歌麿鍋

・二人前より承ります・

にんにくを効かせた自家製の割り下で馬肉を食す精力すき焼きです。
焼き煮上がった最高の馬肉を長芋とだし汁で仕上げた特製の玉とろ汁に
たっぷりつけて食べれば明日へのエネルギーがみなぎってきます。
今夜は眠れません。

松（希少トモサンカク、特上ヒレ、上ロース）	二、八九〇円
竹（バラ、本日の特選肉）	二、二八〇円
梅（バラ）	一、五八〇円
桜（赤身と背脂）	一、七八〇円

《差し馬》おかわり

・玉とろ汁 お肉にたっぷりとつけてお召し上がりください。	三〇〇円
・馬バラ 創業以来変らない定番のお肉です。	一、三〇〇円
・特上ヒレ しっとりと上品なお肉です。刺しでもお召し上がり頂けます。	二、二〇〇円
・上ロース 適度に入ったサシと上質な赤身が美味しい風味の豊かなお肉です。	二、二〇〇円
・希少トモサンカク 一非常に希少な部位です。最もサシが入りやすい部位となっています。	二、二〇〇円
・桜 赤身の旨味と背脂の深みが溶け合い、絶妙な相乗効果を生み出します。	一、八〇〇円

◇野次馬（野菜）

馬肉で精力をつけた後、お野菜でメて頂きます。
店仕込南蛮味噌を入れれば雪国の郷土の味を感じさせてくれます。

七五〇円

追加・〆

・蕎麦	六〇〇円

表示価格は税込です。



馬並み家 こだわりの馬肉

さくら肉とも呼ばれる馬肉は、柔らかであっさり、きれいな赤肉が特徴のヘルシー食材です。
小田桐産業では、馬を稲わらに濃厚飼料で飼育し、精肉、燻製のほか、馬肉ベーコンなどの加工品も製造し、地元中心に県内外に販売しています。

