



和匠肉料理 **松屋** 

本物を追求する松屋が 辿りついた本物の美味しさ


常に本物の美味しさだけを追求してきた和匠肉料理 松屋。
今では定番となった「ハラミ」を日本で先駆けて販売してきた松屋。
そんな私たちが辿りついたのが「のぞき牛」です。
「のぞき牛」は鹿児島県薩摩川内市で飼育されている黒毛和牛で、
日本で初めて個人名を冠した最高級ブランド牛です。
牧舎でモーツァルトの旋律に耳を傾け、身をゆだねて育った穏和な牛たち。
その肉質の柔らかさ、絶妙な口どけをもたらす脂肪分、上質な肉の甘みは、
日本最大級の共励会で史上初の2年連続最高賞に輝くほど。
その中でも、松屋はさらに“味”に徹底的にこだわり、良質な血統をもつ雌牛だけを仕入れています。
グルメ垂涎のブランド牛「のぞき牛」を、どうぞ心ゆくまでご賞味ください。

“最高級の美味しさ”を証明する輝かしい受賞歴



鹿児島牛の最高峰
のぞき牛

※当店では、常にのぞき牛をご用意するとともに、当日限定入荷した神戸牛や近江牛など最高級和牛(A4ランク以上)の雌牛を提供しています。



“ハラミ”発祥 松屋のハラミ

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。
物資も乏しかったこの時代、
売りものになるような肉を仕入れることができず、
困り果てた創業者が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。
ホルモンでありながら、赤身肉のような見た目と食感、
そして普通の肉以上の濃厚な旨み。
「これはきっと売れる。」松屋の主力商品にすることを決めて、
焼肉のタレもハラミに合わせて開発を重ねました。
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。



松山肇



松山吉子

松屋の起源

1950年、ホルモン屋台にて
松山肇・吉子が創業。





おすすめ

創業ハラミ

¥1,290 (税込)

創業者がハラミに合わせて開発した秘伝のタレとお肉を独自の比率で絡めて、低温～氷温熟成で一晩寝かせて完成。深い味わいが魅力の逸品です。



松屋・上ハラミ

¥1,590 (税込)

ハラミの中でも上質な希少商品。素材本来の味わいが濃厚、間違いない美味しさ。



限定入荷、品切御免!

特選ハラミ

¥1,990 (税込)

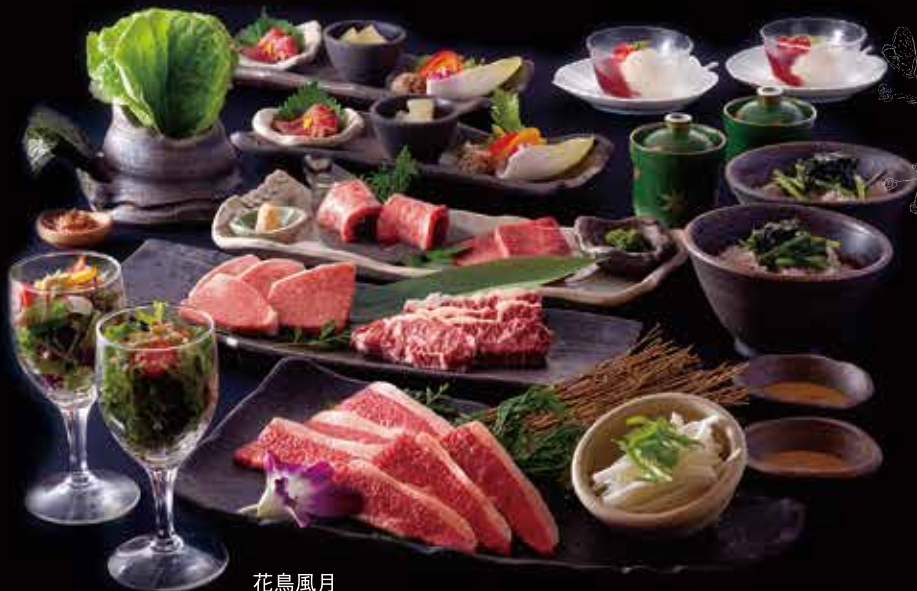
入荷時は注文必須!
生の朝挽き国産ハラミを鮮度抜群でご提供。

お薦めコース

丹精を込めた逸品に、舌鼓を打つひと時。
贅を尽くした珠玉の味わいを、
大切な方とお愉しみください。

その奥深い味わいはもとより、
一皿一皿に趣向を凝らした、見目麗しいその表情。
松屋厳選の肉だからこそご実感いただける、
熟練の和匠が織りなす美味なる技の数々。
焼肉という範疇を超えて、
肉そのものの美味しさをお愉しみいただくための、
新たな可能性との出会いが、ここに 있습니다。





