— “ハラミ”発祥の店 —

松屋

農林水産
大臣賞
受賞



「生」だから、
旨みが違う。

松屋の
生塩タン

焼肉といえば、まずはこれ。
新鮮なタンを多彩な味わいで。

焼肉の最高のスターターである塩タンですが、その大半は冷凍で流通・保存されています。松屋のタンは冷凍はせず、生のまま最高の鮮度でご提供。だから旨みが違います。定番のレモンはもちろんのこと、絶大な人気の柚子おろし大根薬味や、ネギ塩薬味とご一緒にぜひご堪能ください。



絶品

柚子大根でいただく松屋自慢の名物

生上塩タン ¥1,090(¥1,199)



生上ネギ塩タン ¥1,090(¥1,199)



生厚切り上タン ¥1,990(¥2,189)



広島名物の
希少部位

黒毛和牛
コウネ

**食感やみつき、後味さっぱり、
この肉、必食の価値あり。**

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。牛一頭から数%しか取れないこの肉は、赤身とコラーゲンがマリアージュしたような部位で、思ったほどしつこくなく、上質な脂の甘みと牛肉本来の旨みが味わえます。独特の食感もクセになるコウネ、ぜひお楽しみください。

コウネ柚子大根 ¥990(¥1,089)



コウネネギ塩 ¥990(¥1,089)

生塩タン&コウネセット 両方楽しめる贅沢な盛り合わせ。



コウネ&生上塩タン柚子大根
¥960(¥1,056)



コウネ&生上ネギ塩タン
¥960(¥1,056)

“ハラミ”発祥
松屋のハラミ

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。


松山肇


松山吉子

松屋の起源

1950年、ホルモン屋台にて
松山肇・吉子が創業。



おすすめ

創業ハラミ　¥990（¥1,089）

創業者がハラミに合わせて開発した秘伝のタレとお肉を独自の比率で絡めて、低温～氷温熟成で一晩寝かせて完成。深い味わいが魅力の逸品です。



ハラミ　¥990（¥1,089）

言わずと知れた当店の看板人気商品。フレッシュな肉の美味しさと弾力ある食感、そして香り豊かなタレの風味をダイレクトに感じられます。



角切りハラミ　¥990（¥1,089）

ハラミを厚みのあるサイコロ状に。噛むほどに旨みあふれる豪快なお肉。



松屋・上ハラミ　¥1,490（¥1,639）

ハラミの中でも上質な希少商品。素材本来の味わいが濃厚、間違いない美味しさ。



厚切り上ハラミ　¥1,890（¥2,079）

松屋・上ハラミよりも厚みを持たせてカット。ハラミ通におすすめの一品。



限定入荷、品切御免!

