かせない「ハラミ」ですが、一般のお客様にはまだ名前が知られていなかった時代に、このお肉を世に先駆けてお客様にご提供したのが松屋でした。以来、松屋の「ハラミ」は多くの方に愛され続けています。

元祖ハラミ

GANSO HARAMI

890^{税込} (979)

松屋上ハラミ

MATSUYA JYO HARAMI

1,390^{税込} (1,529)

厚切り松屋上ハラミ

ATSUGIRI MATSUYA JYO HARAMI

1,590^{税込} (1,749)

特選ハラミ

TOKUSEN HARAMI

1,590^{税込} (1,749)

ハラミ三昧

(元祖ハラミ・松屋上ハラミ・厚切り松屋上ハラミ)

HARAMI ZANMAI

2,990^{税込} (3,289)

見返り美人焼

MIKAERIBIJINYAKI

薄切りのお肉を箸で返した時に現れる、美しく繊細なその焼き目が魅力。

——— 見返り美人焼は全商品お肉は4貫にてご提供いたします(大判焼・小判焼をのぞく) ———



特選和牛のみぞれポン酢焼

TOKUSEN WAGYU NO MIZORE PONZUYAKI

1,290 ^{税込}(1,419)



特選和牛の焼すきしゃぶ

TOKUSEN WAGYU NO YAKI SUKISHABU

1,290 ^{税込}(1,419)



特選和牛のわさび大葉焼

TOKUSEN WAGYU NO WASABI OBAYAKI

1,290 ^{税込}(1,419)



ハーブ豚の自家製みそ包み焼

HERB BUTA NO JIKASEI MISO TSUTSUMIYAKI

990 ^{税込}(1,089)



黒毛和牛特選ロースのすきしゃぶ姿焼

KUROGEWAGYU TOKUSEN ROSU NO SUKISHABUSUGATAYAKI

大判焼 1,590

OBANYAKI ^{税込}(1,749)

小判焼 1,090

KOBANYAKI ^{税込}(1,199)

専用ミニごはん

SENYOU MINI GOIHAN

100

^{税込}(110)



ON THE RICE

肉単品 SINGLE DISH OF MEAT

華やかな個性がお愉しみいただける、珠玉の厳選素材の数々をどうぞ。

黒毛和牛カルビ 990税込(1,089)

KUROGEWAGYU KARUBI

ネギ塩カルビ 990税込(1,089)

NEGI SHIO KARUBI

中落カルビ 890税込(979)

NAKAOCHI KARUBI

上カルビ 1,390税込(1,529)

JYO KARUBI

特選カルビ 1,690税込(1,859)

TOKUSEN KARUBI

特選希少部位(赤身) 1,590税込(1,749)

TOKUSEN KISHOBUI (AKAMI)

前バラ 890税込(979)

MAE BARA

和牛上赤身 1,090税込(1,199)

WAGYU JYO AKAMI

みすじ 1,390税込(1,529)

MISUJI

特選みすじ 1,990税込(2,189)

TOKUSEN MISUJI

クラシタローズ 1,290税込(1,419)

KURASHITA ROSU

上ローズ 1,490税込(1,639)

JYO ROSU

特選ローズ 1,990税込(2,189)

TOKUSEN ROSU

和牛壺漬け切り落とし 990税込(1,089)

WAGYU TSUBOZUKE KIRIOTOSHI

上ミノ 790税込(869)

JYO MINO

テッチャン 690税込(759)

TECCHAN

辛美味テッチャン 690税込(759)

KARABIMI TECCHAN

上レバー 690税込(759)

JYO LIVER

お奨めモツ三品(上ミノ・テッチャン・上レバー) 890税込(979)

OSUSUME MOTSU SANPIN

国産ハーブ豚 790税込(869)

KOKUSAN HERB BUTA

大山鶏 690税込(759)

DAISEN DORI



爽やかな風味、食欲をそそる味わい。
肉の旨味を際立たせるこだわり薬味。

柚子おろし大根 100税込(110)

YUZU OROSHI DAIKON

ネギ塩薬味 100税込(110)

NEGI SHIO YAKUMI

肉匠焼 NIKUSYOYAKI

食べ応え満点。ぜひ豪快に食べていただきたい贅沢な厚切り肉の数々。

厚切り幻の芯タン塩 1,890 税込 (2,079)

