



Right beside Kaihin Makuhari Station! Private room modeled after s large sake barrel, complete private rooms, fully equipped to accomodate even large groups.



Souk Kaihin Makuhari 3F, 1-9 Hibino, Mihama-ku, Chiba, Chiba Prefecture



1-minute walk from JR Keiyo Line Kaihin Makuhari Station North Exit



MON~THU	Dinner 17:00 ~ 23:30 (L.O.22:30)
FRI/SAT/before holidays	17:00 ~ 03:00 (L.O.2:00)
SUN/Holidays	17:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)



043-296-0010



Average price ¥3,500

Tarumaru



FOOD MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※ Picture may differ from actual food and drink.
メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。 ※ Consumption tax(8%) is not included in the menu.



- | | | | | | |
|--|--------|---|------|--|------|
| 1 馬赤身とたてがみ盛り合わせ
Horse Red Meat and Mane Platter | ¥1,580 | 10 宮崎発祥 辛麺
Spicy Noodles Originating from Miyazaki Prefecture | ¥880 | 18 真鯛の昆布ノ
Red Seabream Marinated in Kelp | ¥730 |
| 2 骨付きつくば鶏もも肉一枚!スパイシー樽丸焼き
Tarumaru's Tsukuba Dori Chicken with Bone Grilled Whole | ¥1,380 | 11 エリンギと鶏もつのアヒージョ
King Trumpet Mushroom and Chicken Offal Ajillo | ¥650 | 19 馬肉の握り(3貫)
Horse Meat Sushi (3) | ¥730 |
| 3 かぼちゃと温玉のシーザーサラダ
Caesar Salad with Pumpkin and Hot Spring Egg | ¥780 | 12 大根と山盛りじゃこのおろぼんどレッシング
Daikon Radish and Heaped Small Fish with Grated Radish and Ponzu Dressing | ¥730 | 20 つくば鶏もも肉のガーリック醤油唐揚げ
Deep-fried Tsukuba Dori Chicken Thigh with Garlic Soy Sauce | ¥690 |
| 4 旬魚3種盛り合わせ
Assortment of Seasonal Fish (3 varieties) | ¥1,390 | 13 レバーのワイン煮チーズソース添え
Liver Simmered in Wine, Served with Cheese Sauce | ¥630 | 21 チキン南蛮高菜のつけ盛り
Chicken Namban Heaped with Mustard Greens | ¥680 |
| 5 馬ゆっけ
Horse Yukhoe | ¥980 | 14 胡麻鰯
Japanese Amberjack with Sesame | ¥670 | 22 焼き鳥 つくね(1本)
Yakitori Chicken Meatball (1) | ¥250 |
| 6 上鱈の出し巻き玉子
Japanese Egg Rolls with Prime Skipjack Tuna Stock | ¥630 | 15 讃岐風冷おろし温玉ぶっかけ饅頭
Cold Sanuki Udon with Grated Radish and Hot Spring Egg | ¥680 | 23 焼き鳥 もも串(1本)
Yakitori Chicken Thigh Skewer (1) | ¥220 |
| 7 スパイシーケイジャンポテトフライ
Spicy Cajun French Fries | ¥580 | 16 ぶつ切り鮮魚と長芋の酒盗和え
Minced Fresh Fish and Yam Appetizer | ¥490 | 24 焼き鳥 ねぎま(1本)
Yakitori Spring Onion and Chicken (1) | ¥220 |
| 8 つくば西鶏刺し生ハム仕立て
Tsukuba Akane Dori Chicken Sashimi Prosciutto Style | ¥880 | 17 自家製あおさ入りさつま揚げ
Fried Fish Cakes with Homemade Sea Lettuce | ¥590 | 25 昆布ノ鯛茶漬 別添え御出汁
Japanese Tea Poured on Soused Sea bream with Rice, Served with Separate Dashi Stock | ¥750 |
| 9 明太子おろし添え
Served with Grated Radish with Spicy Pollock Roe | ¥650 | | | | |

DESSERT MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※ Picture may differ from actual food and drink.
メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。 ※ Consumption tax(8%) is not included in the menu.



- 26** 濃厚自家製チョコプリン
Rich Home-made Chocolate Pudding ¥680
- 27** 焼きカステラとバニラアイスはちみつ掛け
Baked Castella and Vanilla Ice Cream with Honey ¥680
- 28** 水信玄餅
Raindrop Cake ¥580

DRINK MENU

画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。 ※ Picture may differ from actual food and drink.
メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。 ※ Consumption tax(8%) is not included in the menu.

- | | |
|--|--|
| 1 ブラックニッカ フリージングハイボール
Black Nikka Freezing Highball ¥580 | 11 一粒の麦
Hitotsubu No Mugi ¥580 |
| 2 ジャックハイボール
Jack Highball ¥580 | 12 薩摩宝山
Satsuma Houzan ¥620 |
| 3 あらごし梅酒
Umeshu with Pulp ¥580 | 13 山ねこ
Yama Neko ¥680 |
| 4 あらごしみかん酒
Akogoshi orange sake ¥580 | 14 富乃宝山
Tominohouzan ¥680 |
| 5 蜂蜜柚子サワー
Honey Yuzu Sour ¥480 | 15 黒霧島 (ボトル)
Kuro Kirishima (bottle) ¥3,600 |
| 6 梅干しサワー
Pickled plum sour ¥500 | 16 八海山 本醸造 (徳利)
Hakkaisan Honjozo (tokkuri flask) ¥1,500 |
| 7 アサヒ スーパードライ
Asahi Super Dry ¥430 | 17 会津ほまれ 純米大吟醸「極」 (徳利)
Aizu Homare Junmai Daiginjo "Kiwami" ¥1,800 |
| 8 アサヒ ドライブラック
Asahi Dry Black ¥450 | 18 安芸虎 純米 (徳利)
Akitora Junmai (tokkuri flask) ¥1,300 |
| 9 エクストラコールド
Extracold ¥490 | 19 ジンジャーエル
Ginger Ale ¥400 |
| 10 (ノンアルコール)ドライゼロ
Dry Zero (non-alcoholic) ¥520 | 20 コーラ
Coca Cola ¥400 |