特選ハラミ　¥1,890（¥2,079）

入荷時は注文必須! 生の朝挽き国産ハラミを鮮度抜群でご提供。

＼ 松屋自慢の多彩なハラミを存分に味わえる贅沢なセット。／



生上塩タン・赤身セット

◎生上塩タン ◎創業ハラミ
◎和牛上赤身　◎角切りハラミ
◎チシャセット又はセットサラダ

¥3,980（¥4,378）



ハラミ三昧盛り500gセット

◎創業ハラミ ◎角切りハラミ
◎ハラミ

¥4,480（¥4,928）

希少部位焼肉

牛一頭からわずかしかとれない希少な部位。
贅沢な逸品をご堪能あれ。



この美味しさ、今だけ。

和匠が自信をもってお薦めする特別な一皿。

厳選！本日の希少部位

本日の内容はおすすめ部位メニューをご覧ください。

和牛ハネシタ
肩ロースの中で最も霜降りが多い。とろける食感と上品な味わいが魅力。



和牛ウチハラミ
適度なコクと強い旨みを楽しめる、ハラミのような食感の希少部位。

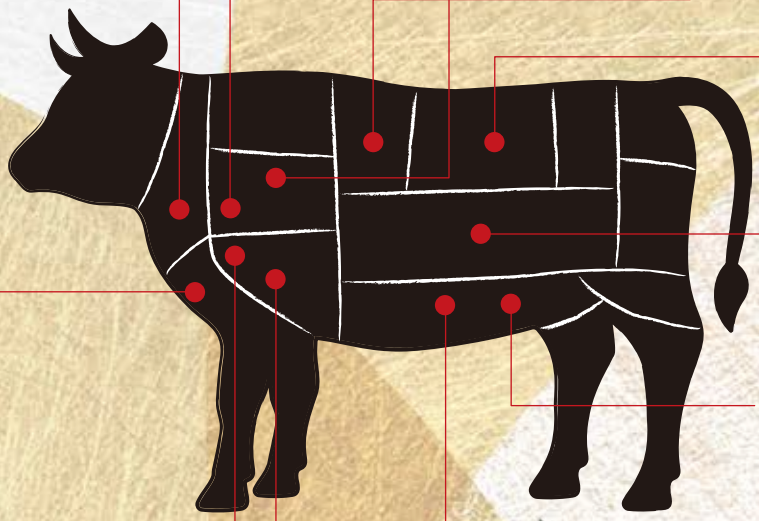


うわみすじ
幻の希少部位と言われるミスジよりもとれる量が少ない。濃厚な旨みが魅力。



リブロース
サーロインと並ぶ二大高級部位。柔らかな肉質と濃厚な旨みが特徴。

和牛サーロイン
きめが細かく、上質な脂の旨みを堪能できる牛の最高部位のひとつ。



和牛とうがらし
赤身の王道。噛むほどに味が染み出てくるジューシーなお肉。

和牛カイノミ
ヒレのような柔らかさと、赤身肉の旨みを兼ねそろえた最高級希少部位。品切御免。

肩三角
脂身が少ない赤身肉。独特の歯ごたえとさっぱりとした味わいが魅力。



和牛絶品カルビ
カルビofカルビ。霜降りが美しく、ジューシーで、焼肉の定番商品カルビの本当の甘みと旨みが存分に味わえる。

和牛上ミスジ
幻の希少部位。濃厚な味わいととろける食感はまさに極上。

特選ミスジ
ミスジの中でも先端の最もサシが細かく柔らかい部位。一頭で1kgも取れない最高級ミスジ。

和牛ササミ
濃厚でありながら、クセがないあっさりとした味わい。



おすすめ！希少部位盛り合わせ！



特選和牛4種盛　¥2,880（¥3,168）

◎本日の黒毛和牛4種

厚切り焼肉

肉本来の味わいを豪快に楽しむ。
食べ応え満点の厚切り肉を召し上がれ。

厚切り上ハラミ	¥1,890(¥2,079)
生厚切り上タン	¥1,990(¥2,189)
厚切り上ロース	¥1,990(¥2,189)
厚切り特選ロース	¥2,690(¥2,959)
厚切りミスジ	¥1,990(¥2,189)


厚切り上ロース

見返り美人焼き

薄切りのお肉で特製の薬味を包んで食す。
この味わい、繊細にして美味。

部位は、本日のおすすめメニューをご覧ください。


和牛わさび大葉焼 ¥1,390(¥1,529)


和牛すきしゃぶ焼 ¥1,590(¥1,749)


和牛みぞれポン酢焼 ¥1,390(¥1,529)


和牛柚子大根焼 ¥1,390(¥1,529)

焼肉単品



定番メニュー

九州のA5ランクの最高級黒毛和牛を
中心に厳選仕入。
肉のプロが丁寧に手切りしています。

和牛カルビ	¥1,090	(¥1,199)
上カルビ	¥1,390	(¥1,529)
特上カルビ	¥1,690	(¥1,859)
ネギ塩カルビ	¥1 090	(¥1 199)
和牛中落ちカルビ	¥1,090	(¥1,199)
和牛上赤身	¥1,090	(¥1,199)
和牛ロース	¥1,190	(¥1,309)
上ロース	¥1,690	(¥1,859)
特選ロース	¥1,990	(¥2,189)
牛すじ秘伝のタレ焼き	¥690	(¥759)


和牛カルビ


特上カルビ


和牛ロース


特選ロース

焼物いろいろ

鶏肉や豚肉、シーフード、野菜など、牛肉以外にもさまざまな美味しさを取り揃えています。

和匠つくね	¥590	(¥649)	エビ	¥690	(¥759)
大山鶏	¥590	(¥649)	イカ	¥590	(¥649)
ウインナー	¥390	(¥429)	キャベツ	¥290	(¥319)
トントロ	¥590	(¥649)	トウモロコシ	¥390	(¥429)
ネギ塩トントロ	¥590	(¥649)	焼野菜盛	¥490	(¥539)
海幸焼	¥990	(¥1,089)	ニンニク	¥390	(¥429)
貝柱	¥790	(¥869)	たまねぎ	¥390	(¥429)


ネギ塩トントロ


大山鶏

生ホルモン



限定入荷

人気必至のため品切御免！
鮮度抜群の朝挽きホルモン。

肉のプロが丁寧に処理した新鮮なホルモンの旨みは極上。
美しさも格別で、ピンク色にキラキラ輝くその様はまるで宝石のよう。
味わいも見た目も美味しい生ホルモン、
部位ごとに異なる味わいと食感をどうぞお楽しみください。

