



和牛カルビ

900円 (税込 990円)

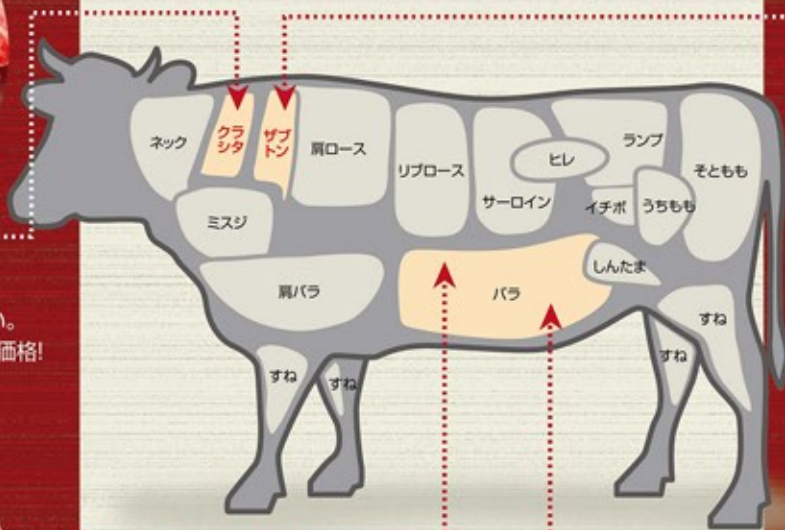
部位はクラシタ。きめが細かく風味が良い。柔らかさが特徴。まるとみだから出せるこの価格!



和牛まぼろしカルビ

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。



【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・旨味が違います。まるとみてその違いを是非お試しください。



和牛ざぶとん

1,280円 (税込 1,408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。脂がのったお値打ち旨みカルビ。

焼肉のバーミヤ

まる焼肉食堂とみ

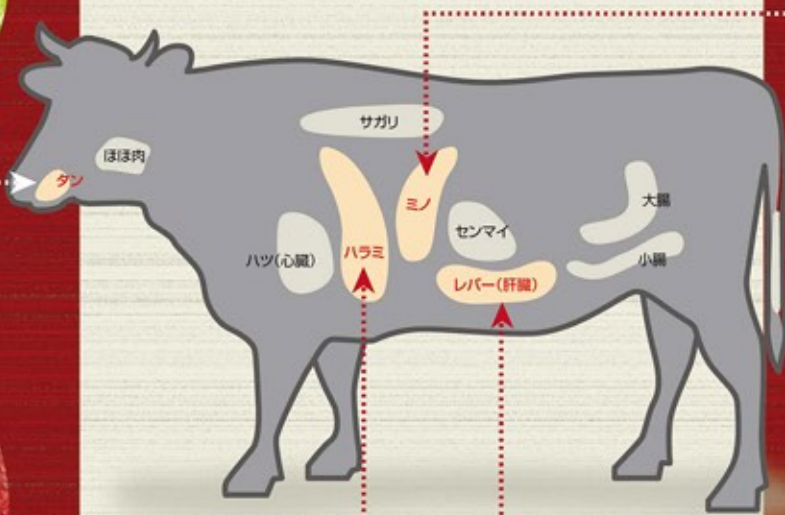
お肉は最上、価格は並。



上タン塩

1,400円 (税込 1,540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。



【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。



はらみ

800円 (税込 880円)

横隔膜にあたる内臓肉。柔らかい食感。



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

900円(税込 990円)

カルビ



脂がのったお値打ち旨みカルビ。

まるとみカルビ

780円(税込 858円)



自慢の柔らか和牛に、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)

一番商品!



焼肉屋の定番! まずはコチラから!

上タン塩 1,400円(税込 1,540円)

厚さ1cmをご堪能ください。

厚切り上タン塩 1,700円(税込 1,870円)



横隔膜にあたる内蔵肉。柔らかな食感。

はらみ

800円(税込 880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。

和牛ざぶとん

1,280円
(税込 1,408円)

売り切れ
御免!



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)

希少!

特選

柔らかい肉の
まぼろし。
お肉の
お肉の
お肉の。

お肉は最上、価格は並。



🍷 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ったり広々空間です。

🍷 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。

🍷 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。

🍷 希少部位を堪能！

売切れ御免「和牛さぶとん」。
軽く焼いてとろける柔らかさを
お楽しみください。

🍷 リーズナブルな価格！

気軽に焼肉を楽しんでほしいから、
こだわりお肉は三九〇円(税込四二九円)〜。
まるとみ自慢のお肉の盛り合わせもご用意。

🍷 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。



腸を使った淡泊な味わい。

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脂がやみつき。
国産牛まるちょう 780円
(税込 858円)



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)



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)



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

- カクテキ 300円(税込 330円)
- 長いもキムチ 300円(税込 330円)
- キムチ盛り合わせ 480円(税込 528円)



白菜キムチ
300円(税込 330円)



ナムル4種
300円(税込 330円)

- 冷やしトマト 380円(税込 418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)



さくらコック(馬肉)
680円(税込 748円)

おすすめ

野菜

焼き野菜

- 玉ねぎ焼き 300円(税込 330円)
- 長ねぎ焼き 300円(税込 330円)
- ししとう焼き 300円(税込 330円)
- とうもろこし焼き 300円(税込 330円)
- 焼き野菜盛り 480円(税込 528円)



■サンチュ 450円(税込 495円)



1番人気

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)



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)



石焼ビビンバ
800円(税込 880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)

麺もの



カルビクッパ
680円(税込 748円)

- ビビンバ 590円(税込 649円)
- クッパ 590円(税込 649円)
- ライス大 440円(税込 484円)
- ライス中 360円(税込 396円)
- ライス小 300円(税込 330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!ちよい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 330円(税込 363円)



■カルビスープ 330円(税込 363円)



■ワカメスープ 280円(税込 308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)



ピーチシャーベット
500円(税込 550円)



バニラアイス
220円(税込 242円)