



since 1994

1994年10月、当店は「お食事処 鹿屋」として創業いたしました。  
趣ある蔵造りの店舗にて、地域の皆さまに支えられながら歩みを始めました。

当時は、馬肉を焼肉として本格的に提供する専門店はまだ多くなく、  
精肉店「肉のかのや」として培った経験をもとに、  
「馬肉の焼肉店を開きたい」という長年の想いをかたちにしたのが、  
この店の始まりです。



それから約30年――。

時代の変化とともに環境も移り変わりましたが、  
現在は「焼肉 kanoya」として新たなかたちで営業を続けております。

定番から希少部位まで幅広く取り揃え、  
「ここでしか味わえない馬肉」をご提供できるよう努めております。  
熊本の皆さまはもちろん、県外からお越しのお客様にも、  
その魅力をお伝えできれば幸いです。

これからも変わらぬ想いととも、皆さまをお迎えしてまいります。



## 馬肉の魅力 ——

熊本の名産として親しまれてきた馬肉は、  
高たんぱく・低脂肪・低カロリーで、体にやさしい食材です。  
脂はさっぱりとしており、食後の重たさを感じにくいのも特徴です。

鉄分やビタミン類などの栄養素も豊富で、  
健康や美容を意識される方にもおすすめです。

当店では、鮮度と品質にこだわり、  
部位ごとの旨みや食感を大切にご提供しております。

とろける甘みの馬刺し、  
香ばしさが引き立つ馬焼肉。  
熊本ならではの味わいを、どうぞ堪能ください。

# 馬刺し

HORSE SASHIMI



### 特トロ馬刺

馬刺の最高峰。霜降りが美しい。



### 大トロ馬刺

馬刺として食べれる部位では最高の味。



### 赤身馬刺

赤身がお好きな方に。



### 馬レバー刺

当店人気メニュー。売切れ御免。今や貴重品。



### 馬刺のタタキ

スパイスの効いた当店の特性タレで。



### 馬タン刺

他店ではあまり置いていない珍しい一品。



### 馬心臓刺

珍味の一つ。



### タテガミ刺

甘く、まろやかな味わい。



### 根っこ刺

心臓近くの太い血管。コリコリした食感が特徴。

# 馬焼肉

HORSE YAKINIKU

こちらの馬焼肉は、全て生でも食べれるくらい新鮮ですので、  
サッと炙る程度でもお召し上がりいただけます。



## スペシャル桜焼肉

馬の後バラ枝肉に位置する、通称「帯」と呼ばれる希少部位。  
ひときわ美しい霜降りを纏った、馬刺しでも格別とされる一品です。  
ほどよい歯ごたえを活かし、焼肉では薄切りにてご用意しております。



## 馬厳選焼肉

馬の後バラ枝肉に位置する、通称「ベタ」または「バラうす」と呼ばれる部位。  
繊細で薄い肉質のため、扱いには高度な技術を要します。  
当店では丁寧にそぎ切りにてご提供し、口当たりの良さを引き出しております。  
馬刺しの中でも特に旨みが濃く、店主おすすめの一品です。



## 馬極上焼肉

馬の肩ロースに位置する、通称「芯の上」と呼ばれる希少部位。  
その名の通り、肩ロースの芯に寄り添うわずかな部位のみが取れる一品です。  
やわらかな口当たりで脂は控えめ。  
赤身の旨みを存分にご堪能いただけます。



## 馬バラヒモ焼肉

馬の後バラ枝肉に位置する、通称「バラとも」または「ヒモサガリ」と呼ばれる部位。  
肋骨まわりに付くヒモ状の希少肉です。ほどよい歯ごたえの中に、甘みとジューシーさが際立つ味わい。特に人気の高い一品で、塩焼きでのご賞味がおすすめです。  
(一頭からわずか、肋骨の本数分のみしか取れない希少部位)



## 桜ロース焼肉

馬の肩ロースに付く、平たく細長いヒモ状の部位。通称「上ヒモ」と呼ばれています。  
わずかにスジを含みながらも、それを感じさせないやわらかな口当たりと、  
豊かな旨みが魅力。一頭からわずか二本のみしか取れない、希少な一品です。

## 馬焼肉盛合せ

馬厳選、馬極上、馬バラヒモ、桜ロースの4種盛合せ。  
量は250g。目安は1.5人分。

馬厳選焼肉

馬極上焼肉

馬バラヒモ焼肉

桜ロース焼肉



## デラックス盛合せ

(左から) 馬厳選焼肉、桜ロース、鹿屋ロース、鹿屋カルビーの4種盛合せ、  
あらびきウインナー4本。目安は3~4人分。



## 大トロ馬刺

店長おすすめの最も味がいい馬刺です。  
その時のご提供で赤身とサシの状態は変わりますが、その味は均一の一品です。



## 馬レバー刺

当店人気ナンバーワンの刺身。  
希少部位のため売り切れ御免の一品です。



## 馬のタタキ

馬肉の表面を炙り、黒胡椒とスパイスの効いた特製ダレで。  
サッパリとした後味です。



## 桜納豆

馬肉、納豆、ネギ、鶉の卵でユッケ風に。  
専用の醤油でお召し上がりください。

# 牛タン塩焼き

## ネギタレ



当店の「牛タン塩焼き」は  
柔らかいタン元を使用しており、  
特製ネギタレとの相性は抜群です！  
是非、ご賞味ください！

～お召し上がり方～

牛タンを網の上で焼き  
専用の取り皿に移してから  
「ネギタレ」をかけて  
お召し上がりください。