

炙

「炙り」

ABURI

とろける肉は高とろ
炙るくらいが一番旨い

旨味際立つ
黒毛和牛



📌 ますいちユッケ 980円 (税抜891円)

昔のユッケを再現しました。生ではありません。

📌 ココロ刺し 670円 (税抜612円)

新鮮なのでくせがなく、生姜醤油で

生センマイ 640円 (税抜584円)

電解水を使っているので安心してどうぞ

大とろの炙り 1,050円 (税抜955円)

とろける脂身に甘みが

あっさりもも炙り 980円 (税抜899円)

旨みのつまったもも肉



大トロウニ寿司 1,620円 (税抜1,473円)

📌 あっさりもも炙り 980円 (税抜899円)

寿司

大トロウニ寿司 1,620円 (税抜1,473円)

焼き肉家の肉巻き寿司 1,840円 (税抜1,673円)



あっさり塩味グリーンサラダ 700円(税抜640円)

【ハーフ】490円(税抜454円)

サラダ

ますいち特製サラダ 600円(税抜547円)

オープン時から変わらない定番サラダ (和風ドレッシング) **ハーフ** 460円(税抜427円)

あっさり塩味グリーンサラダ 700円(税抜640円)

特製の塩ドレッシングと韓国のりで あっさり仕上げたサラダです **ハーフ** 490円(税抜454円)

※ チョレギサラダ 600円(税抜547円)

サニーレタス、エゴマの葉、etc 韓流ドレッシングであえました **ハーフ** 470円(税抜436円)

※ ポテトサラダ 540円(税抜491円)

みんな大好き自家製です



※ ポテトサラダ 540円(税抜491円)

自家製
キムチ
ナムル

季節に応じて微妙に味を
変化させています

白菜(ベチュキムチ) 390円(税抜362円)

大根(カクテキ) 390円(税抜362円)

胡瓜(オイキムチ) 390円(税抜362円)

※ キムチの三種盛り 630円(税抜573円)

※ 豆もやしナムル 460円(税抜427円)

ナムル盛り合わせ 680円(税抜619円)



やっぱり
肉のそば

野菜 食べるのが
いい



※ キムチの三種盛り
630円(税抜573円)

塩

SHIOYAKI

〔塩焼系〕

塩

だから
わかる
素材の良さ

素材が
わかる
塩焼系



自家製ねぎみじん



190円 (税抜173円)

名物「ねぎ煤カルビ」に使用。
「旨い」の為に毎日きざみたてです!!

山わさび醤油



110円 (税抜103円)

強酸さと相性のいい山わさび醤油が
口の中で新しい味を生み出します。

ニラムンチ



190円 (税抜173円)

ニラとゴマ油の香り
薄切り肉とベストマッチ。

祇園名物 黄金一味



210円 (税抜196円)

鷹の爪(赤唐辛子)の10倍の辛味成分を
持つ、日本一辛い唐辛子を使用。
区内の農家で栽培しています。



☒ ドラゴンロース


1,680円 (税抜1,520円)



☒ タンニラムンチ


1,510円 (税抜1,375円)


たんの塩焼き 1,080円 (税込983円)


 タン厚切り 1,840円 (税込1,673円)

 タンニラムンチ 1,510円 (税込1,373円)

 ツラミニラムンチ 1,400円 (税込1,273円)

 [名物] ほその塩焼き 670円 (税込612円)
自家製おろしぼん酢でどうぞ

 [名物] ねぎ塩カルビ 970円 (税込890円)
さっと炙ってレモンで

 秘伝 塩ダレ赤身肉 1,000円 (税込917円)
すじがちょうど良いアクセントとなり
歯ごたえ食感がたまらなく旨い

“希少” いちぼ 1,410円 (税込1,288円)

旨み、風味、やわらかさ最高のバランスです

 ドラゴンローズ 1,680円 (税込1,528円)

希少なローズの芯に龍のウロコのような切り込みを入れました。1枚豪快に鉄板で焼いてどうぞ

本日ももも厚切り 1,410円 (税込1,288円)

もも肉の中でひときわやわらかくあっさりレアでもおいしいです
※丸芯 or ランプの二種類からお選びいただけます

焼しゃぶローズ 1,130円 (税込1,029円)

さっと炙っておろしぼん酢で

ねぎ塩コース 1,010円 (税込927円)

