

黒毛和牛焼肉 松屋

お昼のお薦めランチ

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。

“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、牛肉など減多に食べられるものではありませんでした。

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。

売るものがなく、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。



ハラミ発祥の味を堪能



創業ハラミと二種のランチ

※ランチにはお肉に惣菜3品・ワカメスープ・ライス・チシャ菜がつきます。(チシャ菜は、テッチャン・コウネ・塩タンを含むランチにはつきません)

創業ハラミランチ 1,190円 税込 (1,309円)

創業ハラミ&ホルモンランチ 1,290円 税込 (1,419円)

お肉増量 +200円 税込 (220円)

オススメ 創業ハラミ&和牛カルビランチ 1,490円 税込 (1,639円)

創業ハラミと二種のランチ 1,590円 税込 (1,749円)
(創業ハラミ・和牛カルビ・本日のモツ)

松屋上ハラミランチ 1,790円 税込 (1,969円)

石焼ランチ 1,490円 税込 (1,639円)
(創業ハラミ)惣菜三品・ライスの代わりに石焼ピピンバが付きます。

レディースランチ 1,590円 税込 (1,749円)
(創業ハラミ・トントロ・大山鶏・イカ・海老)+デザート付

黒毛和牛の旨みを堪能



特選大判焼&和牛ランチ

※ランチにはお肉に惣菜3品・ワカメスープ・ライス・チシャ菜がつきます。(チシャ菜は、テッチャン・コウネ・塩タンを含むランチにはつきません)

和牛カルビランチ 1,490円 税込 (1,639円)

創業ハラミ&和牛カルビランチ..... 1,490円 税込 (1,639円)

和牛カルビ&ホルモンランチ 1,390円 税込 (1,529円)

お肉増量 +200円 税込 (220円)

和牛上赤身ランチ..... 1,790円 税込 (1,969円)

和牛ロースランチ..... 1,890円 税込 (2,079円)

オススメ

特選大判焼&和牛ランチ..... 1,990円 税込 (2,189円)
(本日の大判焼・本日の和牛)

ランチドリンク 200円 (税込220円)

- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- コーラ
- カルピスウォーター
- オレンジジュース
- カルピスソーダ
- リンゴジュース

ランチビール(グラス)

390円 (税込429円)

ランチデザート 250円 (税込275円)

- ゆずシャーベット
- バナナアイス
- 抹茶アイス

新名物の
希少部位

黒毛和牛 薄切り焼き コウネ



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。塩タンのようにタレ肉の前に是非お召し上がりください。牛一頭の中で数%しか取れない赤身部分を絶妙な薄さでカットし、柚子おろし大根をたっぷりのせて食べるお肉です。脂たっぷりですが上質な脂で見た目ほどしつこくなく牛肉本来の旨味が味わえます。



松屋こだわりの薬味 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。「柚子おろし大根」をお肉にひとつまみ。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、さらに食欲をそそって今までにない新しい感動と出会えます。



和牛コウネ&和牛カルビランチ

※ランチにはお肉に惣菜3品・ワカメスープ・ライス・チシャ菜がつきます。(チシャ菜は、テッチャン・コウネ・塩タンを含むランチにはつきません)

和牛コウネランチ 1,590円 税込 (1,749円)

和牛コウネ&創業ハラミランチ..... 1,490円 税込 (1,639円)

和牛コウネ&松屋上ハラミランチ 1,790円 税込 (1,969円)

和牛コウネ&和牛カルビランチ..... 1,690円 税込 (1,859円)

塩タンランチ 1,690円 税込 (1,859円)