

馬バル 健 -たける-



～馬刺しとワイン、隠れ家的なバル風の空間～

当店では、新鮮馬肉を使った馬刺しをメインに提供しており、特に5点盛はお客様から非常に高い評価をいただいております。また、リーズナブルで美味しいワインを豊富に揃えており、馬肉との相性も抜群です。

おしゃれなバル風の空間で、仕事帰りにふらっと立ち寄っていただけるよう、落ち着いた雰囲気大切にしています。気軽に立ち寄り、特別な時間を楽しんでください。



馬バル 健-たける-
コンセプト



※写真は2名様分の量です。

こいわの日セット ～桜肉のカルパッチョ～

ヴェネツィアの画家ヴィットーレ・カルパッチョの絵画が鮮やかな赤色を多用していたことから、生牛肉の赤とソースの白のコントラストを画家の作風になぞらえて「カルパッチョ」と名付けられた説があります。

本来のカルパッチョは、生の牛肉を使ったイタリア料理ですが、馬肉でアレンジ。

当店、自慢の一品です。



Instagram



HP

馬バル
健 -たける-



M's Masa's WEB&デザイン

デザイン協力

こいわの日セット

ハイボール

世界NO.1※パーボンの味わい、
キレ、飲みごたえ

ジムビームハイボール

※2024年販売数量
(IMPACT NEWSLETTER
March 1&15 2025号より)

自家製 ジンジャー ハイボール



グラスワイン

赤白ともに癖がなく、
馬肉との相性が良いです。

セニョリオ デ オルガス (赤)

【スペイン/ミディアム】
品種:シラー・モナストレル

セニョリオ デ オルガス (白)

【スペイン/辛口】
品種:マカベオ・マスカット



飲みやすいサングリア(赤)

ジン

すいか
翠つきり、さわや香
すつきり爽やかな
“味わいと香り”で食事に合う!

翠ジンソーダ

いと清々し



焼酎

百年続く洋酒技術で、
香りはさらに華ひらく。

おおすみ 大隅(麦・芋)

【ロック・水割・ソーダ割】



International Spirits Challenge 2023
焼酎部門 <芋><麦>金賞同時受賞



ウーロンハイ 緑茶ハイ

ソフトドリンク

ウーロン茶

緑茶

自家製ジンジャーエール

オレンジジュース

アイスコーヒー(ブラック)



鬼おろし濃いわサワー

レモンサワー

レッドグレープフルーツサワー

梅サワー

みかんサワー

キウイサワー



桜肉のカルパッチョ+1ドリンク 各1,000円(税込)

※お支払いは現金のみで承っております。
期間中はこちらのメニュー限定です。
大変ご不便ををおかけいたしますがご了承下さい。



◇食物アレルギー対応は行っておりません。
◇20歳未満及びお車を運転されるお客様への
アルコール飲料のご提供はできません。



ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。サントリー株式会社