

春限定・3月1日から3月31日まで

祝
8
周年

1日5食限定

桜の金玉スライス バター醤油焼き

クリーミーなレバーの様な味わい！
調理前は野球ボール位の大きさ！

1,280円

桜刺し5点盛り

赤身、こうね、霜降り、炙りハツ、炙りレバー
全て国産馬刺しです。

680円

価格は1人前。2人前より

桜のタンスモーク

馬独特のサラッとした脂身のタンスモーク。
クセがなくジューシーな味わい

700円

ペガサス桜餃子

ペガサスの羽つき！
さっぱりとジューシー

780円

8種の

桜

祭り

り

馬並みなね、私はトリユウ



桜ユッケ

未サー特製ピリ辛ダレで召し上がれ

780円



桜の大動脈

カリカリコリコリの歯ごたえ！
ビールに合います

710円



桜脊髄のポン酢和え

馬の白子とも言われる一頭から400-500g
しか取れない希少部位
もっちりクリーミーな味わい

780円



桜すき焼き

味噌を使ったコクのあるすき焼き

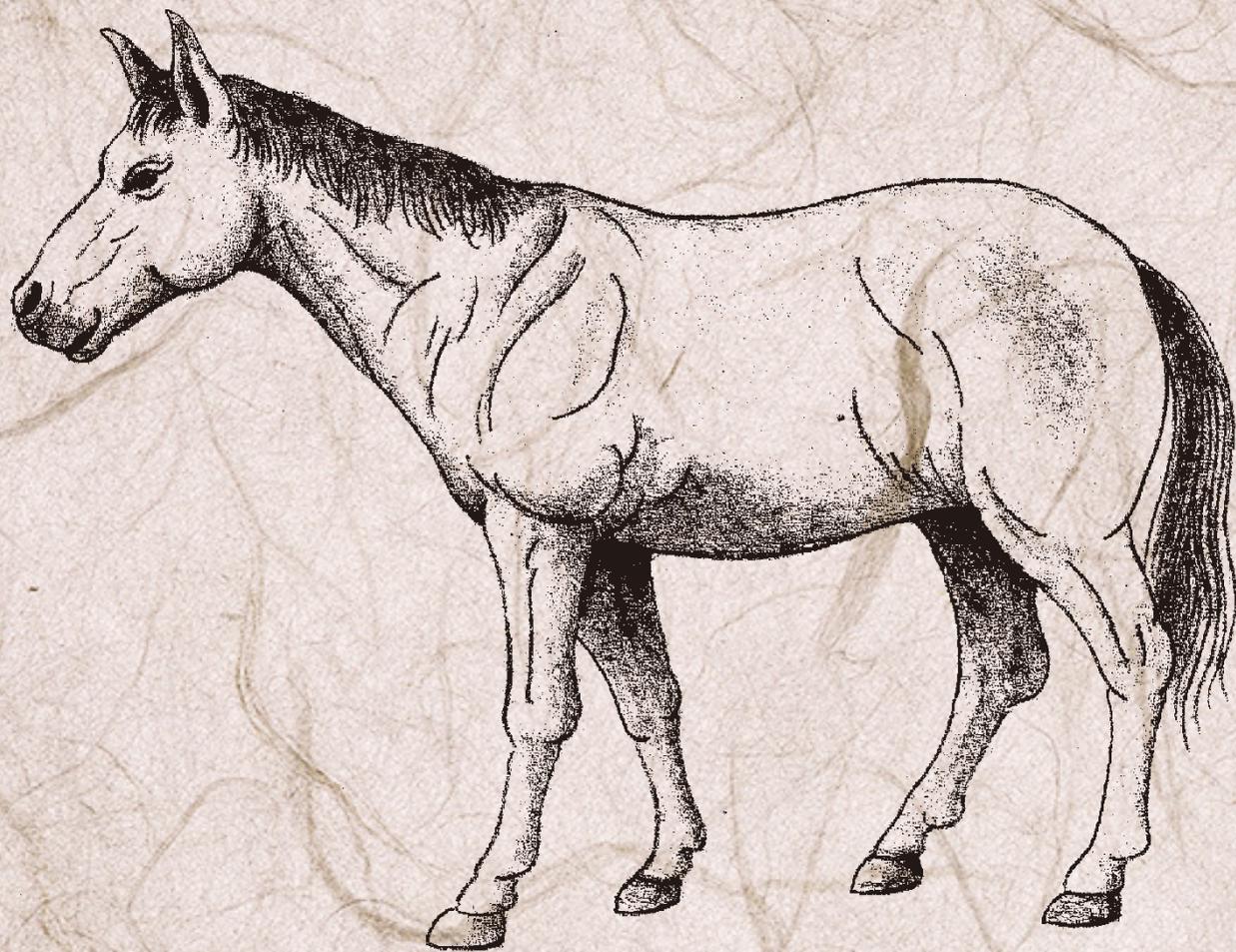
1,980円

価格は1人前。2人前より

【桜肉】

馬肉は、他の畜肉と比較すると栄養価が高く、滋養強壮、薬膳料理ともされています。また牛、豚、鶏などの肉より低カロリー、低脂肪、低コレステロール、低飽和脂肪酸、高タンパク質！タンパク質が多いだけではなく、アミノ酸が二十種類と豊富に含まれています。

ミネラルのうち、カルシウムは牛肉や豚肉の三倍、鉄分はほうれん草・ひじきよりも多く、豚肉の四倍・鶏肉の十倍を含有。多種のビタミン類の含有が豚肉の三倍、牛肉の二十倍。ビタミンB12は牛肉の六倍、ビタミンB1も牛肉の四倍、ビタミンAやビタミンEも多いとされています。



桜

おかげさまで当店は今年で8周年！！桜肉と言われている人気馬肉メニューを8品ご用意しました。

新鮮な馬肉は、赤みがかった美しい桜のような色をしています。また、冬を越すために、たくさんエサを食べて脂肪を蓄えた馬は、春の桜が咲く今が旬！！