

# メニュー



## 兄貴分、「炭火焼肉にくたらし」との比較

炭火焼肉にくたらし

VS

赤身焼肉にくたらしジュニア

- ◆ 記念日・接待・デート
- ◆ 個室あり
- ◆ **A5ランク黒毛和牛**  
シャトーブリアン・プライムパーツ
- ◆ **飲み放題なし**  
高級ワイン・ウイスキー・カクテル
- ◆ **コースは6,500円から**
- ◆ **デリバリーなし**
- ◆ **七輪炭火**

- ◆ 日常使い
- ◆ 個室なし
- ◆ **A4ランク黒毛和牛**  
鶏・豚・馬・馬刺し・あか牛
- ◆ **飲み放題あり**  
リーズナブルなウイスキーなど
- ◆ **コースは3,000円から**
- ◆ **デリバリーあり**  
出前館・Uber Eats
- ◆ **ガスロースター**

両店舗の個性を活かした、こだわりの焼肉体験をお楽しみください。  
あなたの「おいしい」が、きっとここに 있습니다。

# コースメニュー



コースの注文は当日でもOK!

※コースは二名様からのご利用となります。

※各コースともに、ご飯のおかわりは一杯まで無料です。

肉のボリューム350g/

## ジュニアコース(全12品)

..... **3,000円** (税込)

リーズナブルにお肉を沢山食べたい方へ!お腹いっぱいになりますよ!

肉量  
350g

- ・スープ
- ・白ごはん
- ・牛ホルモン
- ・焼き野菜盛り
- ・ウインナー
- ・鶏ハラミ
- ・せせり
- ・豚バラ
- ・カルビ
- ・薄切りタン
- ・サラダ
- ・キムチ

※仕入れにより内容が変わる場合があります

A4・A5ランクの黒毛和牛を食べ比べ/

## 黒毛和牛コース(全13品)

..... **4,000円** (税込)

当店の名物! 馬肉ロックが入ったお得なコース!

肉量  
340g

- ・スープ
- ・白ごはん
- ・牛ホルモン
- ・焼き野菜盛り
- ・ウインナー
- ・せせり
- ・豚バラ
- ・カルビ
- ・黒毛和牛
- ・馬ヒレ肉ロック
- ・薄切りタン
- ・サラダ
- ・キムチ

※仕入れにより内容が変わる場合があります



A4・A5ランクの黒毛和牛とあか牛の食べ比べ/

## 黒毛和牛・あか牛食べ比べコース(全13品)

..... **5,000円** (税込)

熊本名産の和牛「あか牛」と黒毛和牛を贅沢に食べ比べ!

肉量  
290g

- ・デザート
- ・スープ
- ・白ごはん
- ・牛ホルモン
- ・焼き野菜盛り
- ・ウインナー
- ・あか牛
- ・黒毛和牛
- ・馬ヒレ肉ロック
- ・ネギタン塩
- ・本日の一品
- ・サラダ
- ・キムチ

※仕入れにより内容が変わる場合があります

コースをご注文の方のみ、飲み放題プランを選べます。

ご利用時間は120分(ドリンクL090分)

※グラスは交換制とさせていただきます。

ビール付き **2,000円** (税込)

ビール無し **1,500円** (税込)

※飲み放題は人数分ご注文ください。

高校生・中学生1,000円 小学生500円

(ショートコースでも同様となります)

(ショートコースでは、上記設定はございません)

## ジュニアショートコース(全8品)

## 黒毛和牛ショートコース(全8品)

肉量  
250g

- ・牛ホルモン
- ・焼き野菜盛り
- ・鶏ハラミ
- ・せせり
- ・豚バラ
- ・カルビ
- ・サラダ
- ・キムチ

※仕入れにより変わる場合があります

肉量  
250g

- ・牛ホルモン
- ・焼き野菜盛り
- ・せせり
- ・豚バラ
- ・カルビ
- ・黒毛和牛
- ・サラダ
- ・キムチ

※仕入れにより変わる場合があります

ビール付き飲み放題で... **3,980円** (税込)

ビール付き飲み放題で... **4,980円** (税込)

