

Condiments that draw out the
松永牧場での

best flavors of Matsunaga Farm's meat

お肉の味の引き立て役



No.1

Eat with salt from around the world.

世界のお塩で食べる。

■ Andean rock salt アンデス産岩塩

A red salt containing minerals with mild flavors. The color is red because it contains a lot of iron.

■ Mongolian lake salt モンゴル産湖塩

A natural salt produced from the rock salt of Jilantai, Inner Mongolia, born from the power of the sun and wind.

■ French sea salt フランス産海塩

Sea salt made by hand in the southern part of Brittany, France, which has not changed since Roman times.



No.2

Eat with sauce.

タレで食べる。

■ Strong-flavored sauce 濃口のタレ

A stall-type sauce made with a lot of apples and onions.

Made in Kawamoto Town, Ochi District, Shimane Prefecture
島根県邑智郡川本町産

■ Perilla citrus vinegar えごまポンズ

Perilla is a plant that grows in a year the Labiatae family. Perilla contains a lot of healthy oil called α -linolenic acid.



No.3

Eat with wasabi.

わさびで食べる。

Please enjoy the great pairing of Shimane Prefecture Marushin soy sauce and wasabi. It brings out the flavors of the meat.





Tongue タン

US tongue US タン

Tongue with salt	¥1,100
塩タン	
High grade tongue with salt	¥1,500
上塩タン	
Special high grade tongue with salt	¥2,000
特上塩タン	
Thickly sliced salt tongue	¥2,300
厚切り塩タン	

Japanese tongue 和 タン

《Please ask us as we may not be able to serve it》
《ご用意出来ない場合がございますので、おたずね下さい》

Grilled Japanese black beef tongue with salt	¥4,000
黒毛和牛塩タン	
Japanese black beef thickly sliced tongue with salt	¥4,500
黒毛和牛厚切り塩タン	

Ribs カルビ

Geta ribs	¥1,000
ゲタカルビ	
High grade ribs	¥1,100
上カルビ	
Special grade rib	¥1,800
特上カルビ	
Ultimate grade ribs	¥2,500
極上カルビ	

Outside skirt ハラミ

Black Japanese beef high grade outside skirt	¥2,500
黒毛和牛 上ハラミ	

Sirloin ロース

High grade sirloin	¥1,000
上ロース	
Special grade sirloin	¥2,000
特上ロース	
Ultimate grade sirloin(chuck flap)	¥2,800
極上ロース(サブトン)	

Appetizer served by the store ¥400
お通し

Cut steak

ステーキカット

《Garlic grilled with sesame oil served with grilled vegetables》
《にんにくのゴマ油焼き・焼野菜添え》

Rump steak ランブステーキ	(150g) ¥3,000
Diced cut geta ribs ゲタカルビダイスカット	(150g) ¥2,200
Special grad diced cut 特上ダイスカット	(150g) ¥3,600
Chuck flap steak ザブトンステーキ	(120g) ¥5,000
Chateaubriand シャトーブリアン	(120g) ¥6,500
Sirloin steak サーロインステーキ	(200g) ¥6,200

Rare parts

稀少部位

Cheek ホッペ The flavors is rich because the cheek meat is the part that moves a lot	¥1,000
Marushin マルシン Elegant flavors with soft, lean meat and optimal fat	¥1,100
Mizuna ribeye rolls 水菜 リブロース巻き	¥1,800
Aitchbone イチボ Coarse textures offering meaty, rich flavors	¥1,600
Hiuchi ヒウチ A part that is tender and flavorful that contains a lot of marbled fat	¥1,900
Bottom flap カイノミ Characterized by the great balance of flavors of fat and lean meat	¥1,900
Top blade ミスジ Characterized by the tender texture of the meat with unique textures you can feel when chewing it	¥2,200

Grilled dishes

各種 焼き物

Ishimi wiener 石見ウインナー	¥750
Ishimi pork tontoro 石見ポーク トントロ	¥850
Ishimi pork belly 石見ポーク バラ "Ishimi Pork," the famous product of Ohnan Town in Shimane Prefecture is world-renowned for being the most healthy pork(Kenboro type). *Only 7% in Japan.	¥850

Intestines

ホルモン

《Sauce or marinated with salt and sesame oil》
《タレ or 塩ゴマ油あえ》

Korikori コリコリ The artery of a cow's heart.	¥800
Abomasum ギアラ The cow's 4th stomach. It's called "akasen" in Western Japan.	¥900
2nd stomach ハチノス The cow's 2nd stomach.	¥900
Kokoro ココロ The cow's heart.	¥1,000
Grilled liver 焼きレバー	¥1,000
Shima intestine シマホルモン The cow's large intestine.	¥1,100
Urute ウルテ The cow's cartilage of the trachea.	¥1,100
High grade 1st stomach 上ミノ The cow's 1st stomach.	¥1,200
Fatty 1st stomach ミノ サンド The part of the high grade 1st stomach that has a lot of fat. Only a small portion can be obtained from a single cow.	¥1,200
Beef small intestine マルチョウ The cow's small intestine.	¥1,200



