



和牛カルビ
880円 (税込 968円)
部位はクラシタ。きめが細かく風味が良い。柔らかさが特徴。まとみだから出せるこの価格!



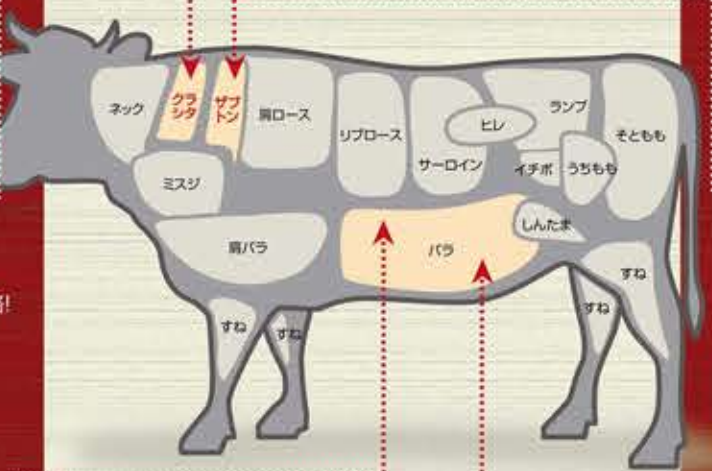
和牛まほろしカルビ
1,480円 (税込 1,628円)
バラの中でも最高に霜降りが多い部分を使用。



上タン塩
880円 (税込 968円)
舌の付け根の部分(タンモト)。脂がのった霜降り状の柔らかさ。



はらみ
780円 (税込 858円)
横隔膜にあたる内臓肉。柔らかい食感。



【牛肉の部位】
部位により、サシの入り方や柔らかさなど、食感・旨みが違います。まとみでその違いを是非お試しください。



和牛さぶとん
1,180円 (税込 1,298円)
肩ロースの中でも柔らかく最高の霜降り部分。肉も脂もほんのり甘く上品な味わい。



まとみカルビ
780円 (税込 858円)
胸から腹にかけて続くアバラ骨周辺のバラ肉。脂がのったお徳打ち旨みカルビ。



上ミノ 780円 (税込 858円)
第1胃。白く肉厚でクセが少ない部位。

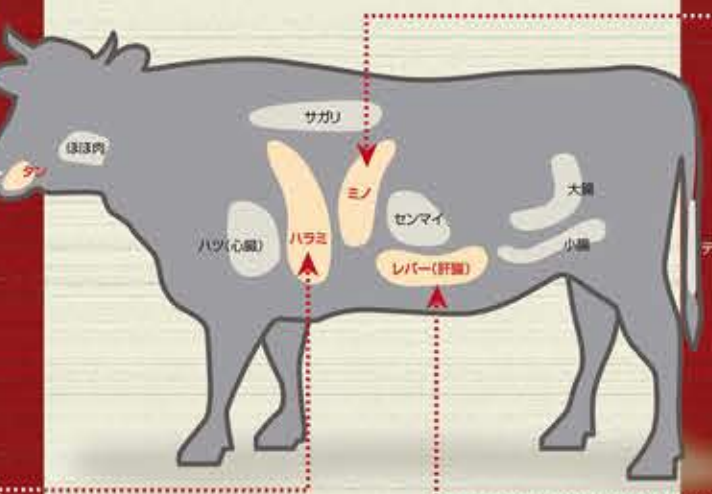


和牛レバー
780円 (税込 858円)
焼いても柔らかい新鮮な和牛レバー。

焼肉のまるこみ

超! 焼肉 食堂 ひとみ

お肉は最上、価格は並。



【牛肉(内臓)の部位】
それぞれ味や食感に個性がある内臓肉。タン・ハラミなど定番から、ホルモンなど食べ比べると違いがわかります。



部位はクラシタ。A4ランク以上の和牛を使った自信の一品。
和牛カルビ
880円 (税込 968円)



脂がのったお徳打ち旨みカルビ。
まとみカルビ
780円 (税込 858円)



自慢の柔らかく和牛に、滑いたろ〜り玉子をからめて仕上げた!
和牛すき焼きカルビ
880円 (税込 968円)



焼肉屋の定番! まずはコチラから!
上タン塩 880円 (税込 968円)

厚さ1cmをご堪能ください。
厚切り上タン塩 980円 (税込 1,078円)



横隔膜にあたる内臓肉。柔らかい食感。
はらみ 780円 (税込 858円)