ショートコースは、それぞれご利用時間は90分(食事・ドリンク・L070分)となります

# 馬焼きメニュー



究極の赤身焼肉！ヒレとハラミの饗宴！

認定！！



## うま にく 馬ヒレ！肉ロック

ボリューム満点！  
たっぷり

(200g) 3~4人前

みんな大好きヒレ肉を、ちょっぴり特別な方法で焼き上げるよ！

赤身肉の大スター、ヒレ肉を使い、脂肪分少なめでヘルシーかつ肉の旨味を引き出す一品を作りました！

この厚切りヒレ肉を当店の特製タレとの浸け焼きで、旨みも香りも最高潮に！

2,680円

(税込2,940円)

特製タレにひたひたに浸けながら焼くことにより、馬肉の旨みがぐんと引き立つのです。

ハーフサイズ(100g) 2人前

1,580円 (税込1,730円)

脂身ゼロでギルトフリー！この天然のプロテイン源で、美味しさと健康の両方をゲットしよう！

### 焼き方手順

- ①ポットに入った特製タレを鉄板の上で約1分間温めます。
- ②ヒレ肉を特製タレに浸し、その後、鉄板にのせて約15秒間焼きます。
- ③再び特製タレに浸してから、先ほどとは異なる面を焼きます。
- ④この工程を4回繰り返して、肉全体を均一に焼き上げてください。★コロコロ転がして焼くのもオススメ
- ⑤お皿に盛り、お好みでフライドガーリックを加えてお召し上がりください。

※おすすめの焼き加減はレア。肉の旨みとジューシーさを最大限に引き出します。

※全ての赤身肉共通ですが、焼き過ぎるとパサツキの原因になります。そしてもっと焦げ付きませ



## さいきょう むげん うま 最強！無限馬ハラミ

(壺漬け西京味噌)

お酒やご飯が無限に止まらなくなります。ご注文は計画的に！笑

姉妹店「魚匠うおたらし」の板長が手掛ける、伝統的な技法で仕込んだ手作りの西京味噌で、馬肉の旨味を最強レベルに昇華させちゃいました！

(100g) 2人前

1,580円

(税込1,730円)

ハサミで切り分けて食べるスタイルをお楽しみください。

↑ダジャレほくなった。照

### 焼き方手順

- ①壺から馬ハラミをトングで取り出し、鉄板の上で伸ばしながら焼き始めます。
- ②鉄板の中央で中火に設定し、片面を約30秒焼きます。
- ③肉を裏返し、反対側も同様に焼いてください。
- ④トングで肉を持ち上げ、ハサミで適度な大きさに切り、お皿に取り分けてください。

※西京味噌を使用しているため、焦げないように注意して焼いてください。

※焼き中は、脇見運転厳禁！楽しい会話は焼き終わってからにしましょう。笑




日本酒との  
相性バッチリ

ヤバいほど酒が進みます

魚匠うおたらしより電撃参戦したフクシマ板長  
この焼肉のタレも私が仕込みました


# 前菜メニュー

野菜から始める、健康的な食事のスタート!ベジファーストでバランス良く。

 **カクテキキムチ** ..... **350円** (税込380円)  
シャキシャキ大根の爽やかさと、ニンニクのコクが絶妙!  
ピリ辛で食欲をそそる、ご飯の友にも、お酒のおつまみにも最適。

**ナムル** ..... **350円** (税込380円)  
ナムルもシャキシャキ食感でいかがでしょうか。  
野菜と香ばしいゴマ油が絶妙!健康志向の方にもおすすめ!

**キムチ・ナムル盛り合わせ** ..... **580円** (税込630円)  
ピリ辛カクテキと優しいナムルのハーモニー!  
食事の箸休めにも、お酒のおつまみにも最適。

 **チョレギサラダ** ..... **550円** (税込600円)  
焼肉屋のサラダの星、チョレギ君の登場です!  
新鮮な野菜に香ばしいごま油が絡み合い、その味わいは肉を食べるのを忘れてしまいそうに!  
シャッキシャキとパッパバリが融合するこの世界を、ぜひご堪能ください!


**ジュニアサラダ** ..... **550円** (税込600円)  
自家製ドレッシングで、旬の味わいをさらに引き立てます。  
軽やかでヘルシー、さしよりの野菜サラダなら迷わずコレ!

## おつまみ

お酒の相棒にピッタリな一品や逸品を揃えました!

