



スタイリッシュな空間と

和牛の一头買いだからこそできる

焼肉の新しい可能性を感じて頂けます。

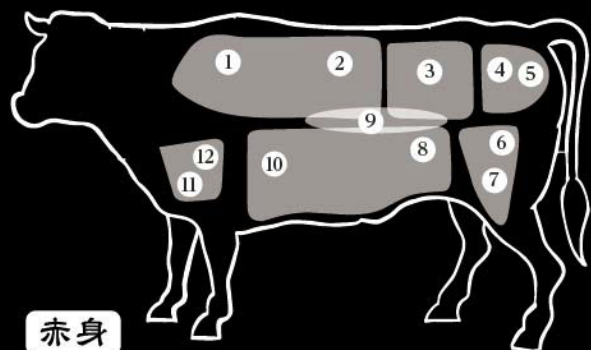


炭火焼と充実した日本ワインで

大切なひと時をお楽しみください。



# お肉の部位のご紹介



## 赤身

- ① 肩ロース(ハネシタ)  
特にハネ下と呼ばれる部位はサーロインよりも極めが細かくサシ入りも良い最上級のロース。
- ② リブロース  
脂のりが良く、旨みと風味のバランスが良く柔らかい。
- ③ サーロイン  
ステーキ用として有名で、霜降りのキメが細かく、上質な味が魅力の部位です。
- ④ ランプ  
脂身が少なく赤身の旨み強い。あっさりやわらかい肉質。
- ⑤ いちぼ  
1頭からわずか3kgしか取れない、大変希少な部位です。もも肉の中で最も柔らかく、旨みが最高です。
- ⑥ 丸芯(もも)  
ももの中でもひときわ柔らかく、非常に美味しい部位です。
- ⑦ ひうち  
もも肉の中ではサシがよく入っている。独特の触感がある部位。
- ⑧ カイノミ  
はら(カルビ)の上部を「中バラ」といい、さらにももの付け根側の部分がカイノミです。旨みが非常に濃い部分です。
- ⑨ ヒレ  
全ての部位の中でも最も柔らかい部分。特に真ん中のシャトーブリアンは超希少。
- ⑩ 友バラ(カルビ)  
アバラ骨の周囲の肉で、脂身の濃厚な風味が魅力のお肉です。
- ⑪ 三角バラ  
サシがよく入り、一切すじのない最上級カルビ。
- ⑫ ミスジ  
真ん中にすじが入っているが焼くと溶けて旨みに変わり、人気がある。今や希少さNo.1の部位。

# わいわいがやがや 和氣あいやい

元氣いっぱいスタッフが  
心をこめておもてなしさせていただきます。  
すべてはお客様の笑顔と  
旨い!のために...

## 益市のこだわり

### 秘伝のあっさりダレ

手間とマけた無匹のダレは、  
お肉の旨味を最大限にいかしてくれる!!

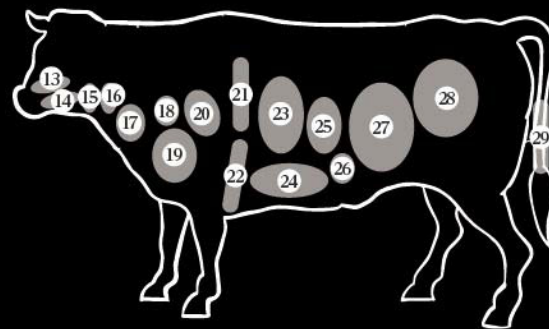
### 秘伝のこってりダレ

こだわりの醤油とたっぷりのフルーツ、  
厳選した唐辛子を加えて作るこってりダレは  
ガッツリいきたい時に!!