歌麿鍋

鍋はぐつぐつ煮える。
酒を飲んでは肉を反す。
肉を反しては酒を飲む。





刺し

・本日のお造り

三点盛り

・特上一人前　一〇五〇円

・上　一人前　八〇〇円

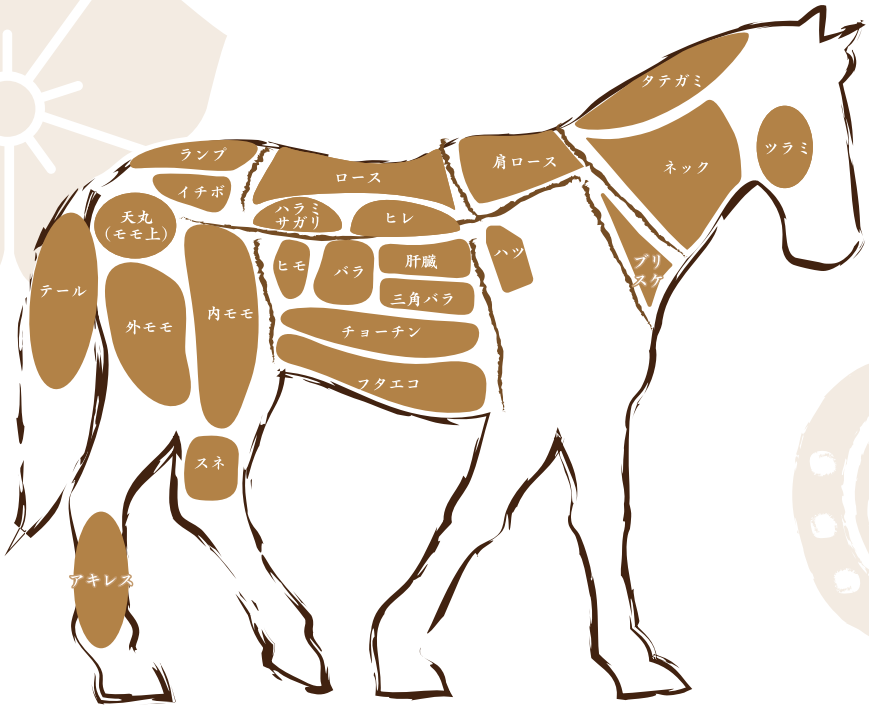
五点盛り

・特上一人前　一、六九〇円

・上　一人前　一、三九〇円

表示価格は税込です。

馬肉部位



単品

赤身 一、二九〇円
しっとりしていながら張りのある肉質。

漬け 一、三九〇円
深みのある香りと風味がお楽しみ頂けます。

フタエゴ 一、一九〇円
弾力のある食感は噛めば噛むほど濃い味へと変化します。

ぶつ切りヒモ 一、三九〇円
蛇腹ぶつ切りをした丁寧な仕事は絶妙な食感と甘味を引きだします。

コーネ 一、〇九〇円
別名：鬣
赤身と一緒にご注文頂くと美味しくお召し上がり頂けます。

上ロース 一、九一〇円
適度に入ったサシと上質な赤身が美味しい風味の豊かなお肉です。

特上ヒレ 一、九一〇円
しっとりと上品なお肉です。

希少トモサンカク 一、九九〇円
中トロ程度の霜降り具合。とても柔らかい食感が特徴です

特上霜降り 一、九九〇円
最高級の霜降りです。口の中で溶ろけます。

馬肉のユッケ 一、三八〇円

馬並み家 こだわりの醤油



青森県産の黒にんにくを使用した、自家製のニンニク醤油です。
黒にんにくを細かく切り、ペースト状にして、お酒と少し甘みのあるお醤油を合わせ、煮出すとニンニク特有の香りがマイルドになり、旨味が増したお醤油です。
ぜひ、深みのある味わいをお楽しみください。

表示価格は税込です。

馬力焼き

高タンパク低カロリーな馬肉は
焼くことで、馬の油が溶けだし、
口の中で肉汁と旨味が広がります。
焼いて溶けた肉もさっぱりと
お召し上がりいただけます。



表示価格は税込です。



馬ヒモ

一、三八〇円

馬ヒモは馬肉の部位の中でも特にあぶらと旨味が多く、アバラとアバラの間にある脂が甘く、コクのある味が楽しめます。
絶妙な食感と歯切れの良さを感じていただけるように丁寧に蛇腹隠し包丁を入れています。



馬ツラミ

一、〇八〇円

つらみとは「面（ツラ）の身」から呼ばれるように、その名のとおり馬の顔のほほを指す部位です。
肉質は赤身肉と同じ部類ですが、良く動く部位のため、赤身よりしっかりとした肉質です。

- **鴨もも肉** 一、〇八〇円
- **馬ホルモン** 一、〇八〇円
- **W精力（にんにく＋長芋）** 五八〇円
  精力系の野菜、にんにくと長芋の盛合せです。
- **Wネギ（長ネギ＋玉葱）** 五八〇円
  馬の脂を吸い香ばしく焼き上がった葱は絶品です。
- **もやし** 四八〇円



自家製りんご醤油ダレ

青森名物のりんごを使った自家製のりんご醤油ダレです。
摩り下ろしたりんごの甘さと、生のニンニクの旨味を掛け合わせることで馬肉の旨味を最大限に引き出します。
ぜひ、この機会にご賞味ください。

表示価格は税込です。

馬おかず

馬酢モツ	六〇〇円
大動脈ぶっかけ鬼おろし	七六〇円
こだわりの馬モツ煮	七六〇円
馬メンチ 自家製りんごソース	八六〇円





表示価格は税込です。

店仕込み南蛮味噌

胡瓜のタタキ　店仕込み南蛮味噌添え	四九〇円
生ブロッコリーの塩茹で　店仕込み南蛮味噌添え	六五〇円
青森ポテトサラダ　店仕込み南蛮味噌添え	五八〇円

あて

特注 イカ刺し塩辛	四九〇円
くじらベーコン	九八〇円
津軽漬け	四五〇円
お漬物	三九〇円
枝豆	四八〇円
極薄鰹節の冷奴	三九〇円
摩りおろしリンゴのトマトサラダ	四九〇円
極薄鰹節の月見オニオンスライス	四五〇円
長芋の山葵添え	四六〇円
味噌キャベツ	四六〇円
青森の黒にんにく	六六〇円



店仕込み南蛮味噌

お店で仕込んだ青森県南地方の名物である「南蛮味噌」。もろみに漬け込んだお漬物で、青唐辛子などを漬け込んで作られます。明治時代から冬の保存食として親しまれてきております。ピリッとした辛さと味噌のコクが特徴です。

表示価格は税込です。



握り

特上寿司盛り合せ	二、三八〇円
上寿司盛り合せ	一、六九〇円
赤身握り	三五〇円
漬け握り	三九〇円
霜降り握り	四六〇円
ヒレ握り	四二〇円
ロース握り	四二〇円
トモサンカク握り	四九〇円
鉄火巻き	七六〇円
トロたく巻き	七六〇円
ねぎトロ巻き	七六〇円
昆布〆握り	三九〇円
塩にんにく赤身握り	三九〇円

