



### 和牛カルビ

880円 (税込 968円)

部位はクラシク。きめが細かく風味が良い。柔らかさが特徴。まるとみだから出せるこの価格!



### 和牛まほろじカルビ

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)

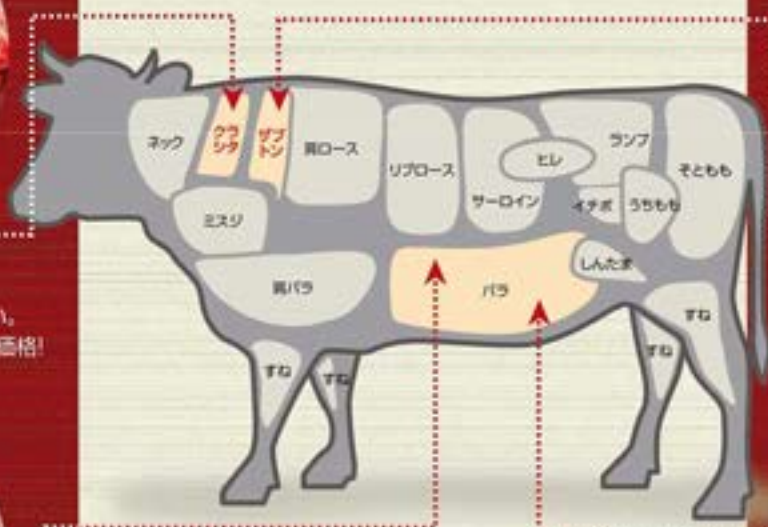
舌の付け根の部分(タンモト)。脂がのった霜降り状の柔らかさ。



### はらみ

780円 (税込 858円)

横隔膜にあたる内臓肉。柔らかな食感。



#### 【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。まるとみて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。



### まるとみカルビ

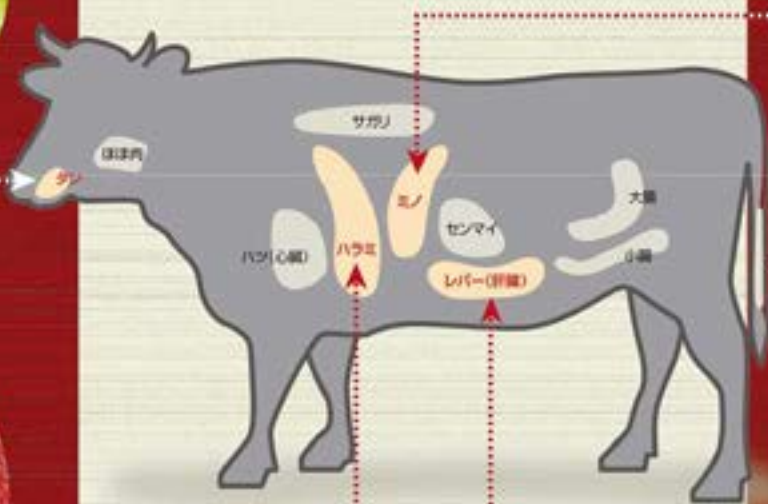
780円 (税込 858円)

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。

## 焼肉のバーニング

# まる焼肉食堂とみ

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。



### 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。





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)



**一番商品!**



脂がのったお徳打ち旨みカルビ。  
**まるとみカルビ**  
**780円** (税込 858円)



白慢の柔らか和牛に、溶いたとろ〜り玉子をからめて召し上がれ!  
**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!  
**ヒタン塩** **880円** (税込 968円)



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



横隔膜にあたる内蔵肉。柔らかな食感。  
**はらみ** **780円** (税込 858円)



柔らかな牛ヒレの一部。丁寧にスジ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。  
**和牛まぼろしカルビ** **1,480円**  
 (税込 1,628円)



まぼろしは、  
 希少な部位の  
 霜降りを  
 落とさず  
 残した  
 部位です。

※「柔らか目盛り」はお肉の柔らかさの目安です。写真はイメージです。



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  
「美味しいものをお安く」がコンセプト。  
まるとみ人気の「和牛カルビ」を  
ご賞味ください。

リーズナブルな価格!

気軽に焼肉を肴してほしいから。  
こだわりお肉は三九〇円(税込四二九円)。  
まるとみ自撮のお肉の盛り合わせも用意。

希少部位を堪能!

赤切れ御免「和牛さびとん」  
軽く焼いてとろける際らがさを  
お楽しみください。

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材は  
一切しておりません。  
お子様も安心して召し上がりいただけます。

新鮮!手切りならではの味わい

新鮮な美味しいお肉をご提供できるよう、  
自社工場の手切りしています。

尚切もお気軽に!

二階のお座敷は20名様までOK。  
会社の宴会等に最適なゆつたり広々空間です。



おすすめ

コリコリした食感をご堪能ください。  
**上ミノ 780円**(税込858円)



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

■てっちゃん(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)



脂を使った淡白な味わい。  
**豚ホルモン 480円**  
(税込528円)



国産牛の肉厚なホルモンと甘い面がやみつき。  
**国産牛まるちょう 780円**  
(税込858円)



おすすめ

色々なホルモンが混ぜ込んであります。  
**大阪スタイル ミックスホルモン 780円**(税込858円)



**とんトロ 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)



おすすめ

**とり皮 390円**(税込429円)  
■ほんじり 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)





# キムチ



白菜キムチ  
280円(税込308円)

- 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)



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(豚肉)  
680円(税込748円)

おすすめ

# 野菜



1人前

定番!シーザードレッシングのたっぷりサラダ。

シーザーサラダ  
480円(税込528円)

- 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)



ごま油の風味と和風ねぎだれがマッチしています。

チョレギサラダ  
480円(税込528円)



■サンチュ 450円(税込495円)



石焼ビビンバ  
780円(税込858円)

# 飯もの

地元上越の美味しいお米!  
「謙信秘蔵米」使用。



ホルモンから出る旨みと出汁が決め手の大阪名物。  
大阪名物カスうどん 680円(税込748円)



カルビクッパ  
680円(税込748円)

# スープ



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!ちょい辛さっぱりな味わい。  
盛岡冷麺 780円(税込858円)

- ビビンバ 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)



■タマゴスープ 300円(税込330円)



■カルビスープ 300円(税込330円)

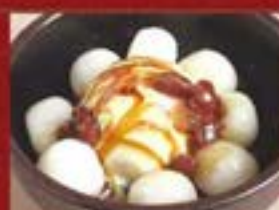


■ワカメスープ 250円(税込275円)

# 甘味



杏仁豆腐 300円(税込330円)



黒蜜ときなこのせんざい 320円(税込352円)



ピーチシャーベット 390円(税込429円)



バニラアイス 220円(税込242円)