**チャンジャ** ..... **350円** (税込380円)  
韓国を代表する絶品おつまみ!  
チャンジャは、タラの内臓を塩漬けにして唐辛子ベースの調味料でじっくり漬け込んだ、  
ピリ辛の塩辛。独特の風味と辛さが、お酒の味を一層引き立てます。一度食べたらずみつきに!

**クリームチーズの西京味噌漬** ..... **450円** (税込490円)  
クリームチーズの新たな魅力を発見!味噌の深い味わいと  
チーズのクリーミーさが絶妙に融合。箸休めや、ワインのお供にピッタリ!

 **ホルモン煮込み** ..... **550円** (税込600円)  
豚のホルモンを味噌味で煮込みました!お酒もご飯も進みます!

 **ぷるぷる美肌ナンコツ** ..... **680円** (税込740円)  
豚の軟骨を気合入れて煮込みました!

# 焼き物メニュー

Jr.の勝手に  
名物認定!!

黒毛和牛の贅沢、あか牛の特別感。  
ジュニアカルビで、お得に味わう。



**ジュニアカルビ(80g)** ..... **680** 円 (税込740円)

アメリカンビーフのカルビ部位!  
注文率90%超のさしよりカルビ!焼き加減は「ミディアム」がオススメ!

**鶏のハラミ(80g)** ..... **480** 円 (税込520円)

脂身が少なくヘルシーでジューシーな味わいが特徴!  
一羽から4g~10gほどしか取れない希少部位!

**鶏肉せせり(80g) 3~4本** ..... **480** 円 (税込520円)

ジューシーな鶏肉の人気部位!

**豚バラ(80g)** ..... **480** 円 (税込520円)

脂身が美味しい国産豚!



**牛ホルモン(80g) 味噌or塩** ..... **680** 円 (税込740円)

脂の乗った人気部位!プリプリして超美味しい!  
お酒を飲むなら塩!ご飯を食べるなら味噌がオススメ!

**ウインナー(3本)** ..... **350** 円 (税込380円)

みんな大好きウインナー!1本を半分カットしてあるので6切れ入り!

キムチやサラダを食べたら次はタン!焼き野菜もオススメ!

焼肉は、さっぱりタンからスタートしよう!!

**薄切りタン(8枚から10枚)** ..... **1,080** 円 (税込1,180円)

両面をさっと炙って、レモンダレに付けてお召し上がりください!



**ネギタン塩(6枚から8枚)** ..... **1,480** 円 (税込1,620円)

【おすすめの焼き方】

①焼き目が付く程度に焼く→②裏返したあとネギをのせる→③ネギを巻いたまま、お召し上がりください。

↑ここがポイント!美味しさの分かれ道!かも...

**焼き野菜盛り** ..... **450** 円 (税込490円)

キャベツ・玉ねぎ・かぼちゃ・パプリカ等、仕入れにより変わる場合があります。

**エリンギ** ..... **390** 円 (税込420円)

焼肉との相性抜群のキノコといえばコレ!

ごま油と塩コショウで下味をつけてあるので、焼き上がりそのままお楽しみいただけます。


# 焼き物メニュー

和牛  
日本が世界に誇るWAGYUです!

黒毛和牛は、44年の歳月をかけて誕生しました。先人たちの知恵と努力の結晶が織りなすこの上質な肉質と深い味わいを、心ゆくまでご堪能ください。

 **黒毛和牛の厳選部位** ..... **1,380 円** (税込1,510円)

(80g) 牛肉の最高峰に君臨する「黒毛和牛」は、肉と脂の旨味が絶品です。  
ひとくち噛むごとに広がる、深い味わいと柔らかな食感は、まさに至福の時。  
焼き加減は、赤身寄りの部位はミディアムレア、サシが多い部位はミディアムウェルがおすすめ!

 **黒毛和牛・阿蘇あか牛の食べ比べ** ..... **2,380 円** (税込2,610円)

(各80g) ※あか牛は和牛ですが黒毛和牛ではありません。  
なんと、黒毛和牛よりも旨味成分が多く含まれる「あか牛」是非あなたの舌で確かめてみてください!  
あか牛のオススメの焼き加減はレア。お好みの方は、是非お試しください!

 **焼きシャブ(5枚から8枚)** ..... **1,680 円** (税込1,840円)

※肉の面積より枚数が変わります(卵2個付き)  
A5ランクの黒毛和牛! 焼き上がりに卵にくぐらせてお召し上がりください! オススメの焼き加減はレア! 片面5秒!

