



肉 寿 司



炙り赤身の握り - 2貫 -

ヘルシーな赤身肉を特製ジュレでどうぞ

880

税込 968

ハラミのトロたく - 1貫 -

和牛ハラミを贅沢に手巻きにしました

490

税込 539



生雲丹と赤身の握り - 1貫 -

炙った赤身肉に生雲丹をのせました

980

税込 1,078

こぼれトリュフの赤身握り - 1貫 -

赤身肉と生トリュフの風味は相性バツグンです

980

税込 1,078

肉寿司3種盛合せ - 3貫 -

炙り赤身の握り / ハラミのトロたく / 生雲丹と赤身の握り or こぼれトリュフの赤身握り

1,680

税込 1848



肉寿司4種盛合せ - 4貫 -

厳選肉寿司の盛合せ

2,580

税込 2,838



ハラミのトロたく

こぼれトリュフの赤身握り

炙り赤身の握り

生雲丹と赤身の握り

肉寿司4種盛合せ - 4貫 -



刺 身



ミノ刺

たっぷりの葉味ネギとレモンであっさりと

880

税込 968

白センマイ

自家製のピリ辛酢みそでどうぞ

880

税込 968

黒タン刺

一頭からわずかししか取れない希少部位

1,680

税込 1848

ハラミ刺

関西では通称「膜刺し」と呼ばれる逸品

1,680

税込 1848



はらたん刺し2種盛り

黒タンとハラミの名物2種盛り

1,680

税込 1848



はらたん刺し2種盛り



白センマイ

ユッケ

 炙りシルクユッケ	「ハーフ」 1,180 1,830
薄切りの赤身を卵黄と絡めてお召し上がりください	税込 1,298 税込 2,013
生雲丹とハラミのユッケ	1,860
濃厚なコクと甘味のコラボを秘食	税込 2,046
黒タンの塩ユッケ	1,680
上質な生タンをユッケでどうぞ	税込 1848
 ハラミユッケ	1,780
和牛ハラミを贅沢にユッケで	税込 1,958

生やさい

 韓国のりサラダ	880
ゴマ油が香ばしく、さっぱりとした塩味	税込 968
チョレギサラダ 赤/白	780
「ピリからの赤」「和風の白」からお選びください	税込 858
サンチュ	550
お肉を包んでどうぞ	税込 605
塩ねぎ	500
ごま油と塩で浅葱を和えました	税込 550
ナムル3種盛合せ	730
韓国おかずの定番	税込 803

漬物

キムチ	580
定番の白菜のキムチです	税込 638
カクテキ	580
カリカリの大根のキムチです。	税込 638
ごぼうキムチ	580
珍しいごぼうのキムチです。	税込 638
 キムチ盛合せ	980
3種のキムチの盛合せです。	税込 1,078
ごまの葉しょうゆ漬	580
ビタミンたっぷりのごまの葉をピリ辛しょうゆで	税込 638
浅漬けきゅうり	480
ひと手間かけた自家製浅漬け	税込 528