あっさり、片面焼いて上手にネギを包んで

上ミノの塩焼き 800円 (税込733円)

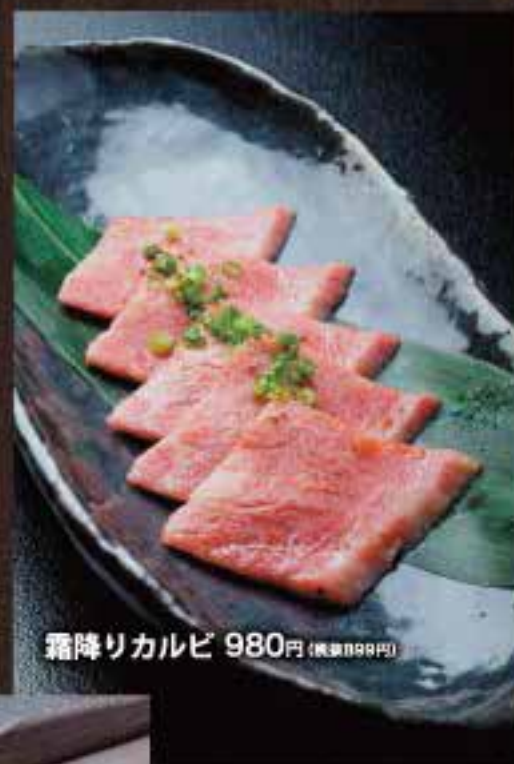
ますいちのミノはやわらかいです

上ミノのピリ辛焼き 800円 (税込733円)

ますいちのミノはやわらかいです

秘伝のたれ

“希少” いちぼ 1,410円 (原価1,200円)



霜降りカルビ 980円 (原価899円)



ますいちカルビ 1,090円 (原価992円)

天然素材と野菜
果実がとろける
秘伝のたれ焼き
たれ
TAREYAKI

霜降りカルビ 980円 (税抜899円)

正直もうかりません、喜んでもらえたら…

🍷 ますいちのあっさりロース 1,000円 (税抜917円)

モモ肉を使ったヘルシーロース、焼きすぎ注意!

🍷 ますいちカルビ 1,090円 (税抜992円)

秘伝のたれがしみ込んだ一枚焼きのボリュームカルビ

中落ち 860円 (税抜788円)

肋骨のまわりについている脂ののった部位

カキノミ 1,000円 (税抜918円)

へしのような食感、旨味の糸が口の中でほどけていきます

ますいちのとろけるロース 1,410円 (税抜1,288円)

ほどよい脂身、上品なやわらかさと風味をもつリブロース

和牛MIX 1,000円 (税抜917円)

上質な和牛の切り落としを、ニンニクの効いたピリ辛みそだれで、もみ込んでいます

肉にはやっぱり
手間ひまかけた秘伝の
たれが合う🍷

包み
野菜

巻んで
がっつい

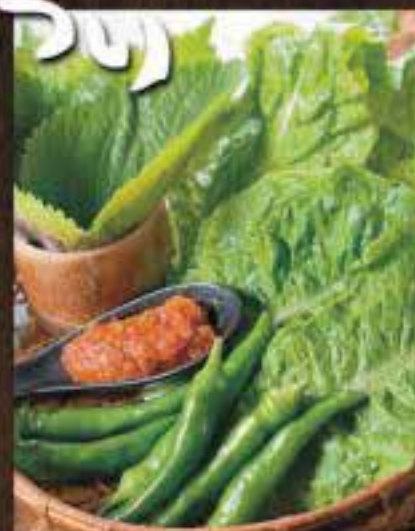
チマサンチュや生のゴマの葉でキムチやごはん、サンジャンなどなどいろいろ巻いてもおいしいです。

🍷 チマサンチュ 520円 (税抜473円)

🍷 生のゴマの葉 360円 (税抜334円)

🍷 ブッコチ (1本) 140円 (税抜130円)

特製みそ付き



ホルモン

HORUMON

(絶品ホルモン)

市場直送




元気ホルモン


ビタミンたっぷり
ホルモン

噛めば噛むほど
ジューシーな旨みが
広がる



 ほそ (小腸)
670円 (税抜612円)



 つらみ (ほほ肉)
800円 (税抜733円)

通のミックスホルモン

1,000円 (税抜918円)

ミックスでしか食べられないホルモンもいっぱい入っています

しろこりこり (太血管)