 **黒毛和牛サーロイン(180g)** ..... **2,980 円** (税込3,270円)

A4ランクの黒毛和牛サーロインを一枚どーんと!

**黒毛和牛に合う薬味(刻みわさび・トリュフ塩)** ..... 各 **250 円** (税込270円)

## セット

盛り合わせのセットはハーフもあります!  
単品よりもお得な価格設定になってます!

**盛り合わせA** \ 単品より1,100円もお得! /

- ・ジュニアカルビ(120g) ・塩ホルモン(80g)
- ・ジュニアロース(80g)
- ・セセリ/鶏ハラミ(100g)
- ・豚バラ(100g)

各セット約2名様分

..... **2,780 円** (税込3,050円)

**ハーフ 1,580円** (税込1,730円)

※セセリ/鶏ハラミは仕入れによりどちらかの部位提供になります

**盛り合わせB** \ 単品より1,620円もお得! /

- ・ジュニアカルビ(120g) ・塩ホルモン(80g)
- ・ジュニアロース(80g) ・黒毛和牛(80g)
- ・セセリ/鶏ハラミ(100g)
- ・豚バラ(100g)

..... **3,680 円** (税込4,040円)

**ハーフ 1,980円** (税込2,170円)

※セセリ/鶏ハラミは仕入れによりどちらかの部位提供になります

**盛り合わせC** \ 単品より1,730円もお得! /

- ・ジュニアカルビ(120g) ・塩ホルモン(80g)
- ・ジュニアロース(80g) ・黒毛和牛(80g)
- ・セセリ/鶏ハラミ(100g) ・阿蘇あか牛(80g)
- ・豚バラ(100g)

..... **4,580 円** (税込5,030円)

**ハーフ 2,480円** (税込2,720円)

※セセリ/鶏ハラミは仕入れによりどちらかの部位提供になります

# 海鮮焼き

栄養たっぷり、海の幸も楽しめちゃう

エビ(2尾) 殻付きだよ ..... **250円** (税込270円)

イカ(1切) ゲソじゃないよ ..... **250円** (税込270円)

ホタテ・大(1個) まじでジャンボだよ ..... **250円** (税込270円)



**海鮮焼き盛り合わせ** (上記3つのセット) ..... **690円** (税込750円)

ホタテ・エビ・イカはいずれも赤身肉に劣らず高タンパク低カロリー！  
ダイエット食としても人気なのでメニューに仲間入りしました！

# ご飯物 汁物

お米にもこだわってます！一粒一粒がなんさんキラキラ！

美味しいお米(並) ..... **280円** (税込300円)

(大) ..... **350円** (税込380円)

熊本県合志市の『わぶ城湧水農園様』が丹精込めて育てられたお米です。  
当店では鍋で炊き上げています。



★ジュニアTKGの素  
(ゴマ・ネギ入りの生卵です)

..... **120円** (税込130円)

肉汁で育てた焼肉のタレと、ゴマ・ネギ・生卵を  
一緒に混ぜて「ジュニアTKG」の完成！  
メのご飯として、わんぱくに召し上がれ！



**焼肉屋のカレー** ..... **580円** (税込630円)

スパイスのきいた旨味たっぷり本格カレー！

贅沢ざんまい和牛の牛丼(小ぶり) ..... **580円** (税込630円)

牛丼に和牛を使うという、なんとも贅沢な反則技を使いました。



**石焼きビビンバ** ..... **1,080円** (税込1,180円)

ピリッと旨辛い自家製タレ、卵入り、スタッフがお席にて仕上げます！

本日のスープ(1人前) ..... **200円** (税込220円)

スタッフに聞いてね～！

わかめスープ(1人前) ..... **200円** (税込220円)

みんな大好き！わかめスープ！

石焼きユッケジャンスープ(3～4人前) ..... **880円** (税込960円)