## ホルモン

- ⑬ たん【舌】  
特に普段は見えない付け根の部分は脂肪が乗り、霜降り状態です。お刺身に適しています。
- ⑭ あぎ【おご肉】  
噛めば噛む程味が出る、通好みの部位です。
- ⑮ てんこぶ【リンパ線】  
歯応えがあり、脂がのってジューシーです。
- ⑯ つらみ【ほほ肉】  
よく動かす部分ですので、味が濃厚です。
- ⑰ うるて【のどの軟骨】  
コリコリの食感が大人気です。
- ⑱ しろこりこり【太血管】  
心臓に近い血管で、コリコリ感がたまりません。
- ⑲ こころ【心臓】  
弾力性に富み、脂が少ない割に旨みが多く、大変美味しい部分です。
- ⑳ しびれ【胸腺と脾臓】  
濃厚な旨みと柔らかさをもつ。特に女性に大人気のめずらしい逸品です。
- ㉑ はらみ【横隔膜】  
赤身と間違えられることが多いですが、内蔵肉の一種です。独特の旨みと触感が人気です。
- ㉒ サガリ【横隔膜】  
横隔膜の中でも特に肋骨側の分厚い部分です。
- ㉓ ミノ【第一の胃】  
くせがなくサクッと歯切れの良い食感が人気です。
- ㉔ れば【肝臓】  
ビタミンや鉄などが多く、栄養価が非常に高いです。
- ㉕ せんまい【第三の胃】  
たくさんのヒダを持つ見た目、独特の歯切れが魅力です。
- ㉖ あかわた【第四の胃】  
風習ではアカセンマイと呼ばれています。ジューシーな甘みが人気の部位です。
- ㉗ ほそ【丸腸】【小腸】  
てっちゃんよりもさらに柔らかく、食べやすい部分です。
- ㉘ てっちゃん【大腸】  
通好みの腸。弾力のある触感が特徴です。
- ㉙ テール【しっぽ】  
テールスープなどに使われます。コラーゲンが多く含まれ美容と健康に良いです。





 **ますいちユッケ**  
980円(税抜891円)



 **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** 740円(税抜673円)

新鮮なのでくせがなく、生美醤油で

**生センマイ** 710円(税抜645円)

電解水を使っているので安心してください

**大とろの炙り** 1,180円(税抜1,073円)

とろける脂身に甘みが

**あっさりもも炙り** 1,080円(税抜982円)

旨味のつまったもも肉

 **大トロ・モモ炙り食べ比べ**  
1,180円(税抜982円)

 **炙り大トロウニ寿司** 1,480円(税抜1,346円)

# 塩焼

SHIOYAKI

塩だからわかる  
素材の良さ

ドラゴンローズ 1,780円(税抜1,610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

たんの塩焼き 1,180円(税抜1,073円)

 [名物]ホソの塩焼き 680円(税抜618円)

 [名物]ネギ塩カルビ 1,080円(税抜982円)

 限定 タン厚切り 1,980円(税抜1,800円)

上ミノの塩焼き 880円(税抜800円)

ますいちのミノはやわらかいです

秘伝塩ダレ赤身肉 1,000円(税抜909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 1,680円(税抜1,528円)

旨み、風味、やわらかさ最高のバランスです

 本日のもも厚切り 1,580円(税抜1,436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

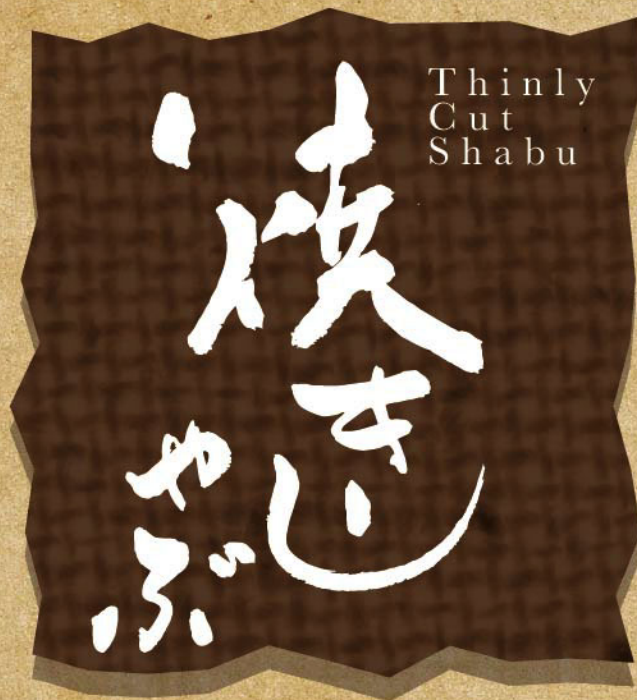
※丸芯orランプの二種類からお選びいただけます

 限定 つらみニラムンチ 1,580円(税抜1,436円)



 限定 タンニラムンチ

1,680円(税抜1,527円)



### 焼きしゃぶコース

さっと炙っておろしぼん酢で

1,280円(税抜1,164円)

### ※ 焼きしゃぶカルビ

1,080円(税抜982円)



### ※ ドラゴンローズ

1,780円(税抜1,618円)

ネギ塩コース 1,180円(税抜1,073円)

上コース 1,480円(税抜1,345円)

特上コース 1,580円(税抜1,436円)

## 包み 野茶

包んでがっつり

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)



### ※ プッコチ(1本)

特製みそ付き

140円(税抜130円)

### ※ おすすめ トッピング

#### 山わさび醤油

塩焼き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。

110円(税抜103円)

#### ニラムンチ

ニラとゴマ油の香り薄切り肉とベストマッチ。

220円(税抜200円)

#### 自家製ねぎみじん

名物「ねぎ塩カルビ」に使用。「旨い」の為に毎日きざみたてです!!