甘味

馬肉のお茶漬け	五九〇円
ごはん	二五〇円
林檎のシャーベット	三〇〇円

表示価格は税込です。

お飲物

馬並み家

桜鍋・馬刺し

日本酒



陸奥八仙
特別純米
中汲み無濾過
〈赤ラベル〉

一合　九八〇円

甘く華やかな上立ち香、甘みと酸味が口の中で調和し爽やかな飲み口。キレのある芳醇旨口タイプです。食中酒としておすすめ。



陸奥八仙
いさり火
特別純米
無濾過生詰め

一合　九八〇円

ほのかな香りと米の旨みを充分に引き出した芳醇辛口酒。料理の邪魔をしない、バランスの取れた味わい。鰯や鳥賊のお刺身にピッタリ。



陸奥八仙
純米吟醸
中汲み無濾過
〈黒ラベル〉

一合　一、一八〇円

重みのある旨み、びちびちとしたフレッシュ感と酸味がキレのよさとなっている。時間が経つにつれふくよかな甘みと米の旨みをましていきます。



陸奥八仙
吟醸中汲み
無濾過
〈ピンクラベル〉

一合　一、〇八〇円

メロンのような香りと飲み飽きしない味わいと旨みのある生酒。酸味とみずみずしい甘みが調合し、爽やかでキレのある味わいです。



陸奥八仙
華想い
純米大吟醸

一合　一、一八〇円

上品で落ち着いた香り熟成された柔らかな旨みの広がりを感じる。まろやかな米の旨みとスッキリとしたキレのある大吟醸です。

青森だからこそ 田酒（でんしゅ）

一合　一、〇〇〇円

名前の通り、田んぼの米のみを使う酒ということで、純米酒造りにこだわる。

幻の米といわれた地元青森の古城錦を復活させ、やはり県産の酒造好適米・華想いを使用するなど、青森の地酒の立ち位置を貫いている。

表示価格は税込です。

定番

アサヒ スーパードライ		六三〇円
ドライゼロ		五九〇円
ホッピーセット		
	白／黒／赤	各五〇〇円
ソト　白／黒／赤		各三〇〇円
ナカ		二〇〇円

サワー

酎ハイ	四五〇円
ウーロンハイ	四八〇円
緑茶ハイ	四八〇円
レモンサワー	五二〇円
グレープフルーツサワー	五二〇円
すだちサワー	五二〇円
生柚子サワー	五二〇円
梅干サワー	五二〇円
ザボンサワー	五二〇円
シャルドネサワー	五二〇円
バリキングサワー	五五〇円

ハイボール

ハイボール	五五〇円
ザボンハイボール	五八〇円
シャルドネハイボール	五八〇円
林檎ハイボール	五八〇円
生レモンハイボール	五八〇円
生柚子ハイボール	五八〇円
すだちハイボール	五八〇円
梅ハイボール	五八〇円
新橋ハイボール	六五〇円
ニッカフロンティアハイボール	六五〇円

梅酒

昔ながらの梅酒	五〇〇円
赤い梅酒	五五〇円
レモン梅酒	五五〇円
黒糖濃醇梅酒	五五〇円

果実酒

あらごしりんご酒	六五〇円
あらごしみかん酒	六五〇円

洋酒ワイン

グラス（赤・白）	各五〇〇円

ソフトドリンク

青森りんごジュース	五五〇円
ウーロン茶	四〇〇円
緑茶	四〇〇円
オレンジジュース	四〇〇円
グレープフルーツジュース	四〇〇円
ザボンスカッシュ	四〇〇円

焼酎

芋焼酎

にごり芋	六〇〇円
黒霧島	五五〇円
明るい農村	六六〇円
富乃宝山	六九〇円
伊佐大泉	五五〇円
鬼火	六〇〇円
黒よかいち	五五〇円
佐藤黒	七八〇円
薩州 赤兎馬	七八〇円
伊佐美	七八〇円
黒瀬	六八〇円
晴耕雨読	六八〇円

麦焼酎

佐藤麦	七八〇円
兼八	七八〇円

米焼酎

吟香鳥飼	七八〇円

黒糖焼酎

れんと	五五〇円

泡盛

久米島の久米仙	五五〇円

ボトル

黒霧島	四、〇〇〇円
佐藤（黒）	五、八〇〇円
佐藤（麦）	五、八〇〇円

- 梅干し　一七五円
- カットレモン　一七五円
- 氷・お水・お湯　各一〇〇円
- ソーダ・ウーロン

表示価格は税込です。