

熊本直送本格馬刺し盛合わせ10円！生ビール10円！

～京橋隣の蒲生4丁目にある馬肉料理専門店馬郎お徳な10周年感謝祭 を8月21日～23日の3日間開催～

馬肉料理専門店馬郎(大阪市城東区:蒲生4丁目駅より徒歩3分)おかげさまで10周年を迎えます。感謝の気持ちを込めまして、2024年8月21日(水)～8月23日(金)の3日間、10周年感謝祭を開催します。



【10周年感謝祭 イベント概要】

- ・開催日：8月21日(水)～8月23日(金)
- ・場所：馬肉料理専門店馬郎(大阪市城東区蒲生 3-15-20 大阪市営地下鉄蒲生4丁目駅より徒歩3分)
- ・ご予約：電話 06-6931-7538

ネット <https://tabelog.com/osaka/A2701/A270305/27082527>

※期間中お一人様一回のご利用に限ります。

※期間中お席90分制ラストオーダー75分とさせていただきますのでご了承下さい。

※馬刺し5種盛合わせお一人様一人前限り(写真は2人前)

※対象ドリンクは生ビール(キリン一番搾り)・陸ハイボール・レモンサワー・プレーンサワー)

■メニューの紹介

・対象メニュー名



馬刺し5種盛合わせ (通常価格 1780 円+税)

指定牧場より直接仕入れた厳選5種を盛合わせ。9割のお客様が注文する当店一番人気のメニューです。

- カミノミ…希少部位で赤身と脂身のバランスが最高です。
- ヒレ…馬肉の中で一番やわらかい部位で焼肉にもとても合う部位です。
- アカミ…アカミはよくたべられる部位なので美味しさの違いが一番よくわかります
- フタエゴ…赤身と脂身が3層になってます。岩塩がよく合います。
- たてがみ…真っ白の馬刺しです。馬刺し好きはたてがみファンも多いです。岩塩でたべるとより美味しいです。

ドリンク



陸ハイボール
キリン一番搾り



プレーンサワー



生ビール
レモンサワー

・通常メニュー

本場熊本で肥育された
こだわりの馬肉です。
まずは馬刺しをご堪能下さい。



馬刺し5種盛り合せ (2人前) 1780

当店一番人気メニュー！9割以上の方がご注文されます
※一人前 990円 3人前以上+890円でご注文頂けます。
是非人数分ご注文下さい。

特上生レバー 1280

香少な生レバー。焼く際の脂はこくをたぎらせます。

桜ユッケ 880

ご注文ごとに盛り分けの味わい深いユッケです。

単品

カノミ 980	上ハラミ 1080	アカミ 780
ヒレ 780	たてがみ 580	フタエコ 680

Kids ★キッズ馬車水 380
小学生以下限定！お一人様一人前限り！

盛り合せ

馬焼肉6種盛り合せ (1人前) 1980
色々な部位を食べたい！！部位ごとに違う味わいをお楽しみください。 ※写真は2人前

レア馬焼肉3種盛り合せ (1人前) 1980
当店でレアで食べる馬焼肉をおすすめておりますレア焼きが
うまい！人気の3種の盛り合せ ※写真は2人前

レアで美味しい！馬焼肉

厚切りヒレ 980
赤身の肉でも割にやわらかく、噛めば噛むほどに旨味を感じます。やわらかいからできる厚切りで旨味を存分に味わってください。

単品

カノミ 1180	上ハラミ 1380	フタエコ 880
上カルビ 780	ピンタ 480	馬ウインナー 250
ラムダコ 580	ホルモン(ミノ) 480	

サラダ

チルギサラダ 480
焼製入りシーザーサラダ 580

スープ

卵スープ 280 わかめスープ 280
わかたまスープ 330

野菜

玉ねぎ 280 キャベツ 280 エノキ 280

Kids ★キッズ焼肉盛 680
小学生以下限定！お一人様一人前限り！

※表示価格は税抜となります。

馬肉逸品

名物 **馬肉くん製入りポテトサラダ** 298
馬肉のたたくき 980 桜ユッケ 880
うまわさび 480 馬肉コロッケ (1個) 180 馬肉メンチカツ (1個) 280
馬すじ煮込み 298 馬汁餃子 (6個) 380 馬肉の焼製 680

馬肉寿司

馬肉寿司5貫セット 980
馬肉寿司3貫セット 480
馬肉寿司10貫セット 1980
おぼろ3貫セット 580

単品(一貫)

