

# “ハラミ”発祥の店

創業昭和二十余年。戦後もない大阪で、松屋は屋台のお店として生まれました。

物資も乏しく、牛肉など減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르몬)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。



創業から70年。藤井寺の地にて商売を始めてから、まもなく50年がたとうとしています。  
藤井寺では、これまでのべ1000万人以上の方にご愛顧頂き、皆様の長きに渡る御支持に  
心から深く感謝申し上げます。

「味と一切れ一切れに真心をこめる」

松屋の理念を通じて、お客様の食の喜びに貢献できるよう  
これからも全身全霊努力してまいります。

本日もご来店誠にありがとうございます。

店主

松屋 

幸セツト(二名様盛)

三、九九〇円  
(税込四、三八九円)

人気のお肉を取り揃えた当店自慢の定番セット

- ・生タン塩・和牛上バラ・和牛カルビ・創業ハラミ・焼野菜盛



幸セツト

楽セツト(二〜三名様盛)

五、三〇〇円  
(税込五、八三〇円)

ファミリーに最適なバラエティに富んだ嬉しいセット

- ・和牛ロース・和牛上バラ・創業ハラミ・ウインナー
- ・モツセット or 鶏豚イカ盛合せ・焼野菜盛



楽セツト

華セツト(二名様盛)

五、四九〇円  
(税込六、〇三九円)

おすすめのお肉を特製ダレでヘルシーな女性におすすめ

- ・生塩タン・本日の薄切り和牛焼しゃぶ or 和牛カルビ
- ・和牛上バラ・焼野菜盛・チンヤ菜
- ・サラダの玉様(蜂蜜と柚子が薫るサラダ)

※写真のサラダは旧メニューイメージのため若干異なります。



華セツト

# 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。

ハラミ二味セット(二名様盛) 四、九九〇円

(税込五、四八九円)

松屋の看板メニューハラミが3種類楽しめるセット

- ・生タン塩・創業ハラミ・松屋上ハラミ
- ・厚切ハラミ・焼野菜盛



匠セット



匠セット

## 匠セット(二名様盛)

たくみ

五、八〇〇円

(税込六、三八〇円)

上質のお肉とともに人気の海鮮が堪能できるお得なセット

- ・生タン塩・和牛カルビ・創業ハラミ・和牛ロース
- ・海幸焼・焼野菜盛

## 吟撰<sup>ぎんせん</sup>セット(二名様盛)

七、二〇〇円

(税込七、九二〇円)

松屋が自信を持ってお薦めする  
上質なお肉を集めたセット

- ・生タン・上ロース・特上カルビ
- ・本日の和牛ハラミ・焼野菜盛



吟撰セット



### 創業ハラミとは…

創業者がハラミに合わせて開発した秘伝のもみタレとお肉を独自のブレンド比率で合わせあえて低温～氷温熟成で一晩寝かせた逸品。ハラミ本来の肉の旨みと秘伝のタレのマリアージュ。時代を超えて甦った商品をぜひ一度お召し上がりください。

# 名物ハラミ・ホルモン

看板メニューのハラミをはじめとする自慢のラインナップ。

オススメ

創業ハラミ

八九〇円  
(税込九七九円)

ハラミ

八九〇円  
(税込九七九円)

厚切ハラミ

一、一九〇円  
(税込二〇九九円)

松屋上ハラミ

一、五九〇円  
(税込一七四九円)

品切れ  
新発売

厚切・松屋上ハラミ

一、七九〇円  
(税込一九六九円)

人気  
希少

幻の特選ハラミ・極

一、九九〇円  
(税込二二八九円)



辛美味テッチャン

絶品

からびみ  
辛さと脂身の甘さのハーモニーが絶品

本日のモツセット

一、二九〇円  
(税込一四一九円)

テッチャン(塩・タレ)

七九〇円  
(税込八六九円)

赤センマイ

六九〇円  
(税込七五九円)

上ミノ

八九〇円  
(税込九七九円)

NEW

ぷりぷり新鮮・  
生ホルモン

七九〇円  
(税込八六九円)

上レバー焼

八九〇円  
(税込九七九円)

ハツ焼

六九〇円  
(税込七五九円)

タレタン

七九〇円  
(税込八六九円)

豚トロ

六九〇円  
(税込七五九円)