ちょっぴり辛いスープです。牛肉とかネギ入り！石焼きでアツアツ提供！

# 馬刺し・あかうし



なので全品  
名物推しと  
させていただきます  
笑

熊本名物といえば馬刺し！熊本名産の和牛「あか牛」も！

 **馬刺しのユッケ** ..... **1,080円** (税込1,180円)

馬刺しの赤身部位を刻んで自家製タレに合わせて  
てっぺんに卵黄をトッピングしました！青ネギ、ゴマ入り！よく混ぜてお召し上がりください！

 **馬刺し(ヒモ)** ..... **1,280円** (税込1,400円)

馬刺しツウの元シェフが選んだ赤身とサシのバランスがGOOD！  
彼は、この部位のことを**赤身とタテガミを同時に食べるような感じ**でお得だよと熱弁していました。

 **馬レバ刺し** ..... **1,780円** (税込1,950円)

超希少部位!!そしてレバ刺しは、馬しか食べられません！  
コリコリして臭みのない馬のレバ刺しをご堪能ください！

 **阿蘇あか牛の炙り刺し風** ..... **1,500円** (税込1,650円)

あか牛の肉塊を鉄板で焼いたあと、肉を休ませてバーナーで炙りました！  
こだわりの炙りによる、風味の違いをお楽しみください！鼻から抜ける香りが堪りませんよ！  
**ご飯にのせれば熊本名物の肉グルメ「あか牛丼」に!!**



**弊社運営、こだわり板前の馬刺し通販サイト！**

上記のユッケ、ヒモ刺し、レバ刺し、他の希少な馬刺しを全国にお届けできます！

- ・全品スライスしてあるので面倒な肉を切る手間がありません！
- ・作り置きはしません！注文いただいてからスライスして瞬間冷凍！



私が  
商品開発  
しました



<https://basashi.niku-tarashi.com>

## 馬焼き

**部位はヒレとハラミ! 赤身肉のツートップ!!!**

熊本名物の肉グルメは「馬刺し」・「あか牛丼」だけじゃない!



**メニュー表、冒頭の特設ページにて紹介しております!**

当店でしか食べれない馬焼きを堪能できますよ!

## 甘味

**焼肉の後のデザートタイムに...**

**アイス** ..... **200円** (税込220円)

おうち直しにぴったり。9割以上の確率でバニラ味をご用意。  
さっぱりとした後味のアイスクリームで、焼肉の濃厚な味わいをリセットします。



# ドリンクメニュー

## 【ビール】

- ・生ビール(キリン一番搾り) ..... **580円** (税込630円)
- ・瓶ビール中瓶(スーパードライ) ..... **600円** (税込660円)
- ・ノンアルビール(瓶) ..... **480円** (税込520円)

## 【グラスワイン】

- ・白 肉に合う、しっかりフルーティ系。オーストラリア ..... **500円** (税込550円)
- ・赤 肉に合う、しっかり系。重め・カベルネソーヴィニヨン・オーストラリア ..... **500円** (税込550円)

## 【ハイボール】 ※水割り、ロックもできます。

- ・角ハイ ブレンデッド ウイスキーがお好きでしょ? は、熊本出身の石川さゆりさん ..... **550円** (税込600円)
- ・知多ハイ シングルグリーン ジャパニーズウイスキーの代表格! ..... **900円** (税込990円)
- ・グレンモーレンジイ シングルモルト スコッチウイスキーの代表格! ..... **750円** (税込820円)

## 【サワー・果実酒・カクテル】

- ・レモンサワー ..... **500円** (税込550円)
- ・梅酒(ロック・ソーダ割・水割り) ..... **500円** (税込550円)
- ・カシスオレンジ ..... **500円** (税込550円)
- ・カシスソーダ ..... **500円** (税込550円)

## 【焼酎】

- ・米:しろ ..... **450円** (税込490円)
- ・芋:黒霧島 ..... **450円** (税込490円)
- ・麦:二階堂 ..... **450円** (税込490円)
- ・ウーロンハイ ..... **500円** (税込550円)

## 【日本酒】 \ 西京味噌、馬ハラミのお供にピッタリ /

- ・れいざん(冷酒)300ml瓶 熊本阿蘇のお酒といえば霊山!  
宝暦12年(1762)創業の老舗の酒蔵 ..... **880円** (税込960円)

## 【ソフトドリンク】

- ・コココーラ ..... **350円** (税込380円)
- ・ジンジャーエール ..... **350円** (税込380円)
- ・オレンジ ..... **350円** (税込380円)
- ・グレープフルーツ ..... **350円** (税込380円)
- ・ウーロン茶 ..... **350円** (税込380円)