



オードブル

お任せオードブル 10000円～15000円
シェフお任せとお好きなもの取り合わせ



2段目のオードブルは、サンドイッチオードブル
色々な種類のサンドが楽しめます。

8000円～



オードブルのメニューは、お電話にてご相談下さい。

サンドイッチは、お店のメニューにない、
ミソカツサンドや、野菜サンド、などが
入っています。

どちらも要予約につき、時間指定となります
のでよろしくお願いたします。

「ますいや」では
安全・安心で美味しく食べて頂けるよう
肉、野菜、お米、塩、砂糖、油、など
食材・調味料には全てこだわりを持ち、
一品一品 提供いたしております。

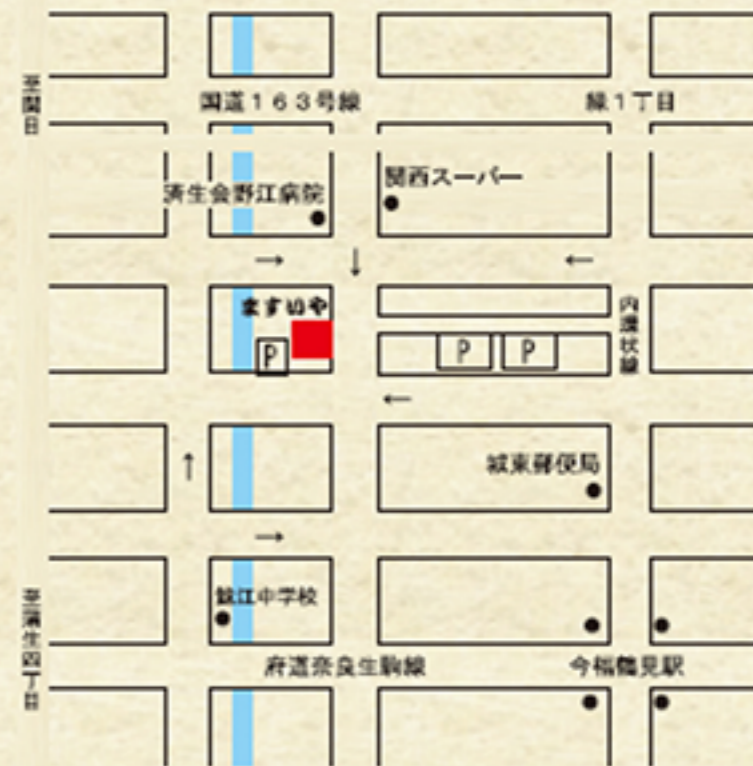
茶美豚

お茶の成分（カテキン）、サツマイモ、
大麦で育てた三元豚

飼育方法 ... 踏み込み式特製発酵床
おがくずを50cm程敷き詰めた中に
土着菌、たけやぶ菌、木炭、木酢、水、
木炭、塩等を混ぜ込んで自然環境に近い
状態を作り出すことにより臭尿を分解する。

豚にストレスを与えず、発酵による熱で腹冷えを防ぐ。

※当店で使用しております食材の一部ご紹介させて頂きました。



とんかつ ますいや

大阪市城東区今福東3-3-23
06-6934-8425
<http://www.masuiya.com/>

営業時間
11:30~14:30 (14:00LO)
17:00~21:00 (LO)
毎週火曜日定休

ますいや

検索

