



MARUKAKU 3

肉		魚		家常菜	
<p>黒毛和牛いちぼ (山形) ステーキ/カツレツ 一〇〇g 二八〇〇</p> <p>イタリア ファイレンツェ 大牛キアニーナ 赤身肉質でしっかりしています やわらかくありません 自然放牧で育った肉々しい味です。 ビステツカ (ステーキ) 一〇〇g 二五〇〇</p> <p>骨付き仔羊 香草グリル 二三〇〇</p> <p>黒毛和牛まるしん グリル又はステーキ 一〇〇g 一八〇〇</p> <p>肉質がしっとりとした上質な豚 岩中豚 グリル/カツレツ 各 一九〇〇</p> <p>牛トリツパグリル 一二〇〇</p> <p>牛トリツパ 白インゲン煮 一〇〇〇</p>	<p>お造り盛合せ 大 (三人〜五人) 三九〇〇 中 (二人〜三人) 二九〇〇 小 (一人前) 一九〇〇</p> <p>单品</p> <p>鰹 <small>カツオ</small> たたき 一二八〇</p> <p>鮪 <small>マグロ</small> 赤身 一五八〇</p> <p>鰯 あじ 九八〇</p> <p>紋甲 <small>もんごう</small>いか 九八〇</p> <p>なめろう 八八〇</p> <p>たこぶつ 八八〇</p> <p>まぐろ山かけ 八八〇</p> <p>さばごまあえ 八八〇</p>	<p>金目鯛煮 一本 二八〇〇 半分 一六〇〇</p> <p>かさご 煮/焼 一本 一三〇〇</p> <p>わらさ 焼き 一〇〇〇</p> <p>刺身用鰯を使用しています あじフライ 九八〇</p> <p>鰻 (国産) 白焼/かば焼 当店の系列のうなぎ屋 瓢六亭より 一匹 五五〇〇 半分 二八〇〇</p> <p>鰻巻 うまき 一〇〇〇</p> <p>うざく 一〇〇〇</p> <p>うなとろろ 一〇〇〇</p>	<p>牛肉と蓮根の 山椒香り炒め 一二八〇</p> <p>牛バラと葱の炒め 九八〇</p> <p>四川麻婆豆腐 九八〇</p> <p>牛バラ入り レバナニラ炒め 九八〇</p> <p>豚肉ときくらげ卵炒め 八八〇</p> <p>青菜チンゲン菜炒め 八八〇</p> <p>トマト卵炒め 七八〇</p> <p>メンチカツ 三個 三九〇</p>		