

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



大盛ハラミ&ホルモンランチ

※ランチは、メインの肉・ごはん・スープ・小鉢二皿・チシャ菜がついています。

一番人気 創業ハラミ大盛&ホルモンランチ **160g** 1,390円 税込 (1,529円)

創業ハラミ&ホルモンランチ…………… 1,290円 税込 (1,419円)

創業ハラミ&大山鶏ランチ…………… 980円 税込 (1,078円)

創業ハラミランチ…………… **1,190円** 税込 (1,309円)

創業ハラミ大盛ランチ **肉1.5倍**…………… 1,390円 税込 (1,529円)

シンプル肉盛創業ハラミランチ **肉2倍**…………… 1,490円 税込 (1,639円)

※シンプル肉盛ハラミランチには 小鉢・チシャ菜がつきません。

厚切りハラミステーキランチ…………… 1,590円 税込 (1,749円)

創業ハラミ&石焼ランチ…………… 1,690円 税込 (1,859円)

ボリュームランチ **160g**…………… 1,390円 税込 (1,529円)

（創業ハラミ&国産トトロ&大山鶏&ウィンナ）

黒毛和牛の旨みを堪能



和牛ロースランチ

※ランチは、メインの肉・ごはん・スープ・小鉢二皿・チシャ菜がついています。

和牛カルビ&創業ハラミランチ 1,490円 税込 (1,639円)

和牛ロース&創業ハラミランチ 1,590円 税込 (1,749円)

和牛カルビランチ 1,590円 税込 (1,749円)

和牛ロースランチ 1,790円 税込 (1,969円)

和牛特選ロースランチ 2,090円 税込 (2,299円)

ごはん大盛無料

ランチドリンク

190円 税込 (209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

ランチビール

310円 税込 (341円)

- グラス

ランチデザート

250円 税込 (275円)

- ゆずシャーベット
- バニラアイス
- 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

和牛コウネランチ 1,490円 税込 (1,639円)

和牛コウネ&ハラミランチ 1,390円 税込 (1,529円)

和牛コウネ&和牛カルビランチ 1,590円 税込 (1,749円)