花鳥風月



百花繚乱

かちょうふうげつ
花鳥風月

- ・季節の前菜・本日のサラダ
- ・のぎき牛焼しゃぶ
- ・のぎき牛ロースのネギ塩山葵焼
- ・のぎき牛くりのガーリック焼
- ・箸休め椀
- ・のぎき牛上ロース
- ・のぎき牛バラのタレ焼
- ・チシャセット
- ・本日の御飯
- ・デザート

お一人様
¥5,450 (税込)

ひゃっかりょうらん
百花繚乱 おすす

- ・食前酒・先付・季節の前菜
- ・本日のサラダ・上塩タン
- ・本日ののぎき牛
見返り美人焼き
- ・本日ののぎき牛大判焼き
- ・箸休め椀・のぎき牛くり
- ・松屋上ハラミのタレ焼
- ・チシャセット
- ・本日の御飯
- ・デザート

お一人様
¥6,450 (税込)

けんらんごうか
絢爛豪華

- ・食前酒・先付・季節の前菜
- ・本日のサラダ
- ・特上厚切り塩タン
- ・ハツ 又は 壺漬け切り落とし
- ・厚切り特選ロース和匠焼 又は
本日の希少部位
- ・のぎき牛料理長厳選カルビ焼
- ・のぎき牛料理長厳選くり
- ・箸休め椀
- ・のぎき牛料理長厳選ミスジ
- ・特選ハラミのタレ焼・チシャセット
- ・本日の御飯・デザート

お一人様
¥7,990 (税込)

要予約

**「のぎき牛」
和匠懐石**

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

※仕入状況によっては、素材の変
更またはご提供できない場合もあ
ります。

¥10,500 (税込)

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美味しくお召上がり頂ける商品・お料理をご用意致します。
※苦手な食材等ございましたらお申し付けください。 ※写真のイメージはお二人様分です。 ※コース料理のご注文はお二人様分から承ります。



「生」だから、
旨みが違う。

松屋の 生塩タン

焼肉といえば、まずはこれ。
新鮮なタンを多彩な味わいで。

焼肉の最高のスター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。松屋のタンは冷凍はせず、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薬味と一緒にぜひご堪能ください。



絶品

柚子大根でいただく松屋自慢の名物

生上塩タン ¥1,590(税込)



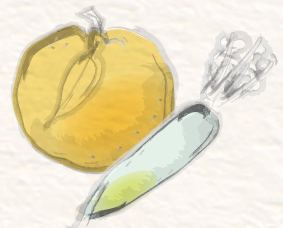
生厚切り上タン ¥2,690(税込)



松屋のこだわり薬味

柚子おろし大根

爽やかな風味がお肉の旨味を際立たせます。



黒毛和牛 コウネ

食感やみつき、後味さっぱり、
この肉、必食の価値あり。

広島県では、実は塩タン以上の絶大な人気を誇る希少部位。牛一頭から数%しか取れないこの肉は、赤身とコラーゲンがマリアージュしたような部位で、思ったほどしつこくなく、上質な脂の甘みと牛肉本来の旨みが味わえます。独特の食感もクセになるコウネ、ぜひお楽しみください。



コウネネギ塩 ¥1,590(税込)



広島名物の
希少部位

コウネ柚子おろし大根
¥1,590(税込)

生塩タン&コウネセット

両方楽しめる贅沢な盛り合わせ。



コウネ&
生上塩タン
柚子大根
¥1,560(税込)



コウネ&
生塩タン
ネギ塩
¥1,560(税込)

お箸がすすむ。柚子おろし大根はいかが。

「柚子おろし大根」をお肉の上にひとつまみ。
爽やかな香りとさっぱりした辛みが、
お肉の旨味を際立たせ、さらに食欲をそそります。
なかでも塩タンとの相性は抜群で、
今までにない新しい感動と出会えます。



柚子おろし大根
¥210(税込)



希少部位焼肉

牛一頭からわずかしかとれない希少な部位。
贅沢な逸品をご堪能あれ。

厳選!
本日の
希少部位

和匠が自信をもってお薦めする特別な一皿。

今宵の特選4種盛

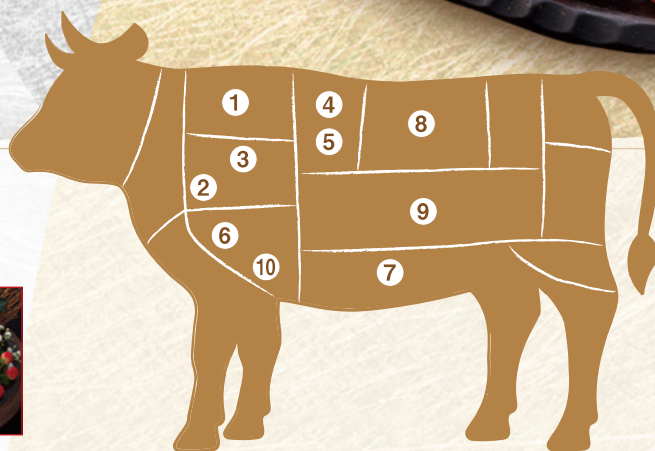
本日の内容はおすすめ
部位メニューをご覧ください。 ¥4,290(税込)

おすすめ!希少部位盛り合わせ!