炙りシルクユッケ



生雲丹とハラミのユッケ



黒タンの塩ユッケ



韓国のりサラダ



ナムル3種盛合せ



浅漬けきゅうり



キムチ盛合せ

タン

塩タン	1,580
薄切りにしたタンをさっぱりなレモンでどうぞ	
	税込1,738

 名物とろタン塩焼き [数量限定]	1切 400	2,180
牛タンの良い所だけの最高の生たんです		税込440 税込2,398

厚切り短冊上タン	1切 680	2,480
上質な部分のみを使用した厚切りカット		税込748 税込2,728

 上赤身ねぎ塩タン	1,680
品質の良い塩タンに特製ネギを付けてどうぞ	
	税込1,848

※1切のご注文は2切以上をお願いします。

ハラミ

はらたんハラミ	1,530
ヘルシーな旨味のあるお肉です	
	税込1,683

和牛上ハラミ ☐ 塩 ☐ たれ	1切 630	2,380
上質な和牛のハラミです		税込693 税込2,618

 極ハラミ ☐ 塩 ☐ たれ	1切 780	2,680
貴重なハラミの中心部分だけを使用		税込858 税込2,948

 幻のびわハラミ	1切 630	2,380
はらみより希少な部位を贅沢に使用しました		税込693 税込2,618

※1切のご注文は2切以上をお願いします。

新鮮ホルモン

塩ナンコツ	780
コリコリとした食感が美味	
	税込858

脂付ホルモン ☐ 塩 ☐ みそ	1切 250	920
脂の甘味には絶対の自信あり		税込275 税込1,012

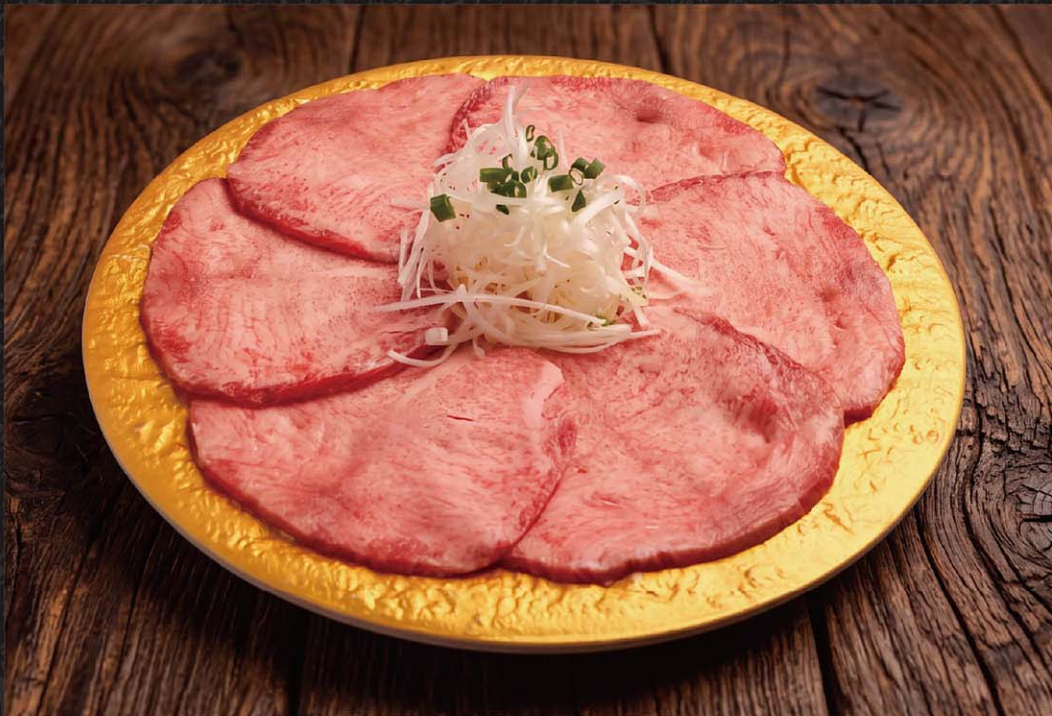
 名物 塩ミノ	1切 280	1,480
薄切りミノをさっと炙ってどうぞ		税込308 税込1,628