220円(税抜200円)

#### 味付けネギ

九条ネギの辛みとゴマ油の香りお肉と相性ばつぐん。

220円(税抜200円)

# たれ

TAREYAKI

ええ肉にはやつぱり  
手間ひまかけた秘伝の  
たれがよう合う



ますいちカルビ

1,280円(税抜1,164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

ますいちバラ

980円(税抜891円)

中落ち

1,080円(税抜982円)

肋骨のまわりについている脂ののった部位

霜降りカルビ

1,080円(税抜982円)

正直もうかりません、喜んでもらえたら...



ますいちカルビ

1,280円(税抜1,164円)



あっさりロース 1,100円(税抜1,000円)

あっさりロース 1,100円(税抜1,000円)

モモ肉を使ったヘルシーロース、焼きすぎ注意!

上カルビ 1,480円(税抜1,345円)

ヘレのような食感、旨味の糸が口の中でほどけていきます

和牛MIX 1,000円(税抜910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て、もみ込んでいます



上カルビ 1,480円(税抜1,345円)

  
おすすめ  
トッピング

山わさび醤油

塩焼きと相性のいい  
山わさび醤油が口の中で  
新しい味を生み出します。

110円(税抜103円)

ニラムンチ

ニラとゴマ油の香り  
薄切り肉とベストマッチ。

220円(税抜200円)

自家製ねぎみじん

名物「ねぎ塩カルビ」に使用。  
「旨い」の為に  
毎日きざみたてです!!

220円(税抜200円)

味付けネギ

九条ネギの辛みとゴマ油の  
香りと肉と相性ばつぐん。

220円(税抜200円)

包み  
野菜

包んでがっつり

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)



 プッコチ(1本)

特製みそ付き

140円(税抜130円)

 つらみ (ほほ肉) 880円 (税抜800円)

通のミックスホルモン 1,000円 (税抜909円)

ミックスでしか食べれないものいっぱい入っています

しろこりこり (太血管) 620円 (税抜564円)

抜群のコリコリ感にはまります

あかわた (第四の胃) 770円 (税抜700円)

プリプリジューシー

てっちゃん (大腸) 800円 (税抜727円)

ホルモンの王道

上みの (第一の胃) 880円 (税抜800円)

塩焼きでもおいしいですよ



てっちゃん (大腸) 800円 (税抜727円)

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

# ホルモン

H O R U M O N

ホルモン全品

ハーフ & ハーフ

できます

880円(税抜800円)



ほそ(小腸)

当店人気No.1ホルモン

680円(税抜619円)



こころ(心臓)

くせがなくあっさりしてます

620円(税抜564円)

つらみ(ほほ肉)

煮込むことが多いが焼いてもうまい

880円(税抜800円)

あかわた(第四の胃)

プリプリジューシー

770円(税抜700円)

うるて(のど軟骨)

コリコリ、カルシウム

700円(税抜636円)

れば(肝臓)

ますいちのればはひと味がう

680円(税抜618円)



やわらか若鶏

600円(税抜545円)

トントロ

560円(税抜509円)

おいしいウィンナー

460円(税抜418円)

とうもろこし

460円(税抜418円)

いかの炙りしょうゆ焼き

600円(税抜545円)

海老

580円(税抜527円)

# 野菜 SALAD

やっぱり肉のときは  
野菜食べなあかん



あっさり塩味グリーンサラダ

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

700円(税抜636円)

ハーフ 490円(税抜445円)



☑ チョレギサラダ

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

600円(税抜545円) ハーフ 470円(税抜427円)



☑

ポテトサラダ 540円(税抜491円)

みんな大好き自家製です

ますいち特製サラダ

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)

660円(税抜600円)

ハーフ 500円(税抜455円)

丸ごとレタスのスタミナサラダ

1,000円(税抜909円)

# 逸品

Side Dishes

白ごはんのお供や  
ちよつとしたアテ



 **韓流丸ごときゅうり一本**  
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  
**390円(税抜355円)**



 **チヂミ**  
月替わりのチヂミ **650円(税抜591円)**  
にらといかのチヂミ **700円(税抜636円)**

-  **とんそく** **540円(税抜491円)**  
コラーゲンたっぷり(骨ぬきもてきます)
-  **ちゃんじゃ** **540円(税抜491円)**  
タラの内臓キムチ
-  **甘辛すじポッカ** **680円(税抜618円)**  
すじの韓国風いため
- 炙り韓のり** **380円(税抜345円)**
- ホクホクニンニク焼き** **400円(税抜364円)**