620円 (税抜566円)

抜群のコリコリ感にはまります

上みの (第一の胃)

800円 (税抜733円)

塩焼きでもおいしいですよ

てっちゃん (大腸)

800円 (税抜733円)

ホルモンの王道

 おすすめマーク



ホルモン全品

ハーフ&ハーフ

ごまます ¥830 (税別 ¥749)

ほそ (小腸) 670円 (税抜612円)

当店人気 NO.1 ホルモン

☒ こころ (心臓) 620円 (税抜566円)

くせがなくあっさりしてます

☒ 漬けこみホルモン一本焼 (丸腸) 940円 (税抜862円)

つらみ (ほほ肉) 800円 (税抜733円)

煮込むことが多いが焼いてもうまい

あかわた (第四の胃) 770円 (税抜705円)

プリプリジューシー

うるて (のど軟骨) 700円 (税抜644円)

コリコリ、カルシウム

れば (肝臓) 570円 (税抜519円)

まずいちのレバはひと味がう

いかの炙りしょうゆ焼き 600円 (税抜547円)

貝柱バターホイル焼き 700円 (税抜640円)

やわらか若鶏 600円 (税抜547円)

トントロ 560円 (税抜510円)

おいしいウインナー 460円 (税抜427円)

焼野菜の盛り合わせ 760円 (税抜695円)

キャベツ 390円 (税抜334円)

とうもろこし 460円 (税抜427円)

おすすめ
おかわり

焼 (焼き物)

YAKIMONO

とんそく 490円(税抜454円)
コラーゲンたっぷり(骨めきもできます)

ちゃんじゃ 540円(税抜491円)
タラの内蔵キムチ

炙り韓のり 380円(税抜353円)

ホクホクニンニク焼き 600円(税抜547円)

甘辛すじポッカ 620円(税抜566円)
すじの韓国風いため

月替わりのチヂミ 650円(税抜594円)

にらといかのチヂミ 700円(税抜640円)

韓流丸ごときゅうり一本 390円(税抜362円)
特製ピリ辛ヤンニョンとサンジャン(みそ)韓国風のもろキュー。箸やすめに



とんそく
490円(税抜454円)



甘辛すじポッカ
620円(税抜566円)



にらといかのチヂミ
700円(税抜640円)



**韓流丸ごと
きゅうり一本**
390円(税抜362円)

逸 [逸品]
IPPIN

おすすめマーク

☑ スンドゥブチゲ(豆腐チゲ) 920円(税抜844円)

この味にたどりつくのに10年かかりました。
だし、味噌、豆腐…どうぞ召し上がって下さい

200円プラスで激辛もできます

トックスープ 700円(税抜640円)

韓国の切りもち入り玉子スープ

塩テールスープ 900円(税抜825円)

じっくり煮込んでます

五子スープ 390円(税抜362円)

ハーフ 290円(税抜270円)

辛口ユッケジャンスープ 800円(税抜733円)

甘辛がくせになる、韓国の代表的なスープ

わかめスープ 390円(税抜362円)

ハーフ 290円(税抜270円)

☑ 牛すじのあっさりスープ 650円(税抜594円)
(特製ヤンニョン付き)

野菜とすじをじっくり煮込んだあっさりスープ

もやしスープ 390円(税抜362円)

ハーフ 290円(税抜270円)

汁「スープ」
SOUP



☑ 牛すじのあっさりスープ(特製ヤンニョン付き)
650円(税抜594円)

ひと口に入れたら
なんともいえない奥深い
味わかんやばり ☑ やば～



飯(ごはん)

RICE

ますいちのビビンバ 800円(税込733円)


食べ方は自分流で

ユッケのせビビンバ 900円(税込825円)

 石焼ビビンバ(温泉卵つき) 900円(税込825円)

おこげの香ばしさがたまらなくうまい

石焼ユッケビビンバ 1,110円(税込1,010円)

 石焼ガーリックライス 800円(税込733円)

バターとニンニクのかおりがさらに食欲を増すパワーライス

ご飯【大】450円(税込418円)


ご飯【中】270円(税込251円)

ご飯【小】190円(税込177円)



 ネギご飯 370円(税込344円)

ご飯の上にねぎみじん、ごま油、塩こしょうで味付けています

 *名物、韓国おにぎり 390円(税込362円)