上ホルモン ☐ 塩 ☐ みそ	1切 250	920
旨味がつまった希少な和牛のシマ腸です		税込275 税込1,012

上ミノ ☐ みそ	930
独特の菌ごたえは通好み	
	税込1,023

上レバー	880
鮮度の良いレバーをゴマ油とうま塩で	
	税込968

 極レバー	1,580
極上部位を使用した極の逸品。	
	税込1,738



名物とろタン塩焼き **[数量限定]**



厚切り短冊上タン



上赤身ねぎ塩タン



極ハラミ



幻のびわハラミ



名物 塩ミノ



脂付ホルモン



極レバー



上レバー

王道

はらたんカルビ	1,480
焼肉の王道、赤身と脂のバランスが絶妙	税込1,628

はらたんロース	1,480
ヘルシーな赤身肉です	税込1,628

 松庵名物上ロース	1切 580	2,200
やわらかいフィレ肉の厚切りです	税込638	税込2,420

和牛上カルビ  	1切 530	1,860
霜降りのお肉で、ご飯に良く合います	税込583	税込2,046

※1切のご注文は2切以上でお願いします。

一枚焼

 特選しゃり玉サーロイン 1枚	1,380
特製卵黄・泡醤油添え	税込1,518

名物トリュフサーロイン 1枚	2,100
贅沢な香りが楽しめる、至高の一枚	税込2,310

熟成赤身シャトーブリアン 1枚	1,200
特製おろしだれ添え	税込1,320

海鮮・鶏

 天然 ぶつ切り大えび	1尾 420	1,480
旨みある天然のブラウンタイガーをぶつ切りでどうぞ	税込462	税込1,628

純系名古屋コーチン	1尾 300	1,380
ビタミンEを多く含んだ飼料で育った健康な鶏です	税込330	税込1,518

地鶏のセセリ	930
1羽から約30gしか取れない希少部位	税込1,023

※1尾のご注文は2尾以上でお願いします。

焼やさい

 長芋の梅みそ焼き	830
食物繊維たっぷりの長芋を梅みそでどうぞ	税込913

肉厚の生しいたけ - 生姜醤油 -	830
肉厚と香りにこだわった一品	税込913

焼野菜盛合せ	680
いろいろな野菜をバランスよく	税込748

にんにくオイル焼	630
外はカリッと、中はホクホク	税込693



特選しゃり玉サーロイン 1枚



松庵名物上ロース



和牛上カルビ



名物トリュフサーロイン 1枚



純系名古屋コーチン



長芋の梅みそ焼き



天然 ぶつ切り大えび



熟成赤身シャトーブリアン 1枚

飯

はらたん堂しそご飯	680
刻み大葉と梅を特製だし醤油でどうぞ	税込 748

 石焼ピビンバ	980
たっぷりの韓国ナムルの石焼ご飯	税込 1,078

絶品トリュフの炊き込みご飯 [1日2食限定]	6,980
3合分、残りはおにぎりでお土産	税込 7,678

 手作り牛すじカレー	780
牛すじがゴロゴロ入った特製カレーを焼肉のメで	税込 858

〈ピリ辛〉肉汁クッパ	880
コラーゲンたっぷりのピリ辛クッパ	税込 968

〈旨 塩〉コムタンクッパ	880
熱々のスープをかけた塩クッパ	税込 968

〈とろ 旨〉玉子クッパ	780
天然の和風だしで風味バグン	税込 858

ご飯(小)	小 330	中 380	大 430
松庵こだわりのオリジナル米	税込 363	税込 418	税込 473

韓国海苔	350
ご飯によく合います	税込 385



はらたん堂しそご飯



石焼ピビンバ



絶品トリュフの炊き込みご飯 **[1日2食限定]**



松庵風 さっぱり冷麺



プレミアム珈琲ゼリー



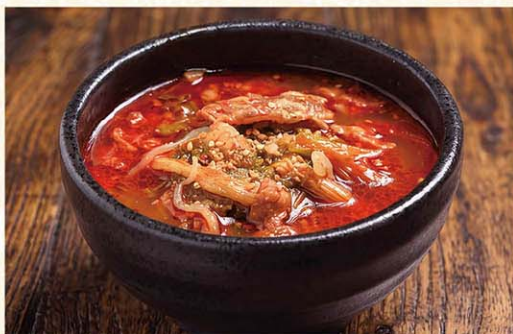
キャラメルブリュレ

スープ