10種の部位の中から本日のおすすめ
4種類を厳選した特選盛り合わせです。

部位メニュー



① 和牛ハネシタ

肩ロースの中で最も霜降りが多い。
とろける食感と上品な味わいが魅力。

¥2,390(税込)



② 和牛ウチハラミ

適度なコクと強い旨みを楽しめる、ハ
ラミのような食感の希少部位。

¥1,590(税込)



③ うわみすじ

幻の希少部位と言われるミスジよりもと
れる量が少ない。濃厚な旨みが魅力。

¥1,890(税込)



④ 芯

サーロインのリブロース側のお肉。とても柔らかく甘みの
濃いおすすめ人気部位。

¥2,990(税込)



⑤ 三日月

最も上質でサシが細かく入り、大
変柔らかく甘みの強い部位。
サーロイン・ヒレを超える幻のお肉。

¥2,990(税込)



⑥ 肩三角

脂身が少ない赤身肉。独
特の歯ごたえとさっぱりとし
た味わいが魅力。

¥1,590(税込)



⑦ 和牛ササミ

濃厚でありながら、クセが
ないあっさりとした味わい。

¥1,590(税込)



⑧ 和牛サーロイン

きめが細かく、上質な脂の旨みを堪能で
きる牛の最高部位のひとつ。

¥2,990(税込)

⑨ 和牛カイノミ

ヒレのような柔らかさと、赤身肉の旨みを兼
ねそろえた最高級希少部位。品切御免。

¥1,790(税込)

⑩ 特選ミスジ

ミスジの中でも先端の最もサシが細かく柔らか
い部位。一頭で1kgも取れない最高級ミスジ。

¥1,990(税込)



和匠焼

～厚切り焼肉～

和の心を以て、匠の技と成す。

厚切り特選ロース

100グラム ¥2,980(税込)

150グラム ¥4,470(税込)

200グラム ¥5,960(税込)

生厚切り上タン ¥2,690(税込)



生厚切り上タン



グラムオーダーカット承ります。和匠焼イメージ(300g)



見返り美人焼き

薄切りのお肉で特製の薬味を包んで食す。
この味わい、繊細にして美味。

使用する部位は、本日の厳選素材の中からお選びいたします。

和牛わさび大葉焼

¥1,990(税込)



和牛すきしゃぶ焼

¥2,190(税込)



和牛みぞれポン酢焼

¥1,990(税込)



和牛柚子大根焼

¥1,990(税込)





焼肉

華やかな個性が踊る、
珠玉の逸品をどうぞ。



特選カルビ

- カルビ ¥1,590 (税込)
- 特選カルビ ¥1,990 (税込)
- クラシタローズ ¥1,390 (税込)
- 上ローズ ¥1,990 (税込)
- 特選ローズ ¥2,790 (税込)



クラシタローズ



特選ローズ



みすじ

- バラ ¥1,290 (税込)
- 和牛壺漬け切り落とし ¥1,290 (税込)

- みすじ ¥1,890 (税込)
- 上赤身 ¥1,590 (税込)



焼物

- 季節の野菜盛り ¥890 (税込)
- ニンニクスライス ¥460 (税込)



季節の野菜盛り

※野菜の内容は季節によって異なります。

ホルモン

人気必至のため品切御免！
鮮度抜群の朝挽きホルモン。

お奨めモツ三品 ¥1,590 (税込)

テッチャン ¥990 (税込)

からびみ
辛美味テッチャン ¥990 (税込)

赤センマイ ¥990 (税込)



お奨めモツ三品



辛美味テッチャン



テッチャン

上ミノ ¥1,090 (税込)



上ミノ



大山鶏

上レバー焼 ¥990 (税込)
(加熱用)

ハツ焼 ¥890 (税込)

大山鶏 ¥890 (税込)

テッチャン以外のホルモン類もプラス¥110 (税込) で辛美味 (からびみ) に変更できます

お薦めセット

感動を呼ぶ美味の取り合わせ。
厳選された上質の味わいをご堪能ください。

ごんせん まつかぜ
吟撰 松風セット (2名様盛)

¥12,800 (税込)

お1人様あたり ¥6,400 (税込)