ゴマの葉漬けと韓国のりで包んであります

五子クッパ 580円(税込529円)

キムチの入った自家製のスープの韓国風雑炊

塩テールクッパ 1,010円(税込927円)

カルビクッパ 800円(税込733円)

辛口ユッケジャンクッパ 900円(税込825円)

お子様ビビンバ 500円(税込455円)

辛味と酢のものの抜きで少なめになっています

 お子様クッパ 500円(税込455円)

辛味抜きの少なめになっています



仕上げも  特製

よく
おどまど



 石焼ビビンバ(温泉卵つき) 900円(税込825円)

ますいち
お子様
メニュー

 おすすめマーク



☒ 牛骨冷麺 940円 (税抜862円)
ハーフ 670円 (税抜612円)

☒ 辛ロビピンメン 940円 (税抜862円)
ハーフ 670円 (税抜612円)

☒ 牛骨冷麺 940円 (税抜862円)
盛岡冷麺使用 完全自家製スープ **ハーフ** 670円 (税抜612円)

☒ 辛ロビピンメン 940円 (税抜862円)
甘、辛、酸の絶妙なバランス **ハーフ** 670円 (税抜612円)
汁なし冷麺

塩テールラーメン 1,010円 (税抜927円)

六時間煮込んだこだわりのテールスープに
特製のラーメンがあっさりしているが深みのある一杯

牛骨ラーメン肉のせ 1,180円 (税抜1,073円)

まずはそのまま食べていただき
後で甘辛肉を混ぜて食べるとさらに旨みが増します



牛骨ラーメン肉のせ
1,180円 (税抜1,073円)



☒ ネギご飯 370円 (税抜344円)

☒ 石焼ガーリックライス 800円 (税抜733円)



「さらっと食べるけど
旨いくおいさ」
☒

☒ 塩テールラーメン
1,010円 (税抜927円)



Dolce

～ドルチェ～

お食事の最後に、
特製デザートを…



写真はイメージです。

自家製モチモチクレープ
850円(税抜773円)



～MASUICHI～
クレーム・ドウ・ブリュレ 520円(税抜473円)

バニラビーンズとカスタードクリームがとろける

オーダーがはいつてから表面をカラメリゼするので少しお時間をいただきます。
お待たせした分、表面はバリッと仕上げます。

京きななアイス **よもぎ** **黒ごま** **あずき** **きな粉**
京都祇園にある大人気アイス専門店の 2種 400円(税抜372円)
こだわりきなこアイスです 3種 520円(税抜473円)
※4種類からお選び下さい 4種 630円(税抜575円)

おすすめマーク

- 京きななアイス** **よもぎ** **黒ごま** **あずき** **きな粉**
 京都祇園にある大人気アイス専門店の 2種 400円 (税込372円)
 こだわりきなこアイスです 3種 520円 (税込473円)
 ※4種類からお選び下さい 4種 630円 (税込575円)

- 自家製チョコケーキバニラアイス添え** 520円 (税込473円)
 元イタリアンシェフ考案甘さ控えめスイーツ
 焼肉の後でも食べれます

- クレーム・ドゥ・ブリュレ** 520円 (税込473円)
 バニラビーンズとカスタードクリームがとろける
 オーダーがはいつてから表面をカラメリゼするので少しお時間をいただきます。
 お待たせした分、表面はバリッと仕上げます。

- 自家製モチモチクレープ** 850円 (税込773円)
 米粉を使った温かいモチモチクレープに
 アイスをトッピングしたデザートプレートです

- 自家製チョコケーキ
バニラアイス添え**
520円 (税込473円)



- シンプルバニラ** 400円 (税込372円)

良質の生クリームで作った濃厚でコクのあるバニラアイス
 隠し味のキャラメルとメイプルシュガーがアクセントに

- ほうじ茶アイス** 400円 (税込372円)

- 黒みつきなごアイス** 400円 (税込372円)

- 季節の果物シャーベット** 400円 (税込372円)
 季節によっていろいろとかわっていきますよ

- 凧(りん)** 670円 (税込612円)
 極濃茶のアイス



- 黒みつきなごアイス**
400円 (税込372円)

京都宇治の極上産出し抹茶の
 奥深い味と香りを閉じ込めた
 上質な濃厚抹茶アイス

凧 りん
 大人の
 デザート



特撰抹茶

凧(りん) 670円 (税込612円)