ATSUGIRI MABOROSHI NO SHIN TANSHIO

厚切り特上ロースの大判焼 1,790 税込 (1,969)

ATSUGIRI TOKUJYO ROSU NO OBANYAKI

厚切り松屋上ハラミ 1,590 税込 (1,749)

ATSUGIRI MATSUYA JYO HARAMI

厚切り特選ハラミ 1,990 税込 (2,189)

ATSUGIRI TOKUSEN HARAMI

特選サーロイン 3,990 税込 (4,389)

TOKUSEN SIRLOIN



和牛の盛り合わせ ASSORTED JAPANESE BEEF

和牛ならではのとろける食感を、豪華な盛り合わせでご賞味ください。

和牛三種盛 3,990

WAGYU SANSHUMORI

税込 (4,389)

上和牛三種盛 4,990

JYOWAGYU SANSHUMORI

税込 (5,489)



セットメニュー SET MENU

感動を呼ぶ味わい、松屋自慢の逸品を多彩に組み合わせたセットです。

松屋の匠が自信をもってお薦めする、
極上素材ばかりを贅沢に取り揃えた絶品セット



吟撰セット

GINSEN SET

7,800

税込(8,580)

- ① ゆず薫る生塩タン
- ② 彩り旬野菜のナムル盛or蜂蜜と柚子薫る松屋サラダorチシャセットの内1品
- ③ 厚切りサーロイン・芯ロース
- ④ リブローズ五宝焼2種
- ⑤ 本日の特選希少部位2種(特選赤身・特選霜降)

人気のお肉を取り揃えたお試しセット



幸セット

SACHI SET

3,980

税込(4,378)

- ① ハーブ豚の自家製みそ包み焼
- ② 元祖ハラミ・本日のおすすめ黒毛和牛の秘伝タレ焼
- ③ チシャ

松屋オリジナルの見返り美人焼やハラミなど
人気商品がぎゅっと詰まったセット



上撰セット
JYOSEN SET

6,200
税込 (6,820)

① ハーブ豚の自家製みそ包み焼 ② 彩り旬野菜のナムル盛or蜂蜜と柚子薫る松屋
サラダorチシャセットの内1品 ③ 黒毛和牛のワサビ大葉焼 ④ 特選和牛大判上
ロースのすきしゃぶ焼 ⑤ 松屋上ハラミの秘伝タレ焼

五宝美焼 GOHOBIYAKI

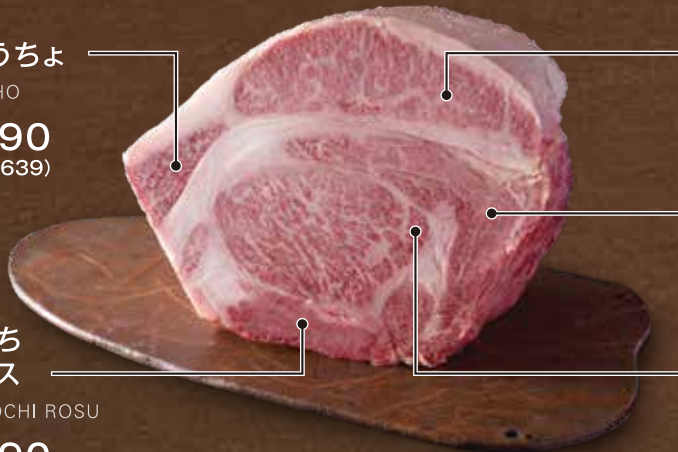
まるで宝石のような美しさのリブロース。5つの希少部位を贅沢にお召し上がりいただく、松屋の名物料理です。

ちょうちょ
CHOCHO

1,490
税込 (1,639)

中落ち
ロース
NAKAACHI ROSU

1,390
税込 (1,529)



カブリ
KABURI

1,690
税込 (1,859)

三日月
MIKAZUKI

2,590
税込 (2,849)

芯
SHIN

2,290
税込 (2,519)

五宝美焼2種盛

GOHOBIYAKI NISHUMORI

3,590
税込 (3,949)