カノミ 290	上ハラミ 350	ヒレ 250
アカミ 190	フタエコ 180	たてがみ 150

Course Menu お得なコースメニュー

当店一番人気のコースです！
お一人様一人前限り！

馬刺馬焼肉コース 全10品 4000円(税込)

- ◆サラダ
- ◆前菜3種盛り
- ◆馬刺5種盛り合わせ
- ◆馬肉を使った揚げ物
- ◆馬焼肉5種盛り合わせ
- ◆焼き野菜セット
- ◆馬肉チャーハン
- ◆デザート

プレミアムコース 全11品 5500円(税込)

- ◆サラダ
- ◆スペシャル3種盛り(特上生レバー、桜ユッケ、馬肉焼製)
- ◆馬すじ煮込み
- ◆馬刺5種盛り合わせ
- ◆馬肉を使った揚げ物
- ◆馬焼肉6種盛り合わせ
- ◆焼き野菜セット
- ◆馬肉寿司3貫セット
- ◆デザート

逸品

たっぴり！枝豆 250 やみつきキャベツ 280 ポテトフライ 380
チルギサラダ 480 シーザーサラダ(馬肉焼製入り) 580
冷やしトマト 280 無限ビーマン 380

飯・スープ・デザート

名物 **馬肉チャーハン** 780 大盛り 880
馬トロ井 980
ご飯/ご飯(大) 200/300
卵スープ 280
わかめスープ 280
わかたまスープ 330
まろごんチョコアイス 280
生チョコアイス 280

極上馬堪能コース 全11品 7500円(税込)

- ◆サラダ
- ◆前菜3種盛り
- ◆極上霜降りユッケ
- ◆馬刺5種盛り合わせ
- ◆馬肉を使った揚げ物
- ◆レア焼肉3種盛り合わせ
- ◆焼き野菜セット
- ◆極上馬肉寿司3貫セット
- ◆デザート

馬刺コース 全9品 3000円(税込)

- ◆サラダ
- ◆前菜3種盛り
- ◆馬刺5種盛り合わせ
- ◆揚げ物盛り合わせ
- ◆馬肉のたたくき
- ◆馬肉チャーハン
- ◆デザート

飲み放題対象ドリンクは
スマホメニューをご参照下さい

・馬肉料理専門店馬郎について

馬肉料理専門店馬郎は 2014 年 8 月 21 日に開店しました。

当店の思いは、体作り中のお子様でも安心して食べてもらえるような料理を提供することです。指定牧場より直接仕入れた馬肉と 9 割は手づくりの一品メニューとなっております。

馬肉に関しては原価率 50% ほどでご提供させていただき、まだまだ浸透していない馬肉を少しでも手軽に食べていただき、馬肉のおいしさを 1 人でも多くの方に知っていただきたい思いで 10 年営業してきました。

今回 10 周年の節目の感謝の気持ちを込めて感謝祭を開催しますので是非この機会に馬肉を楽しんでいただけたらと思います。

これからもお客様に満足いただける商品やサービスの提供に努めてまいります。

【店舗情報】

馬肉料理専門店 馬郎

電話：06-6931-7538

住所：〒536-0016 大阪市城東区蒲生 3-15-20

アクセス：大阪メトロ鶴見緑地線蒲生四丁目駅より徒歩 3 分

営業時間：17:00～23:00

定休日：不定休

座席数：45 席

URL：<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270305/27082527>

■今後の展開

現在 1 号店の馬郎と、2 号店スタンド馬ジローを営業しておりますが、9 月には 3 店舗目(馬肉寿司)、年内に 4 店舗目を予定しております。

また 2023 年に馬一家という名前で法人化しました。店名にもかかっておりますが、馬郎、馬ジローと兄弟をイメージし、また働くメンバーも家族のように厳しくそして大切な存在であるという思いから馬一家に決めました。

これからも馬肉の魅力をたくさんの人たちに伝えていきます。

■会社概要

社名：株式会社馬一家

本社所在地：大阪市城東区蒲生 3-15-20

代表取締役：小能 広幸

事業内容：飲食事業 通販事業

設立：2022 年 11 月

■本件に関するお問い合わせ先

企業名：株式会社馬一家

担当者名：熊見 幸

TEL：080-3116-8382

Email：sachimuchi0421@gmail.com