

肉匠 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。時代を超えて魅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。

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&和牛カルビランチ

※ランチは、メインの肉・ごはん・スープ・小鉢二皿・サラダがついています。

一番人気

創業ハラミランチ 1,490円 税込 (1,639円)

創業ハラミ&ネギ塩大山鶏ランチ 1,390円 税込 (1,529円)

創業ハラミ&ネギ塩トントロランチ 1,390円 税込 (1,529円)

創業ハラミ&テッチャンランチ 1,390円 税込 (1,529円)

オススメ

創業ハラミ&和牛カルビランチ 1,790円 税込 (1,969円)

大盛創業ハラミランチ 肉1.5倍 1,790円 税込 (1,969円)

創業ハラミ&石焼ランチ 1,530円 税込 (1,683円)

塩タン&創業ハラミランチ 2,090円 税込 (2,299円)

よくばり三種のランチ 2,030円 税込 (2,233円)
(塩タン・創業ハラミ・ネギ塩大山鶏)

※「おぼろ豆腐チゲスープ」が苦手な方は「わかめスープ」にも変更を承ります。
「十八穀米」を「白米」にも変更を承ります。ご飯の大盛りは+100円(税込110円)です。

黒毛和牛の旨みを堪能



本日の特選三種盛ランチ

※ランチは、メインの肉・ごはん・スープ・小鉢二皿・サラダがついています。

オススメ 創業ハラミ&和牛カルビランチ..... 1,790円 税込 (1,969円)

和牛カルビ&テッチャンランチ..... 1,690円 税込 (1,859円)

創業ハラミ&和牛上赤身ランチ..... 1,890円 税込 (2,079円)

オススメ 本日の特選三種盛ランチ..... 2,890円 税込 (3,179円)
(本日の和牛三種)

※「おぼろ豆腐チゲスープ」が苦手な方は「わかめスープ」にも変更を承ります。
「十八穀米」を「白米」にも変更を承ります。ご飯の大盛りは+100円(税込110円)です。

ランチドリンク

240円 税込 (264円)

- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- コーラ
- オレンジジュース

ランチビール

300円 税込 (330円)

- グラス

ランチデザート

280円 税込 (308円)

- バニラアイス
- マンゴーアイス
- ダークチョコアイス

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

※ランチは、メインの肉・ごはん・スープ・小鉢二皿・サラダがついています。

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..... 1,690円 税込 (1,859円)

和牛コウネ&和牛カルビランチ..... 1,790円 税込 (1,969円)