生ホルモンは本日のおすすめメニューをご覧ください。

国産生モツ	¥790	(¥869)
テッチャン	¥690	(¥759)
上ミノ	¥890	(¥979)
赤センマイ	¥590	(¥649)
上レバー	¥890	(¥979)
タンタレ	¥790	(¥869)
焼きハツ	¥690	(¥759)
本日のモツセット	¥1,290	(¥1,419)


国産生モツ


テッチャン


赤センマイ


タンタレ

炎の焼肉

やみつきの逸品。まさに旨辛。

厳選ホルモンに特製の旨辛ダレを絡めて。
素材の旨さを引き出す絶妙な辛さが、クセになる。

炎の国産生モツ	¥790	(¥869)
炎のテッチャン	¥690	(¥759)
炎の赤センマイ	¥590	(¥649)
炎のトントロ	¥590	(¥649)
炎の大山鶏	¥590	(¥649)


炎のテッチャン


炎の大山鶏


炎の赤センマイ


炎のトントロ

逸品

	イカフェ	¥690（¥759）
人気	肉匠ユッケ（さくら）	¥790（¥869）
	チャンジャ	¥390（¥429）
	海鮮チヂミ	¥790（¥869）
	すじキムチチヂミ	¥840（¥924）
	チシャ	¥340（¥374）
	チシャセット	¥540（¥594）
	ナムル盛り合わせ	¥590（¥649）
人気	茹でたて豆もやし	¥390（¥429）
	韓国のり	¥350（¥385）
	ピリ辛胡瓜	¥390（¥429）



ナムル盛り合わせ



イカフェ



すじキムチチヂミ



肉匠ユッケ（さくら）



ピリ辛胡瓜



トマトサラダ

松屋サラダ

サラダ

人気	松屋サラダ （蜂蜜と柚子薫るドレッシング）	¥790（¥869）
	彩り野菜のサラダ （爽やか和風ドレッシング）	¥790（¥869）
	トマトサラダ	¥790（¥869）
	チョレギサラダ	**¥790（¥869）**

キムチ

人気	きゅうりキムチ	¥390（¥429）
	白菜キムチ	¥390（¥429）
	エリンギキムチ	¥410（¥451）
	盛りキムチ	¥790（¥869）



盛りキムチ



白菜キムチ

スープ

わか玉スープ	¥410	(¥451)
玉子スープ	¥390	(¥429)
ワカメスープ	¥390	(¥429)
海鮮チゲ	¥1,090	(¥1,199)
カルビスープ	¥890	(¥979)
コムタンスープ	¥990	(¥1,089)
トック	¥690	(¥759)
ミニサイズ トック	¥540	(¥594)


海鮮チゲ


冷麺


ビビン麺

麺 (そば粉入り)

冷麺	¥840	(¥924)
ビビン麺	¥890	(¥979)

ミニサイズ	冷麺	¥640	(¥704)
ミニサイズ	ビビン麺	¥740	(¥814)

ご飯もの

クッパ	¥690	(¥759)
カルビクッパ	¥990	(¥1,089)
コムタンクッパ	¥1,090	(¥1,199)
出汁茶漬け	¥690	(¥759)
石焼ピビンバ	¥890	(¥979)
ピビンバ	¥790	(¥869)
キムチーズ石焼	¥990	(¥1,089)
明太バター石焼	¥990	(¥1,089)

ミニサイズ

クッパ	¥540	(¥594)
石焼ピビンバ	¥740	(¥814)
ピビンバ	¥640	(¥704)
キムチーズ石焼	¥840	(¥924)
明太バター石焼	¥840	(¥924)


石焼ピビンバ

ごはん	小	¥250	(¥275)	中	¥320	(¥352)	大	¥390	(¥429)

松屋お薦めセット

松屋が自信をもってお薦めするお肉をセットに。厳選された美味しさを存分にお愉しみください。



ハッピー幸盛　¥4,480（¥4,928）

◎和牛ロース塩 ◎和牛カルビ ◎ハラミ
◎チシャセット又はセットサラダ



お得盛セット　¥5,980（¥6,578）

◎コウネ柚子大根 ◎和牛上赤身　◎和牛カルビ ◎ハラミ ◎和匠つくね ◎ウインナー ◎本日のモツ3種（又はイカ・トントロ・大山鶏）
◎チシャセット又はセットサラダ



