

"MEATING A FUN" 七代目松五郎

Recommend / 逸品

- ・空芯菜の炒め物  **880yen**
シャキシャキの食感とやみつきになる味わいは必食
- ・ムール貝のピリ辛炒め  **980yen**
ムール貝をピリ辛エスニックテイストに仕上げました
- ・サーモンの洋風ネギトロ  **880yen**
サーモンのたたきとたっぷりのネギ オリーブ油ベースのソースで
- ・大根のステーキ  **650yen**
松五郎オープン当初からの人気メニュー！バター醤油ソースで
- ・穴子とアボカドのフィッシュ&チップス  **780yen**
サクサクの穴子フリットと、トロツと濃厚なアボカドの相性は◎
- ・タラバ蟹のチリクラブ  **1780yen**
特製のチリソースで炒めたチリクラブ 残ったソースにはバゲットを
- ・ライム香る トムヤムクンピザ  **1280yen**
あのトムヤムクンをピザに！独特な風味がクセになる！ハーフもできます
- ・スパイシーガーリックシュリンプ  **860yen**
ハワイの定番料理を松五郎流に！手で豪快に食べるのがうまい！

Salada / サラダ

- ・フレッシュマッシュルームサラダ **800yen**
自家製のドレッシングはやみつき！おすすめ！
- ・たっぷりカイワレの豚しゃぶサラダ **980yen**
お肉も野菜もとれる贅沢サラダ！カイワレの辛味がうまい！
- ・さっぱりパクチーサラダ **680yen**
パクチーのクセがたまらない逸品 ライムを絞ってどうぞ
- ・煮込みバーニャカウダ **720yen**

SUKIYAKI / 名物 すき鍋

特選 牛すき鍋

最高の霜降りリブローズを贅沢に使用
とろけるお肉とたっぷりのお野菜に
特製の甘めのタレがマッチした至福の味！

1人前 / **3980yen**



大分産 錦雲豚 豚すき鍋

大分産錦雲豚（きんうんとん）
柔らかい肉質と甘みが特徴
バラ肉と肩ローズを使い二度楽しめる贅沢鍋



塩もつ鍋

にんにく不使用！さっぱり塩味！美容に◎！
ぷりぷり新鮮な小腸とたっぷりの野菜！
もつ鍋なのにさっぱりヘルシーなお鍋
＊締めのおわふわおじゃ付き！！



1人前 / **1980yen**

＊お鍋は2人前からのご注文をお願いいたします

Topping / 追加具材

- ・霜降りリブローズ **1980yen** ・野菜各種 **300yen**
- ・豚バラ **980yen** ・もやし
- ・豚肩ローズ **980yen** ・豆腐
- ・ホルモン **780yen** ・春菊
- ・しめのうどん **300yen** ・煮大根
- ・おじゃセット **600yen**
- ・豆腐麺 **500yen**

Meat / 肉料理

- ・ブラック&ブルーステーキ  **2680yen**
表面はこんがり中は極レア！NYスタイルのステーキ 黒毛牛ランプ使用
- ・霜降り黒毛牛のステーキ **3980yen**
霜降りの最高の部分をステーキに！滴る肉汁と柔らかい肉質は至高！
- ・アンガス牛のグリル 生姜ソース  **2680yen**
US産のアンガス牛を特製の生姜ソースと一緒に！箸がとまらない！！
- ・やみつきジャンキースペアリブ  **1800yen**
とろとろのお肉とジャンキー（中毒）シーズニング 一度食べたら忘れられない味

Soup / スープ

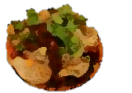
- ・オニオングラタンスープ **600yen**
とろっとチーズと甘みたっぷりのスープは飲んだ後にもGOOD
- ・トムヤムはるさめスープ  **650yen**
酸っぱ辛いタイの代表的スープを松五郎スタイルに！辛さ増しもできます！

Ajiillo / アヒージョ

- ・ホルモンとごぼうのアヒージョ **780yen**
松五郎自慢のぷりぷり小腸をアヒージョに！やけど率80%オーバー注意！
- ・たけのことれんこんのアヒージョ **680yen**
たけのこの食感とれんこんの食感が最高！こんなアヒージョみたことない！
- ・小エビとマッシュルームのアヒージョ **680yen**
これぞアヒージョの定番！ぷりぷりの海老とマッシュルームの旨味！
- ・青唐辛子としらすのアヒージョ **680yen**
すっきりとした青唐辛子の辛さとしらすの塩味がうまい！バゲットに乗せて！
- ・バゲット（薄切り6枚or厚切り1枚） **200yen**