 〈ピリ辛〉ピリ辛 肉汁	780
コラーゲンたっぷりのピリ辛スープ	税込 858

〈旨 塩〉コムタンスープ	780
あっさりした牛すじの旨味たっぷりスープ	税込 858

〈とろ 旨〉玉子スープ	680
和風だしを贅沢に使用した玉子スープ	税込 748



〈ピリ辛〉ピリ辛 肉汁



〈旨 塩〉コムタンスープ

麺

 松庵風 さっぱり冷麺	980
キンキンに冷やした和風だしは焼肉のメによく合います	税込 1,078

ひとくち冷麺	780
ひとくちだけ食べたい方に	税込 858

すだち冷麺 [夏季限定]	1,180
すだち香る、爽やかでさっぱりとした冷麺	税込 1,298

 〈濃厚〉坦々麺 ※季節により温・冷に変わります。	980
濃厚な自家製スープが自慢の逸品	税込 1,078

〈ピリ辛〉肉汁そば	880
美肌効果バグンのピリ辛そば	税込 968

〈旨 塩〉コムタンそば	880
じっくり煮込んだスープは、そばとの相性ばっちり	税込 968

デザート

 プレミアム珈琲ゼリー	600
ほんのり甘い生クリームとバニラアイスが美味	税込 660

キャラメルブリュレ	600
バニラアイスにキャラメルソースで仕上げました	税込 660

ピスタチオアイス	550
ナッツの女王と呼ばれ美容効果あり	税込 605

西尾の抹茶アイス	550
ほんのり苦みのきいた香り豊かな抹茶アイス	税込 605

バニラアイス	550
濃厚でなめらかな口どけのバニラアイス	税込 605

ハイボール

ハイボール	680
	税込 748
角ハイボール	780
	税込 858

PREMIUM

白州ハイボール	1,250
	税込 1,375
山崎ハイボール	1,250
	税込 1,375
響ハイボール	1,450
	税込 1,595

酎ハイ

レモンチューハイ	680
	税込 748
グレープフルーツチューハイ	680
	税込 748
鬼おろしサワー	780
レモン/レッドグレープフルーツ/みかん/パイン	税込 858

麦 酒

ザ・プレミアムモルツ(生)	780
	税込 858
サッポロ赤星(瓶)	780
	税込 858
ひとくちビール	500
	税込 550
ノンアルコールビール	680
	税込 748

炭酸水

HILDON(ヒルドン)	880
英国が世界に誇るプレミアムテーブルウォーター	税込 968

ワイン

グラスワイン 赤／白	800
	税込 880

マッコリ

クッスンダン 麴醇堂 生マッコリ ボトル750ml	2,100
	税込 2,310
限定品 虎マッコリ ボトル700ml	3,600
大人のPREMIUM辛口マッコリ	税込 3,960

カクテル

カシス	730
オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ/ウーロン	税込 803
ピーチ	730
オレンジ/グレープフルーツ/ソーダ/ウーロン	税込 803

焼 酎

おおすみ 〈芋 焼 酎〉大隅(鹿児島)	780
	税込 858
さとう 佐藤 黒 - 芋 - (鹿児島)	930
	税込 1,023
おおすみ 〈麦 焼 酎〉大隅(鹿児島)	780
	税込 858
さとう 佐藤 - 麦 - (鹿児島)	880
	税込 968

梅 酒

たてやま 立山梅酒(富山)	750
	税込 825
柚子梅酒(和歌山)	750
	税込 825

ソフトドリンク

プレミアム生ジュース	各 630
ぶどう / りんご	税込 各 693
ソフトドリンク	各 530
ウーロン茶 / ホットウーロン茶 / 緑茶 コーラ / ジンジャーエール / オレンジ / グレープフルーツ / カルピス	税込 各 583
黒ウーロン茶	580
	税込 638