大山鶏

六九〇円  
(税込七五九円)

ウインナー

三九〇円  
(税込四二九円)

イカ

五六〇円  
(税込六一九円)

エビ

六〇〇円  
(税込六六九円)

貝柱

六九〇円  
(税込七五九円)

海幸焼

八九〇円  
(税込九七九円)



本日のモツセット

# 黒毛和牛焼肉・単品

メニュー変更に伴い、和牛のグレード・品質をさらに高めました。  
 珠玉の逸品をどうぞ。

おすすめ

NEW

生だから美味しい。松屋の塩タン。

※現在、国際的な物流遅延で入船遅れのため、ごく稀に冷凍タンをご提供させていただくことがあります。ご理解とご了承をお願い致します。

- 生塩タン (にんにく塩・レモン) (税込二〇八九円) 九九〇円
- 生塩タン (柚子おろし大根) (税込二〇八九円) 九九〇円
- 生塩タン (ネギ塩) (税込二〇八九円) 九九〇円

和牛カルビ

九九〇円  
(税込二〇八九円)

上カルビ

一、二九〇円  
(税込一四一九円)

特上カルビ

一、五九〇円  
(税込一七四九円)

和牛上赤身

九九〇円  
(税込二〇八九円)

ロース

一、一九〇円  
(税込一三〇九円)

上ロース

一、四九〇円  
(税込一六三九円)

特選ロース

一、九九〇円  
(税込二二八九円)



生塩タン

※柚子おろし大根・ネギ塩には  
 レモンがついてきません。

ご希望の方はお申し付け下さい。(+税込五五円)



和牛・ワサビ大葉包み焼

厚切り特選ロース信長焼

一〇〇グラム 二、五九〇円  
(税込二八四九円)

一五〇グラム 三、七九〇円  
(税込四二六九円)

二〇〇グラム 四、九九〇円  
(税込五四八九円)

和牛・ワサビ大葉包み焼

一、二九〇円  
(税込一四一九円)

# 鮮

和牛ユッケ

一、三九〇円  
(税込一、五二九円)

イカフェ

六九〇円  
(税込七五九円)



和牛ユッケ



イカフェ

# 焼野菜

キャベツ

二九〇円  
(税込三一九円)

トウモロコシ

三九〇円  
(税込四二九円)

玉ネギ

三九〇円  
(税込四二九円)

焼野菜盛

四九〇円  
(税込五三九円)

ニンニク  
(スライス丸ごと)

三九〇円  
(税込四二九円)



# 逸品

韓国のり

三九〇円  
(税込三七四円)

**おすすめ**  
茹でたて豆もやしナムル

三九〇円  
(税込四二九円)

ナムル盛り合わせ

五九〇円  
(税込六四九円)

ピリ辛胡瓜

三九〇円  
(税込四二九円)

チャンジャ

三九〇円  
(税込四二九円)

海鮮チヂミ

七六〇円  
(税込八三六円)



海鮮チヂミ

# サラダ

おぼろ豆腐とキムチのミニサラダ

四九〇円  
(税込五三九円)

**おすすめ**  
サラダの王様

(蜂蜜と柚子ドレッシング)

六九〇円  
(税込七五九円)



サラダの王様



おぼろ豆腐とキムチのミニサラダ

# べっぴんキムチ

白菜キムチ

三九〇円  
(税込四二九円)

胡瓜キムチ

三九〇円  
(税込四二九円)

エリンギキムチ

四四〇円  
(税込四八四円)

盛キムチ

六九〇円  
(税込七五九円)



盛キムチ

# 包み菜

チシヤ

二九〇円  
(税込三一九円)

チシヤセット

四九〇円  
(税込五三九円)



石焼きピビンパ

## 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。

- アイスクリーム  
(バニラ・抹茶) 三六〇円  
(税込三九六円)
- わらびDEアイス 四三〇円  
(税込四七三円)
- わらび餅 三三〇円  
(税込三六三円)
- ゆずシャーベット 三六〇円  
(税込三九六円)
- 季節のシャーベット 三九〇円  
(税込四二九円)