Tapas / タパス

ALL500yen

・焼きアボカドと生ハム アボカドの食べ方新提案！シンブルイズベスト！	 ・きのこことベーコンのソテー ベーコンの旨味とキノコの旨味を！バターソテー	 ・オレンジチキン オレンジ風味の甘辛チキン！ビールとの相性最高	 ・生ハムオニオン 生ハムとさっぱりオニオンスライス	
・細切り豆腐のサッパリあえ 中華豆腐麺をさっぱりごま油風味で！	 ・カマンベールチーズフライ とろっととろけるチーズフライ！	 ・スパイシーエビワントン 自家製のラー油をかけ刺激的な辛さがやみつきに	 ・アンチョビとチーズのパテ アンチョビの塩気が白ワインと合う！パンにつけて	
・細切り豆腐の自家製ラー油あえ 自家製の食べるラー油を絡めて刺激的に！	 ・エビのスプリングロール ライスペーパーで包み揚げたアジアンテイスト	 ・ハモンセラーノクロケッタ 一口サイズのクロケッタ ハモンセラーノの旨味	 ・おつまみチャンジャチーズ ごま油かおる定番おつまみ！	
・青菜のナムル ついつい手が止まらなくなる！おかわりしたくなる味！	 ・ポップコーンシュリンプ チリマヨをたっぷりつけてスパイシーに	 ・キャベツとしらすのアンチョビソテー きゃべつの甘みとしらす、アンチョビの塩気がうまい！	 ・山芋の浅漬け さっぱりわさび風味！人気の一品	
・自家製マカロニサラダ どこかホッとする味 松五郎自家製のマカロニサラダ	 ・ハッシュドポテト ほくほくのポテト！チーズにつけてどうぞ	 ・ブルーチーズのパンフォンデュ 熱々のブルーチーズソースはワインとの相性◎	 ・ガーリックトースト そのままでもお料理にあわせても！	

Potato fries / フライドポテト

Rice / ご飯物

Noodle / 麺類

～step1 お好みの味をお選び下さい～ ・ Solt&Garlic ソルト&ガーリック 650yen ・ Sweet Chili&Sour Cream オリエンタル 650yen ・ BBQ&Cheese ジャンク 650yen ～step2 お好みのフリットをお選び下さい～ ・ シューストリング 細切りのポテト ・ ポムピン マッシュポテトを成型したポテト 外はサクサク中はほっくり ・ カントリーウェッジ 皮つき厚切りポテト ・ オニオンポテト リング状のフライ 玉ねぎの甘みが◎	・ 霜降り黒毛牛のあぶり寿司 松五郎の人気メニュー！自慢のお肉を軽く炙って！ ・ 特製松五郎の炊き込み牛丼（仮） だしで炊き込んだご飯と霜降り肉を焼いて乗せて！最高級の牛丼 ・ 和風炊き込みハインナンチキンライス アジアンテイストのチキンライスを松五郎で！特製の生姜だれと甘醤油を！	1000yen ・ 昔ながらのケチャップナポリタン 懐かしいケチャップナポリタン目玉焼きのってます！ 980yen 1680yen ・ ムール貝の和風スープパスタ さっぱり和風のだしのパスタ！貝の旨味たっぷり 980yen 1680yen ・ 温玉カルボナーラ 濃厚カルボナーラ！卵好きには間違いない一品 980yen
--	---	---

Sausage / 生ソーセージ

Rice Shooter / ライスシューター

・北上四匠豚 フランクソーセージプレーン 500yen	グラスにご飯と具材を乗せたシュータースタイルの一口ご飯 特製の甘露醤油を少したましてどうぞ！	
・北上四匠豚 フランクソーセージバジル 500yen	・霜降り牛トロ 380yen 新鮮な霜降り肉をレアで	・サーモンネギトロ 250yen みんな大好きサーモン！
・マンガリッツァソーセージ（2本） 600yen	・アボカド 150yen アボカドわさびの組み合わせは最強	・濃厚TKG 150yen 超濃厚卵かけ御飯
・トリュフソーセージ（2本） 600yen		
・生ソーセージ4種盛り合わせ 1500yen	・全種盛り合わせ 820yen	

当店の表示価格は全て税抜き価格です

ご来店のお客様にチャーム代として400円頂戴しております