Raised in Japan 国産



Grilled vegetables

焼野菜

Elingi mushroom エリンギ	¥500
Shiitake シイタケ	¥500
Corn トウモロコシ	¥500
Onion タマネギ	¥500
Shishito peppers シシトウ	¥500
Grilled potatoes ジャガイモ	¥500
Grilled vegetables 7 kinds 焼き野菜7種	¥1,000
Garlic grilled in sesame oil ニンニクゴマ油焼き	¥600



Salad

サラダ

Tomato simple salad トマトのシンプルサラダ	¥600
Daikon Radish Salad 大根サラダ	¥600
Tea soba salad 茶そばサラダ	¥700
Matsunaga salad(vegetable salad) 松永サラダ(野菜サラダ)	¥900



Single dish

一品

Jangja チャンジャ	¥500
High grade 1st stomach parboiled marinated with citrus vinegar 上ミノ湯引き ポンズあえ	¥1,200
Matsunaga beef "seared" with citrus vinegar 松永牛"タタキ"ポンズ添え	¥2,200
Leek buchimgae 韭チヂミ	¥1,000

Kimchi キムチ

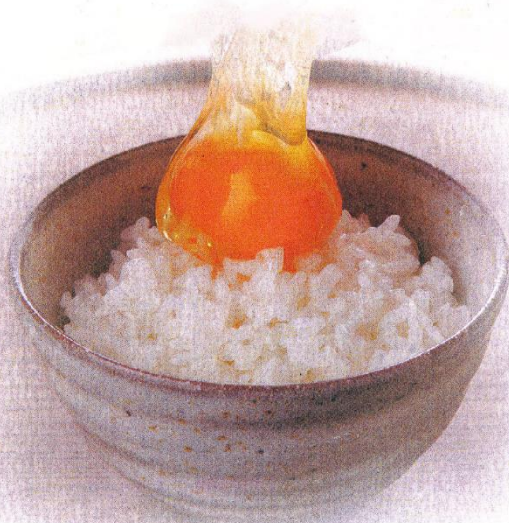
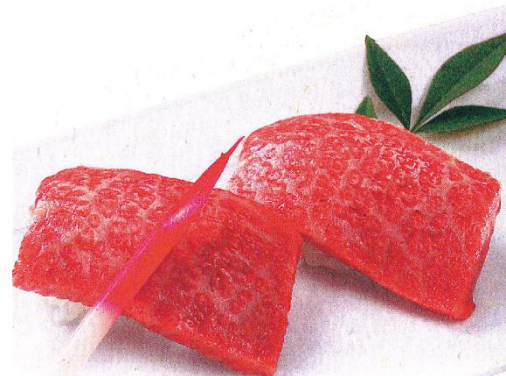
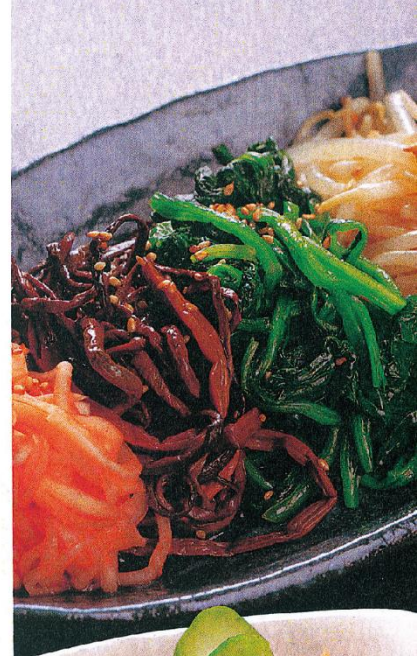
Hakusai kimchi	¥400
白菜キムチ	
Daikon radish kimchi	¥500
大根キムチ	
Cucumber kimchi	¥600
キュウリキムチ	
Assorted kimchi	(Half) (ハーフ) ¥600 (Full) (フル) ¥900
キムチ盛り合わせ	
Bean sprout namul	¥400
豆もやし	
Assorted namul	(Half) (ハーフ) ¥600 (Full) (フル) ¥900
ナムル盛り合わせ	

Side dish 添え物

Korean nori seaweed	¥400
韓国海苔	
Lettuce(includes 8 pieces)	¥600
サンチュ(8枚入)	
Assorted Japanese pickles	¥600
漬け物盛り合わせ	