## キムチ・ナムル

- 大根** **390円(税抜355円)**
- 白菜** **390円(税抜355円)**
- 胡瓜** **390円(税抜355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418円)**
-  **ナムル盛り合わせ** **680円(税抜618円)**

よーくまぜまぜ  
RICE  
ご飯



石焼ガーリックライス

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

880円(税抜800円)

八代目儀兵衛米使用

仕上げも  特製



石焼ビビンバ(温泉卵つき)

おこげの香ばしさがたまらなくうまい

900円(税抜818円)

石焼ユッケビビンバ

1,220円(税抜1,109円)

ますいちのビビンバ

食べ方は自分流で

800円(税抜727円)

ユッケのせビビンバ

990円(税抜900円)

ご飯

大 450円(税抜409円)

中 270円(税抜245円)

小 190円(税抜173円)

日本のおむすび(梅と昆布)

500円(税抜455円)



“名物”韓国おにぎり

ゴマの葉漬けと韓国のりで包んであります

390円(税抜355円)

クッパ

玉子クッパ

640円(税抜582円)

辛口ユッケジャンクッパ

900円(税抜818円)

塩テールクッパ

1,110円(税抜1,009円)

カルビクッパ

800円(税抜727円)



ねぎしそご飯

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

370円(税抜336円)

ますいちお子様メニュー

ALL500円(税抜455円)



お子様クッパ

辛味抜きの少なめになっています

お子様ビビンバ

辛味と酢のもの抜きて少なめになっています

# 麺

NOODLES

☒ 辛ロビビンメン 940円(税抜855円)  
甘、辛、酸の絶妙な  
バランス汁なし冷麺 ハーフ 670円(税抜609円)

☒ 牛骨冷麺 940円(税抜855円)  
盛岡冷麺使用 ハーフ 670円(税抜609円)  
完全自家製スープ

牛骨ラーメン肉のせ 1,180円(税抜1,073円)

塩テールラーメン  
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  
1,110円(税抜1,009円)



牛骨ラーメン肉のせ 1,180円(税抜1,073円)

ひとくち口に入れたら  
なんともいえん奥深い  
味わいがやっぱり  
☒ やな

# 汁

SOUP

☒ スンドゥブチゲ(豆腐チゲ)  
この味にたどりつくのに10年かかりました。  
味噌、豆腐...どうぞ召し上がってください

200円プラスで激辛もできます

920円(税抜836円)

トックスープ 700円(税抜636円)  
韓国の切りもち入り玉子スープ

玉子スープ 430円(税抜391円)  
ハーフ 330円(税抜300円)

わかめスープ 430円(税抜391円)  
ハーフ 330円(税抜300円)

もやしスープ 430円(税抜391円)  
ハーフ 330円(税抜300円)

塩テールスープ 990円(税抜900円)  
じっくり煮込んでます

辛ロユッケジャンスープ  
甘辛がくせになる、韓国の代表的なスープ  
800円(税抜727円)

☒ 牛すじのあっさりスープ  
(特製ヤンニョン付き)  
甘辛がくせになる、韓国の代表的なスープ  
650円(税抜591円)



大人のデザート



特撰抹茶

極濃茶のアイス

凧(りん) 670円(税抜609円)

モチモチクレープ  
850円(税抜773円)



※写真はイメージです。



シンプルバニラ

400円(税抜364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(税抜364円)



黒みつきなこアイス

400円(税抜364円)



モチモチクレープ

850円(税抜773円)

季節によって内容が変わるので「写真はイメージです。」

ヨーグルトパannaコッタ

420円(税抜382円)

季節の果物シャーベット

400円(税抜364円)

季節によっていろいろとかわっていきますよ

"京都宇治の極上蔵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"



大人のデザート

特撰抹茶

極濃茶のアイス

凧(りん)

670円(税抜609円)



おすすめマーク

# Dolce

～ドルチュ～

お食事の最後に、  
特製デザートを…



京きななアイス ※4種類からお選び下さい

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こだわりアイスです

2種 400円(税抜364円) 3種 520円(税抜473円)

4種 630円(税抜573円)



自家製チョコケーキ  
バニラアイス添え

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

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



～MASUICHI～  
クレーム・ドゥ・ブリュレ

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。

520円(税抜473円)



おすすめマーク