五宝美焼3種盛

GOHOBIYAKI SANSHUMORI

4,590
税込 (5,049)

本日のおすすめを
ご提供させていただきます。

一品料理 A LA CARTE

食卓に彩りを添えるとともに、お食事をさらに豊かにするひと皿です。

一品

白菜キムチ	490 <small>税込 (539)</small>
きゅうりキムチ	490 <small>税込 (539)</small>
エリンギキムチ	490 <small>税込 (539)</small>
盛キムチ	790 <small>税込 (869)</small>
韓国のり	390 <small>税込 (429)</small>
豆モヤシナムル	490 <small>税込 (539)</small>
チーズチヂミ	790 <small>税込 (869)</small>

麺

<small>みわそうめん</small> べの三輪素麺	590 <small>税込 (649)</small>
---------------------------------	---------------------------------

刺身

肉匠ユツケ(さくら)	790 <small>税込 (869)</small>
------------	---------------------------------



サラダ・野菜 SALAD & VEGETABLE

身体に優しくお肉との食べ合わせに適した、こだわりの野菜をご提供。



蜂蜜と柚子薫る松屋サラダ	690 <small>税込 (759)</small>
彩り旬野菜ナムル盛	790 <small>税込 (869)</small>
チシャ	290 <small>税込 (319)</small>
チシャセット	490 <small>税込 (539)</small>
旬の焼野菜盛	790 <small>税込 (869)</small>
にんにくのホイル焼き	490 <small>税込 (539)</small>

スープ・ご飯 SOUP & RICE

味わい深い各種スープや、締めに欠かせないご飯ものも多彩にご用意。

スープ

玉子スープ	390 ^{税込} (429)
ワカメスープ	390 ^{税込} (429)
ワカ玉スープ	490 ^{税込} (539)
濃厚テールスープ	1,190 ^{税込} (1,309)
濃厚テールスープ(辛味)	1,190 ^{税込} (1,309)
海鮮おぼろ豆腐チゲ	890 ^{税込} (979)
トック	790 ^{税込} (869)
クッパ	790 ^{税込} (869)
濃厚テールクッパ	1,190 ^{税込} (1,309)
濃厚テールクッパ(辛味)	1,190 ^{税込} (1,309)

ご飯

彩り旬野菜ナムルのピビンバ	790 ^{税込} (869)
出汁茶漬け	690 ^{税込} (759)
自家製十八穀ごはん	400 ^{税込} (440)
ご飯小	300 ^{税込} (330)
ご飯中	360 ^{税込} (396)
ご飯大	400 ^{税込} (440)



デザート DESSERT

お食事のあとに、お口の中をさっぱりしてくれる上品な甘さをどうぞ。



ほうじ茶プディング	390 ^{税込} (429)
ジェラート(柚子)	390 ^{税込} (429)
ジェラート(ピスタチオ)	390 ^{税込} (429)

“ハラミ”発祥の店

創業昭和二十余年。戦後まもない大阪で、松屋は屋台のお店として生まれました。

物資も乏しく、牛肉など滅多に食べられるものではありませんでした。

中でも店も持たない零細事業者だった創業者が仕入れに行くと、決まって長蛇の列に並ばされました。それもいつも列の一番後ろ。

自分の番が回ってくると、残っているのはとても売りものにならないような傷んだ肉ばかりだったと言います。

店もなければ、売るものもない。困り果てた創業者。

それでも何とか売れるものはないものか……。

そう思案してたどり着いたのが、当時一般向けには

ほとんど販売されていなかったハラミでした。

ホルモン(ほるもん)でありながら、赤身の肉のような見た目と食感を持ち、実は食べてみると普通の肉以上に肉の旨みが濃厚。

「これはきっと売れる。」創業者はハラミを主力商品として売っていくことを決めました。

焼肉のタレもハラミの肉に合わせて試作・開発を重ねました。

ハラミの販売を開始すると、「おいしい!」と評判に。屋台はたちまち大繁盛。

ついに店を構えられるまでになったのです。

売るものがなく、困って、困って、悩み苦しんだ中から生み出された奇跡。

今でも当店の一番商品でありつづけるハラミと、絶大な支持を受ける焼肉のタレが生まれた瞬間でした。