柔らかい牛ヒレの一部。丁寧にサシを落とした希少部位。
牛ヒレえんがわ 880円 (税込 968円)



肩ロースの中でも柔らかくサシが多い部分。
和牛さぶとん 1,180円 (税込 1,298円)



バラの中でも最高に霜降りが多い部分を使用。
和牛まほろしカルビ 1,480円 (税込 1,628円)



焼いても柔らかい新鮮な和牛レバー。



お肉は最上、価格は並。

- 厳選したお肉を品揃え! 和牛、国産牛を中心に「美味いものを揃えたい」をコンセプトに、まとみ人気の和牛カルビをご用意ください。
- リーズナブルな価格! 気軽に焼肉を楽しんでもいいから、こだわりの肉は三九〇円(税込四一九円)〜。まとみ自慢のお肉の盛り合わせをご用意。
- 希少部位を堪能! 売切れ御免! 和牛さぶとん、軽く焼いてお召し上がりください。
- 安心安全をモットーに 柔らかくするための牛脂注入や乳化剤は一切していません。お子様も安心して召し上がりいただけます。
- 新鮮! 手切りならはの味わい 新鮮な美味しなお肉をご用意。自社工場の手切りです。
- 貸切もお気軽に! 二階のお座敷は20名様までOK。会社の宴会等に最適なゆとり広々お座敷です。

キムチ

- カクテキ 280円 (税込 308円)
- 長いもキムチ 280円 (税込 308円)
- キムチ盛り合わせ 480円 (税込 528円)

白菜キムチ

280円 (税込 308円)

ナムル4種

280円 (税込 308円)

- 冷やしトマト 350円 (税込 385円)
- フライドポテト 350円 (税込 385円)
- 鶏なんこつコリコリ揚げ 400円 (税込 440円)

さくらユッケ(馬肉)

680円 (税込 748円)

野菜

1番人気

- 焼き野菜 280円 (税込 308円)
- 玉ねぎ焼き 280円 (税込 308円)
- 長ねぎ焼き 280円 (税込 308円)
- ししとう焼き 280円 (税込 308円)
- とうもろこし焼き 280円 (税込 308円)
- 焼き野菜盛り 480円 (税込 528円)

シーサーサラダ

480円 (税込 528円)

定番シーサードレッシングのたっぷりサラダ。

チヨレギサラダ

480円 (税込 528円)

ごま油の風味と和風ねぎだれがマッチします。

ホルモン

- 豚ホルモン 480円 (税込 528円)
- 和牛レバー 780円 (税込 858円)
- てつちゃん(牛ホルモン) 580円 (税込 638円)
- 牛レバー 480円 (税込 528円)
- コリコリ 480円 (税込 528円)

大阪スタイル ミックスホルモン

780円 (税込 858円)

色んなホルモンが混ぜ込んであります。

飯もの

地元上越の美味しいお米! 「謙信秘蔵米」使用。

- 石焼ビビンバ 780円 (税込 858円)
- カルビクッパ 680円 (税込 748円)
- ヒビンバ 590円 (税込 649円)
- クッパ 590円 (税込 649円)
- ライス大 340円 (税込 374円)
- ライス中 280円 (税込 308円)
- ライス小 220円 (税込 242円)

麺もの

ホルモンから出る旨みと出汁が決める大阪名物。

- 大阪名物カスうどん 680円 (税込 748円)
- カルビスープを使った焼肉屋のうどん。 **カルビうどん** 680円 (税込 748円)
- つるつる食感! ちよいと辛さっぱりな味わい。 **盛岡冷麺** 780円 (税込 858円)
- タマゴスープ 300円 (税込 330円)
- カルビスープ 300円 (税込 330円)
- ワカメスープ 250円 (税込 275円)

豚

- とんとろ 480円 (税込 528円)
- 豚ロース(タレ/塩) 390円 (税込 429円)
- 豚バラ(タレ/塩) 480円 (税込 528円)

鶏

- とり皮 390円 (税込 429円)
- ぼんじり 390円 (税込 429円)
- 鶏なんこつ 390円 (税込 429円)
- 鶏もも 390円 (税込 429円)

甘味

- 杏仁豆腐 300円 (税込 330円)
- 黒蜜ときなこのぜんざい 320円 (税込 352円)
- ビーチシャーベット 390円 (税込 429円)
- ハニライス 220円 (税込 242円)