

# 築地まる武食堂

ちよつといいもの、ちよつといいとこ。  
粋な大人が集まる大衆食堂

## つきじ丸武

大正末期創業。

築地で100年近い歴史を持った玉子焼専門店。  
戦前から玉子焼をつくり、素材にこだわり抜いて、  
現在も創業以来変わらぬ伝統の味を守り続けています。

# 名物

大正創業、約百年の歴史を持つ伝統の味。  
創業から変わらない、こだわりの玉子焼。  
出汁巻はまる武食堂だけの限定メニュー。

大正から続く伝統の味。ふんわり優しい甘さの玉子焼。  
つきじ丸武の玉子焼

六九〇  
(税込七五九)

卵と出汁にこだわった出汁たつぷりの甘くない関西風の玉子焼。  
まる武食堂の出汁巻玉子

六九〇  
(税込七五九)

玉子焼の鉄板ステーキ風 特製ソース

六九〇  
(税込七五九)

# 鮪

一本買いで仕入れた本マグロを専門問屋から直接仕入れた鮮度抜群の生・本マグロ。  
マグロの爽やかな酸味とほのかな甘み、深い旨みをご堪能ください。

## 生・本マグロのお刺身

特別価格

六〇〇  
(税込六六〇)



本マグロのユッケ風

六八〇  
(税込七四八)

鮪ホホ肉のフライ

七三〇  
(税込八〇三)

鮪の鉄板ステーキ

七三〇  
(税込八〇三)



# 鮮魚

築地で培った目利きを活かし、料理人が腕を振るった、自慢の魚料理をご堪能ください。

## お刺身の盛り合わせ

三点盛り	一人前	七八〇円 (税込八五八)
五点盛り	一人前	一二〇〇円 (税込一三三〇)

二人前より承けたまわります。

## 港のあじフライ

お刺身で食べられるほど新鮮な鰯を黒胡椒を効かせた衣でサクッと仕上げました。今まで食べたあじフライとは一味違います。



一尾 八三〇  
(税込九一三)

## 車海老の塩焼き

海老の中でも最高の味を誇る車海老。素材の味を引き立てる塩焼きで。



一尾 六九〇  
(税込七五九)

## 鮮魚のカルパッチョ

八九〇  
(税込九七九)

各種鮮魚のカマ・カブト焼き  
別紙にておすすめメニューをご用意しております。

## 本日の鮮魚

別紙にておすすめメニューをご用意しております。

## 銀鱈西京焼き

九三〇  
(税込一〇三三)

# 肴

梅水晶

四三〇

(税込四七三)

やみつぎ叩きキュウリ

四三〇

(税込四七三)

セロリの浅漬け

四三〇

(税込四七三)

まる武食堂のポテトサラダ

四九〇

(税込五三九)

# 焼

東松山のやきとんの名店

『つるや』の特製辛味噌を使用。

クセになる秘伝の味。

ご注文は各二本より承ります。

つるや特製辛味噌ダレ  
豚バラ串焼き

二〇〇

(税込二二〇)

つるや特製辛味噌ダレ  
豚カシラ串焼き

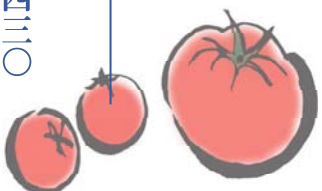
二〇〇

(税込二二〇)

つるや特製辛味噌ダレ  
豚シロ串焼き

一五〇

(税込一六五)



三陸産

真蛸のたこぶつ

五九〇

(税込六四九)

クリームチーズの酒盗和え

五九〇

(税込六四九)

するめいかの塩辛

五九〇

(税込六四九)

# 揚

ご注文は各二本より承ります。



串揚げ盛り合わせ六本 九九〇

(税込一〇八九)

鶏ささみ大葉串

一六〇

(税込一七六)

うずら串

一六〇

(税込一七六)

ホタテ串

二〇〇

(税込二二〇)

エビ串

二六〇

(税込二八六)

しいたけ海鮮串

一六〇

(税込一七六)

かぼちや串

一四〇

(税込一五四)

# 逸

魚河岸で働く人達から愛され築地で創業60年以上の中華料理屋さん。  
名物は特大シューマイ。ソースをかけて食べるのがお店の定番。

## 築地幸軒 特大焼売

一個 四三〇  
(税込四七三)



パルメザンとトリュフのフライドポテト

五九〇  
(税込六四九)

じゃこと水菜の和サラダ

六三〇  
(税込六九三)

揚げ出し豆腐

六三〇  
(税込六九三)

特製。ピリ辛ダレの鶏唐揚げ

六九〇  
(税込七五九)

季節のアヒーシヨ

詳しくは別紙おすすめメニューにて。  
七九〇  
(税込八六九)



おかかの焼きおにぎり

一二五〇  
(税込一七五)



まる武のタマゴ雑炊

五九〇  
(税込六四九)

鯛茶漬 特製胡麻ダレ

六九〇  
(税込七五九)

本マグロの漬け小丼

六九〇  
(税込七五九)