Wine Menu

CHAMPAGNE

ローラン・ペリエ キュベ

ボトル13,000

淡いゴールドの色合いと細かく糸を引くような泡立ち、柑橘類と白い花の香りがほどよく絡み合うフレッシュでエレガントなシャンパーニュです。

■産地 フランス ■品種 シャルドネ、ピノノワール、ムニエ ■辛 口

税込 14,300

SPARKLING

フレシネ コルドン ネグロ

ボトル 6,500

世界No. 1カヴァ。瓶内2次発酵で造られたスペインを代表するスパークリングワイン。程よくコクのある果実と、キレを生む酸味のバランスが程よい、上質な辛口です。

■産地 スペイン ■品種 パレリャーダ/マカベオ/チャレロ ■辛 口

税込 7,150

グラス 800

税込 880

WHITE

フロムファーム 甲州

ボトル 5,500

甲州ならではの、やさしく繊細な味わいと酸味が特徴。タンやホルモンとの相性も抜群です。

■産地 日本 ■品種 甲州 ■辛 口

税込 6,050

グラス 700

税込 770

ウィリアム フェーブル シャブリ

ボトル 7,000

白ワインに迷ったらこちらをどうぞ。口中の脂を洗い流す、すっきり王道ワイン。

■産地 フランス ■品種 シャルドネ ■辛 口

税込 7,700

Kenzo Estate あさつゆ asatsuyu

ボトル 25,000

ピュアな果実と柔らかな酸味、ベルベットのようなタンニンが醸し出すエレガントな味わい。

■産地 アメリカ ■品種 ソーヴィニヨン・グラン、セミオン ■辛 口

税込 27,500

ハーフ 12,500

税込 13,750

Wine Menu

RED

ダークホース カベルネ・ソーヴィニヨン

ボトル 5,500

スパイシーで香ばしいオーク樽とぶどうの渋みは、濃厚でしっかりとしたお肉の赤身・脂身などの味わいにも寄り添います。

■産地 アメリカ ■品種 カベルネソーヴィニヨン、シラー、ペルド ■フルボディ

税込 6,050

グラス 700

税込 770

バロン ド ロートシルト サガ R

ボトル 6,500

ボルドーらしい気品ある香りが漂い、ブラックチェリーを思わせるような色濃い果実味は赤身肉との相性抜群です。

■産地 フランス ■品種 カベルネソーヴィニヨン・メルロ ■ミディアムボディ

税込 7,150

マクマレー セントラルコースト ピノ・ノワール

ボトル 6,500

果実感たっぷりのピノノワールは、たれ、塩、味噌 どの味にも相性が良いです。

■産地 アメリカ ■品種 ピノノワール ■ミディアムボディ

税込 7,150

シャトー・モン・ペラ

ボトル 8,000

『神の雫』で大ブレイクしたワイン。赤身のお肉と合わせてどうぞ。

■産地 フランス ■品種 メルロー、カベルネ・フラン ■フルボディ

税込 8,800

フォンテルートリ・キャンティ・クラシコ

ボトル 8,500

脂ののったお肉との相性NO.1! 食事をより美味しく食べたい方は迷わずこちらをどうぞ。

■産地 イタリア ■品種 サンジョヴェーゼ、マルヴァジア ネーラ、コロリーノ ■ミディアムボディ

税込 9,350

Kenzo Estate 紫鈴 rindo

ボトル 25,000

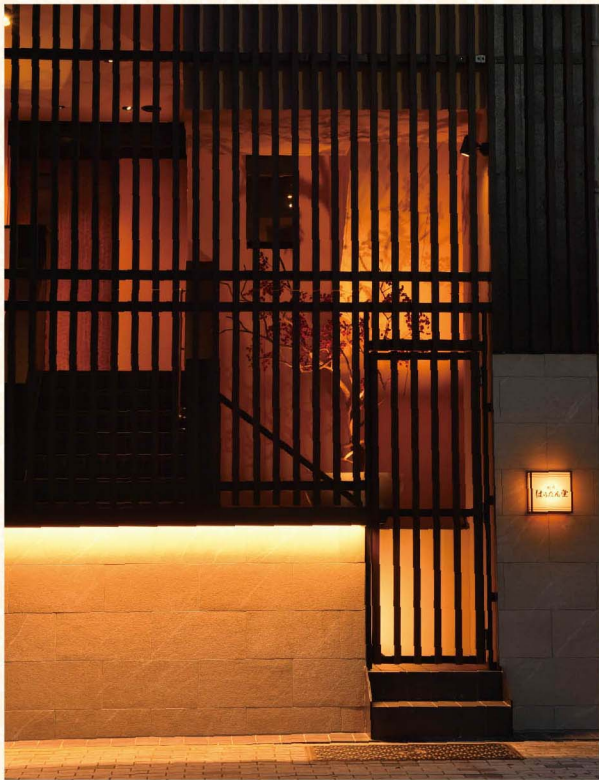
ピュアな果実と柔らかな酸味、ベルベットのようなタンニンが醸し出すエレガントな味わい。

■産地 アメリカ ■品種 カベルネソーヴィニヨン・メルロ・カベルネフラン ■ミディアムボディ

税込 27,500

ハーフ 12,500

税込 13,750



松庵 はらたん堂

住 所 愛知県名古屋市東区東桜2丁目15-30

電話番号 052-930-0355

営業時間 平 日 17:00~23:00(L.O22:30)

土日祝 17:00~23:00(L.O22:30)