

“ハラミ”発祥 松屋のハラミ

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。

創業ハラミのざき牛御膳

税込 2,780円

- ・創業ハラミ・本日ののざき牛二種
- ・グラスサラダ・キムチ・前菜小鉢
- ・豆腐チゲスープ or ワカメスープ
- ・十八穀ごはん



贅沢盛り創業ハラミ御膳

税込 2,580円

- ・創業ハラミが通常ランチの1.5倍増
- ・グラスサラダ・キムチ・前菜小鉢
- ・豆腐チゲスープ or ワカメスープ・十八穀ごはん



和匠肉料理 **松屋** 

LUNCH MENU

ランチメニュー

料理長厳選、至福のLUNCH。

松屋の匠の技と「のぎき牛」が織りなす格別のひとときを、心ゆくまでお楽しみいただける御膳をご用意しました。



松屋上ハラミ のぎき牛御膳 税込 2,980円

- ・松屋上ハラミ・本日ののぎき牛二種
- ・グラスサラダ・キムチ
- ・前菜小鉢・豆腐チゲスープ or ワカメスープ
- ・十八穀ごはん

塩タン のぎき牛御膳 税込 2,880円

- ・上塩タン・本日ののぎき牛二種・グラスサラダ・キムチ
- ・前菜小鉢・豆腐チゲスープ or ワカメスープ・十八穀ごはん



舌にとろける貴重な部位を厳選。

のぎき牛特選昼御膳 税込 2,980円

- ・特選のぎき牛盛り合せ・グラスサラダ・キムチ
- ・前菜小鉢・豆腐チゲスープ or ワカメスープ・十八穀ごはん



肉の重厚な旨みが染みわたる。

のぎき牛尽くし御膳 税込 3,980円

- ・特上ロースの大判焼き・本日のタレもの・グラスサラダ・キムチ
- ・前菜小鉢・豆腐チゲスープ or ワカメスープ・十八穀ごはん



特選 4種盛り御膳 税込 4,480円

- ・本日の厳選のぎき牛四種
- ・グラスサラダ
- ・キムチ
- ・前菜小鉢
- ・豆腐チゲスープ or ワカメスープ
- ・十八穀ごはん



希少な美味を堪能する夢のひととき。

信長焼御膳 税込 5,680円

- ・のぎき牛
厚切り特選ロースの信長焼
- ・本日のタレもの
- ・本日の旬の焼野菜
- ・本日の旬菜四品
- ・豆腐チゲスープ or ワカメスープ
- ・十八穀ごはん



鉄板焼きメニュー

※鉄板焼きメニューは15:00までのご提供となります。



のぎき牛の彩り御飯 税込 1,580円

・季節の彩りご飯・のぎき牛切り落とし添え・豆腐チゲスープ or ワカメスープ



ふわふわのぎきハンバーグ 税込 1,780円

・ハンバーグ・シュレッドチーズのポテトサラダ・グラスサラダ
・豆腐チゲスープ or ワカメスープ・十八穀ごはん

※ご提供に約10分ほどお時間をいただきます。



プレミアム松屋御膳 「のぎき牛切り落とし焼」 税込 2,200円 がお楽しみいただけます。

・のぎき牛切り落とし焼・本日の旬菜四品・豆腐チゲスープ or ワカメスープ・十八穀ごはん

※ご提供いたします全てのランチメニューに特定原材料【小麦／卵／乳／エビ／かに】を使用しております。

※十八穀ごはんは、白ごはんに変更できます。 ※当店のお米は国内産を使用しています。