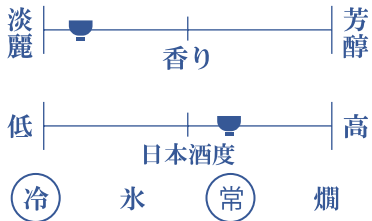
# 酒



【東北地方】青森県  
**陸奥八仙 特別純米**  
 酒本来のコクとまろやかな旨味が調和。



グラス 七一〇 (税込七八二)  
 一合 九五〇 (税込一〇四五)

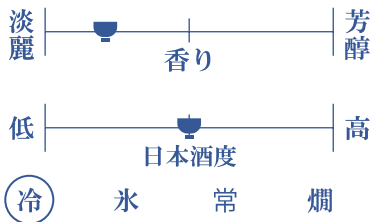


【北陸地方】新潟県

**久保田 純米大吟醸**  
 久保田らしいキレの中に広がる華やかな香り。



グラス 八五〇 (税込九三五)  
 一合 一一五〇 (税込一二六五)

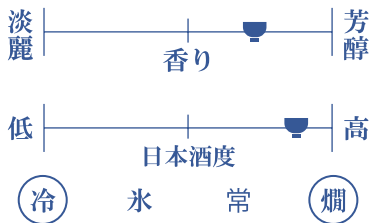


【中部地方】岐阜県

**百十郎 純米酒 赤面**  
 しっとりふくよかな香りとスムーズな飲み心地。



グラス 六五〇 (税込七一五)  
 一合 九〇〇 (税込九九〇)

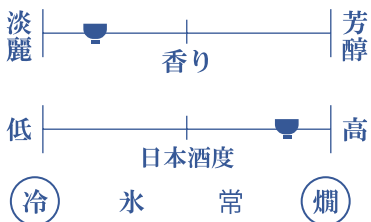


【四国地方】高知県

**南 特別純米 火入れ**  
 飲み飽きしない土佐のキレのある辛口美酒。



グラス 七一〇 (税込七八二)  
 一合 九五〇 (税込一〇四五)



## 芋

鹿児島県  
黒霧島

黒麹の旨味とトロっとした甘味とキレ味。



四九〇  
(税込五三九)

鹿児島県

くじら

柔らかく華やかな香りと口当たりの良さ。



六九〇  
(税込七五九)

鹿児島県

佐藤 黒麹仕込み

力強いボディと繊細な滑らかさ。



七九〇  
(税込八六九)

鹿児島県

赤兎馬

ほのか甘みと優しい口当たりと広がる香り。



五九〇  
(税込六四九)

鹿児島県

三岳

屋久島の雄大な自然が作る芳醇な味わい。



六九〇  
(税込七五九)

## 麦

宮崎県

中々

豊かな大地と麦の香りに包まれる余韻。



四九〇  
(税込五三九)

東京都

麦冠 情け嶋

希少な八丈島産。麦チヨコのよな香ばしさ。



六九〇  
(税込七五九)

大分県

兼八

伝統の技で麦本来の味を活かした大分の銘酒。



八五〇  
(税込九三五)

## 泡

沖縄県

残波

芳醇な香りとコクのバランスのとれた泡盛。



五九〇  
(税込六四九)

ハイボール

ブラックニッカハイボール

三九〇  
(税込四二九)

ジンジャーハイボール

四六〇  
(税込五〇六)

薫り華やぐスコッチウイスキー。  
バラントインハイボール



五九〇  
(税込六四九)

ビール

生 アサヒスーパードライ

四九〇  
(税込五三九)

瓶 アサヒスーパードライ

五九〇  
(税込六四九)

瓶 プレミアムモルツ

五九〇  
(税込六四九)

ホッピー

ホッピー 白

四九〇  
(税込五三九)

ホッピー 黒

四九〇  
(税込五三九)

中

一二二〇  
(税込二五三)

外

二二〇〇  
(税込三三〇)

酎ハイ・果実酒

生レモンサワー

四九〇  
(税込五三九)

生グレープフルーツサワー

四九〇  
(税込五三九)

ウーロンハイ

三九〇  
(税込四二九)

緑茶ハイ

三九〇  
(税込四二九)

梅干しサワー

四六〇  
(税込五〇六)

香るすだちサワー

四六〇  
(税込五〇六)

宇治抹茶ハイ

四六〇  
(税込五〇六)

梅酒

四九〇  
(税込五三九)

柚子酒

六〇〇  
(税込六六六)

あらごしみかん酒

六六〇  
(税込七二六)

ソフトドリンク

各三〇〇  
(税込三三〇)

辛口ジンジャエール

コーラ

ウーロン茶

カルピス



# コースのお料理

## 5500 円コース

お食事内容

冬の季節の特選小鉢

鮮魚のお刺身豪華 5 点盛り合せ

ジャコと水菜のサラダ

丸武の玉子焼

ふぐの唐揚げ

車海老の塩焼き

特選短角牛のステーキ

かに雑炊

## 2 h 飲み放題付 4980 円コース

お食事内容

季節の小鉢 3 種

鮮魚のお刺身豪華 5 点盛り合せ

蝦夷アワビのステーキ

ジャコと水菜のサラダ

丸武の玉子焼

串揚げ 3 種

季節の 1 品

メのご飯料理

## 2 h 飲み放題付 3980 円コース

お食事内容

季節の小鉢 3 種

鮮魚のお刺身盛り合せ

ジャコと水菜のサラダ

丸武の玉子焼

季節の 1 品

串揚げ 3 種

メのご飯料理