Rice dishes ご飯物

Kinumusume rice large/medium/small	¥400
きぬむすめ ごはん 大・中・小	
Bibimbap(served with soup)	(Half) (ハーフ) ¥700 (Full) (フル) ¥900
ビビンバ(スープ付)	
Stone pot grilled bibimbap	
(served with soup)	(Half) (ハーフ) ¥900 (Full) (フル) ¥1,100
石焼ビビンバ(スープ付)	
Gukbap	(Half) (ハーフ) ¥600 (Full) (フル) ¥800
クッパ	
Ribs gukbp	(Half) (ハーフ) ¥700 (Full) (フル) ¥900
カルビクッパ	
Yukgaejang gukbp	(Half) (ハーフ) ¥700 (Full) (フル) ¥900
ユッケジャンクッパ	
Tail gukbp	¥2,800
テールクッパ	
Seared chuck flap sushi[2 Pieces]	¥2,000
ザブトン炙り寿司【2貫】	
Raw egg	¥200
生玉子	
Raw egg over rice set	¥600
たまごかけごはんセット	
(Hakusai kimchi/nori seaweed/egg)	
(白菜キムチ・のり・玉子)	





Noodles

麺類

Matsunaga cold noodles ————— (Quarter) (クウォーター) ¥500 (Half) (ハーフ) ¥800
松永冷麺 (Full) (フル) ¥1,100

Japanese style ginger flavor.

Bibim noodles(served with soup) ————— (Half) (ハーフ) ¥900 (Full) (フル) ¥1,200
ビビン麺(スープ付き)
Soupleless dan dan noodles

Warm noodles ————— ¥1,300
温麺
Egg drop soup warm noodles



Soup

スープ

Wakame seaweed soup ————— (Half) (ハーフ) ¥400 (Full) (フル) ¥600
ワカメスープ

Bean sprout soup ————— (Half) (ハーフ) ¥400 (Full) (フル) ¥600
もやしスープ

Egg soup ————— (Half) (ハーフ) ¥500 (Full) (フル) ¥700
玉子スープ

Vegetable soup ————— (Half) (ハーフ) ¥500 (Full) (フル) ¥700
野菜スープ

Rib soup ————— (Half) (ハーフ) ¥700 (Full) (フル) ¥900
カルビスープ

Yukgaejang soup ————— (Half) (ハーフ) ¥700 (Full) (フル) ¥900
ユッケジャンスープ

Japanese beef tail soup ————— ¥2,800
和牛テールスープ



Jjigae

チゲ

Sundubu tofu jjigae ————— ¥1,200
豆腐チゲ



Dessert

デザート

Yuzu sherbet ————— ¥800
ゆずシャーベット

Okinawa blue seal ice(sugar cane) ————— ¥800
沖縄ブルーシールアイス(さとうきび)

Yumemigaoka cream puff ice cream ————— ¥1,000
夢見ヶ丘シューアイス

Matcha warabi mochi parfait ————— ¥1,000
抹茶のわらびもちパフェ

Fondant chocolat vs ice cream ————— ¥1,200
フォンダンショコラVSアイス

Cut fruits trois ————— ¥1,600
カットフルーツトロア



We also offer courses that can be served the day you request it.
当日お受けできるコースもご用意しております。

Assorted 5 kinds of intestines for yakiniku masters(salt or sauce)

焼肉通のホルモン5種盛り(塩 or タレ)

[For 2 people] 【2人前】 ¥2,300

Assorted today's 5 kinds of recommended parts

本日のおまかせ部位5種盛り

[For 2 people] 【2人前】 ¥3,600

Assorted specially selected items(served with grilled vegetables)

特選盛り(焼野菜添え)

【2～3人份】 【2～3人分】 【2～3人前】 ¥3,500

- | | | |
|---------------------------|------------------------------|----------------------|
| ■ High grade ribs
上カルビ | ■ High grade sirloin
上ロース | ■ Geta ribs
ゲタカルビ |
|---------------------------|------------------------------|----------------------|

Assorted Matsunaga farm items(served with grilled vegetables)

松永牧場盛り(焼野菜添え)

【2～3人份】 【2～3人分】 【2～3人前】 ¥5,500

- | | | |
|------------------------------|----------------------------------|--|
| ■ Special grade rib
特上カルビ | ■ Special grade sirloin
特上ロース | ■ Japanese beef high grade outside skirt
和牛上ハラミ |
|------------------------------|----------------------------------|--|

10% service charge will be charged. サービス料金10%を頂戴いたします。
Prices include tax. 価格はすべて税込になります。