吟撰セット　¥7,980（¥8,778）

◎生厚切り上タン ◎厚切り特選ロース ◎本日の和牛希少部位塩焼き
◎本日の和牛わさび大葉焼 ◎特上カルビ ◎チシャセット又はセットサラダ



特選和牛4種盛　¥2,880（¥3,168）

◎本日の黒毛和牛4種



生上塩タン・赤身セット　¥3,980（¥4,378）

◎生上塩タン ◎創業ハラミ ◎和牛上赤身 ◎ 角切りハラミ
◎チシャセット又はセットサラダ



ハラミ三昧盛り500gセット　¥4,480（¥4,928）

◎創業ハラミ ◎角切りハラミ ◎ハラミ

松屋お薦めコース

和匠渾身の逸品を一皿一皿あなたのもとへ。趣向を凝らした多彩な味わいをどうぞご堪能ください。



※写真は二人前です

華（はな）コース

お一人様　¥4,900（¥5,390）

前菜三品・生上塩タン・見返り美人特上カルビ柚子大根焼・上赤身塩焼・上ロース・チシャセット・お好きなご飯もの（ミニ石焼ビビンバ・ミニ冷麺・ミニクッパ・出汁茶漬け）の中より一品・本日のデザート

彩りコース

お一人様　¥5,900（¥6,490）

前菜三品・生上塩タン・見返り美人特上カルビ柚子大根焼・海幸焼・希少部位ハネシタ塩焼・特上カルビ・チシャセット・お好きなご飯もの（ミニ石焼ビビンバ・ミニ冷麺・ミニクッパ・出汁茶漬け）の中より一品・本日のデザート



※写真は二人前です



※写真は二人前です

匠（たくみ）コース

お一人様　¥6,900（¥7,590）

前菜三品・生厚切り上タン・特撰4種盛・厚切り信長焼・海幸焼・特上カルビ・チシャセット・お好きなご飯もの（ミニ石焼ビビンバ・ミニ冷麺・ミニクッパ・出汁茶漬け）の中より一品・本日のデザート

241200

お飲み物

クリアで爽快な
飲みごこち。



ハイボール
¥490
(¥539)

酸味と甘さが
すっきり絶妙!

レモンサワー
¥490
(¥539)

ハイボール

人気	ハイボール	¥490(¥539)
	濃いめのハイボール	¥540(¥594)
	ジンジャーハイボール	¥540(¥594)
	コークハイ	¥540(¥594)

ビール

生ビール中	¥570(¥627)
生ビール小	¥390(¥429)
瓶ビール中	¥590(¥649)
ノンアルコールビール	¥440(¥484)

日本酒

松竹梅(小)	¥560 (¥616)
松竹梅(大)	¥890 (¥979)
冷酒(300ml)	¥1,100(¥1,210)

サワー

人気	レモンサワー	¥490(¥539)
	ライムサワー	¥490(¥539)
	カルピスサワー	¥490(¥539)
	柚子サワー	¥490(¥539)
	プレーンサワー	¥490(¥539)
	生グレープサワー	¥590(¥649)
	ウーロンハイ	¥490(¥539)

焼酎

一粒の麦(グラス)	¥490 (¥539)
一粒の麦(ボトル)	¥3,500(¥3,850)
一刻者(グラス)	¥490 (¥539)
一刻者(ボトル)	¥3,500(¥3,850)
マッコリ(グラス)	¥490 (¥539)
マッコリ(ボトル)	¥1,500(¥1,650)

梅酒

梅酒	¥400（¥440）
にごり梅酒	¥430（¥473）
黒糖梅酒	¥430（¥473）

ワイン

赤ワイン（グラス）	¥550 （¥605）
赤ワイン（ハーフボトル）	¥1,400（¥1,540）
赤ワイン（フルボトル）	¥2,150（¥2,365）
白ワイン（グラス）	¥550 （¥605）
白ワイン（ハーフボトル）	¥1,400（¥1,540）

カクテル

カシスソーダ	¥400（¥440）
カシスオレンジ	¥400（¥440）
シーバスリーガル	¥490（¥539）

ソフトドリンク

ウーロン茶	¥290（¥319）
オレンジジュース	¥290（¥319）
コカ・コーラ	¥290（¥319）
カルピスウォーター	¥290（¥319）
カルピスソーダ	¥290（¥319）
ジンジャーエール	¥290（¥319）
リンゴジュース	¥290（¥319）
スパークリングウォーター	¥290（¥319）

デザート

人気	北海道生ソフトクリーム	¥380（¥418）
人気	自家製レモンシャーベット	¥380（¥418）
	柚子シャーベット	¥380（¥418）
	あんみつ姫	¥450（¥495）
	抹茶アイス	¥350（¥385）
	バニラアイス	¥380（¥418）
	わらび餅	¥340（¥374）
	わらびDEアイス	¥450（¥495）
人気	黒蜜きなこアイス	¥450（¥495）


北海道生ソフトクリーム


自家製レモンシャーベット


あんみつ姫


黒蜜きなこアイス

— “ハラミ”発祥の店 —

松屋