松屋の和匠が自信を持ってお薦めする、素材ばかりを贅沢に取り揃えた絶品セット。

- ・ 上塩タン ・ 本日の希少部位 (三種類)
- ・ 厚切り特選ロース
- ・ 特選カルビ ・ 季節のサラダ 又は チシャセット



吟撰 松風セット

※写真のイメージは2名様分です。 ※セットは2名様盛からのご注文となります。



のぎき牛



上撰 夕霧セット

じょうせん ゆうぎり
上撰 夕霧セット
(2名様盛)

¥9,990 (税込)

お1人様あたり ¥4,995 (税込)

松屋名物の「和匠焼」と「見返り美人焼」を共に愉しめる豪華なセット

- ・本日の特選見返り美人焼き
- ・厚切り特選ロース
- ・上赤身
- ・モツセット 又は 壺漬け切り落とし
- ・季節のサラダ 又は チシャセット

※写真のイメージは2名様分です。
※セットは2名様盛からのご注文となります。

うきふね
浮船セット
(2名様盛)

¥7,990 (税込)

お1人様あたり ¥3,995 (税込)

より上質で可憐。
繊細で美しい「見返り美人焼」が入った女性にも人気のセット

- ・のざき牛焼きしゃぶ
- ・本日の見返り美人焼き
- ・本日の厳選のざき牛(二種類)
- ・季節のサラダ ・チシャセット



浮船セット

※写真のイメージは2名様分です。※セットは2名様盛からのご注文となります。



初音セット

はつね
初音セット
(2名様盛)

¥6,490 (税込)

お1人様あたり ¥3,245 (税込)

上質なお肉に新鮮なホルモンがセットになったお得なセット

- ・クラシタロース ・本日の厳選のざき牛
- ・モツセット 又は 壺漬け切り落とし
- ・季節のサラダ 又は チシャセット

※写真のイメージは2名様分です。※セットは2名様盛からのご注文となります。

逸品

韓国のに	¥390 (税込)
豆もやしナムル	¥490 (税込)
五色ナムル盛り合わせ	¥790 (税込)
ピリ辛胡瓜	¥490 (税込)
チャンジャ	¥490 (税込)
おぼろ豆腐とキムチ (サラダ仕立て)	¥690 (税込)

韓式三品 (ピリ辛胡瓜・チャンジャ・おぼろ豆腐とキムチ)	¥840 (税込)
キムチチヂミ	¥890 (税込)
チーズチヂミ	¥890 (税込)
スモークタン	¥690 (税込)
竹取物語 (本マグロ・中トロの長芋短冊ユッケ)	¥1,360 (税込)



竹取物語



松屋サラダ



彩りサラダ



おぼろ豆腐とキムチ
(サラダ仕立て)

サラダ

松屋サラダ	¥990 (税込)
トマトサラダ	¥890 (税込)
季節のサラダ	¥990 (税込)
彩りサラダ	¥890 (税込)

べっぴんキムチ

白菜キムチ	¥590 (税込)	胡瓜キムチ	¥590 (税込)
大根キムチ	¥590 (税込)	エリンギキムチ	¥590 (税込)
		盛キムチ	¥890 (税込)



盛キムチ

包み菜

チシャセット	¥590 (税込)
--------	-----------



チシャセット



ごはんもの

ピビンバ・クッパ類はハーフサイズです。

石焼ピビンバ	¥900 (税込)	ごはん・小	¥330 (税込)
ピビンバ	¥800 (税込)	ごはん・中	¥400 (税込)
クッパ	¥690 (税込)	ごはん・大	¥470 (税込)
コムタンクッパ	¥1,190 (税込)	十八穀ごはん	¥470 (税込)
テグタンクッパ	¥1,190 (税込)	大盛りプラス	¥110 (税込)
出汁茶漬け	¥660 (税込)		



十八穀ごはん



スープ

玉子スープ	¥440 (税込)	コムタンスープ	¥1,090 (税込)
ワカメスープ	¥440 (税込)	テグタンスープ	¥1,090 (税込)
ワカ玉スープ	¥490 (税込)	おぼろ豆腐チゲ	¥1,190 (税込)



冷麺



麺

冷麺はハーフサイズです。

冷麺 ¥790 (税込)



ほうじ茶プディング



松屋のデザート

お食事のあとに
気品あふれるほのかな甘さを。

季節のジェラート	¥480 (税込)
ほうじ茶プディング	¥580 (税込)
フローズンヨーグルト・ フルーツソース添え	¥580 (税込)
おぼろ豆腐と マスカルポーネの ふわふわムース	¥680 (税込)

おぼろ豆腐と
マスカルポーネの
ふわふわムース



フローズンヨーグルト・
フルーツソース添え