## ご飯もの

- 石焼きピビンパ 八九〇円  
(税込九七九円)
- ミニ石焼きピビンパ 七四〇円  
(税込八一四円)
- ピビンパ 七九〇円  
(税込八六九円)
- ミニピビンパ 六四〇円  
(税込七〇四円)
- クツパ 六九〇円  
(税込七五九円)
- ミニクツパ 五四〇円  
(税込五九四円)
- 高級濃厚テールスープクツパ 九九〇円  
(税込一〇八九円)
- 旨辛カルビスープクツパ 八九〇円  
(税込九七九円)
- ご飯 小 二五〇円  
(税込二七五円)
- 中 三二〇円  
(税込三五二円)
- 大 三八〇円  
(税込四一八円)

## スープ

- 玉子スープ 三三〇円  
(税込三六三円)
  - ワカメスープ 三三〇円  
(税込三六三円)
  - ワカメ玉子スープ 三六〇円  
(税込三九六円)
  - 高級濃厚テールスープ 八九〇円  
(税込九七九円)
  - 旨辛カルビスープ 七九〇円  
(税込八六九円)
  - 海鮮おぼろ豆腐チゲ 七九〇円  
(税込八六九円)
  - トック 六九〇円  
(税込七五九円)
  - ミニトック 五四〇円  
(税込五九四円)
  - 冷麺 七九〇円  
(税込八六九円)
  - ミニ冷麺 五九〇円  
(税込六四九円)
- (麺にはそば粉を使用しています。)





こだわりの生  
クリーミーな泡

泡がクリーミーでない、グラスが冷えていない場合は返品いたします。

# お飲みもの

## ビール

キリン一番しぼり生ビール

(中) 五六〇円  
(税込六一六円)

(小) 三九〇円  
(税込四二九円)

瓶ビール

(キリンラガーアサヒスーパードライ)

(中瓶) 五九〇円  
(税込六四九円)

キリンゼロイチ

四六〇円  
(税込五〇六円)

## 韓国酒

韓流白ワイン

焼酎と白ワインの良いところを併せ持った焼酎に合う味

(グラス) 四六〇円  
(税込五〇六円)

(ボトル) 一、二〇〇円  
(税込一、三三〇円)

生マッコリ

(グラス) 四九〇円  
(税込五二九円)

(ボトル) 一、五〇〇円  
(税込一、六五〇円)

## 焼酎

【麦】神の河

(グラス) 四六〇円  
(税込五〇六円)

(ボトル) 二、八〇〇円  
(税込三、〇八〇円)

【芋】一刻者

(グラス) 四九〇円  
(税込五二九円)

(ボトル) 三、〇〇〇円  
(税込三、三〇〇円)

## チューハイ

レモンハイ

四四〇円  
(税込四八四円)

ライムハイ

四四〇円  
(税込四八四円)

カルピスハイ

四四〇円  
(税込四八四円)

柚子ハイ

四四〇円  
(税込四八四円)

ウーロンハイ

四四〇円  
(税込四八四円)

## 日本酒

松竹梅

(小) 五六〇円  
(税込六一六円)

(大) 八九〇円  
(税込九七九円)

冷酒(250ml)

一、一〇〇円  
(税込一二〇円)

## ウイスキー

シングル

四九〇円  
(税込五二九円)

ハイボール

四九〇円  
(税込五二九円)

## カクテル

カシスソーダ

四四〇円  
(税込四八四円)

カシスウーロン

四一〇円  
(税込四五一円)

カシスオレンジ

四四〇円  
(税込四八四円)

梅酒

四三〇円  
(税込四七三円)

## ワイン

赤ワイン (グラス)

四六〇円  
(税込五〇六円)

(ハーフ)

一、四〇〇円  
(税込一、五四〇円)

(ボトル)

二、八〇〇円  
(税込三、〇八〇円)

## ソフトドリンク

ウーロン茶

三〇〇円  
(税込三三〇円)

スパークリングウォーター

三〇〇円  
(税込三三〇円)

スパークリングレモン

三〇〇円  
(税込三三〇円)

スパークリングライム

三〇〇円  
(税込三三〇円)

オレンジジュース

三〇〇円  
(税込三三〇円)

コカ・コーラ

三〇〇円  
(税込三三〇円)

カルピスウォーター

三〇〇円  
(税込三三〇円)

カルピスソーダ

三〇〇円  
(税込三三〇円)

ジンジャエール

三〇〇円  
(税込三三〇円)