



千葉四街道店 周辺観光名所ご案内マップ

アクセス

お車でお越しのお客様
東関東自動車道
四街道ICより約5分
鉄道でお越しのお客様
JR総武本線
物井駅下車 徒歩約15分

周辺観光名所

- 1 成田山新勝寺 (TEL: 0476-22-2111)
- 2 国立歴史民族博物館 (TEL: 050-5541-8600)
- 3 佐倉市立美術館 (TEL: 043-485-7851)
- 4 佐倉順天堂記念館 (TEL: 043-485-5017)
- 5 旧堀田邸 (さくら庭園) (TEL: 043-483-2390)
- 6 DIC 川村記念美術館・庭園 (TEL: 050-5541-8600)
- 7 千葉市動物公園 (TEL: 043-252-1111)
- 8 酒々井プレミアム・アウトレット (TEL: 043-481-6160)
- 9 ふなばしアンデルセン公園 (TEL: 047-457-6627)
- 10 千葉市ふるさと農園 (TEL: 043-257-9981)

温泉施設

- 1 酒々井温泉 湯楽の里 (TEL: 043-312-0026)
- 2 佐倉天然温泉 澄流 (すみれ) (TEL: 043-497-2625)
- 3 アクア・ユーカリ (TEL: 043-488-1001)
- 4 極楽湯 千葉稲毛店 (TEL: 043-207-2641)
- 5 蘭々の湯 (TEL: 043-206-1126)
- 6 天然温泉 黄金の里 (TEL: 0476-37-7788)
- 7 華の湯 (TEL: 0476-28-2444)
- 8 小谷流 (こやる) 温泉 森の湯 (TEL: 043-312-7726)
- 9 みきの湯 (TEL: 0475-54-5526)
- 10 龍泉の湯 (TEL: 0476-28-4126)

宿泊施設

- 1 GlampHouse 華の森 HANANOMORI
- 2 ウィシュトンホテル・ユーカリ (TEL: 043-489-6111)
- 3 佐倉第一ホテル (TEL: 043-484-5000)
- 4 小谷流フォレストガーデン (TEL: 043-445-2300)
- 5 ホテルドエル (TEL: 047-486-8877)
- 6 ホテルスプリングス幕張 (TEL: 043-296-3111)
- 7 アートホテル成田 (TEL: 0476-32-1111)
- 8 アパホテル〈京成成田駅前〉 (TEL: 0570-053-111)
- 9 成田ひがし屋ホテル (TEL: 0476-22-8171)
- 10 ホテルテトラ幕張稲毛海岸 (TEL: 043-278-6000)

特撰ギフト

魚松が自信を持ってお勧めする厳選商品です。ご自宅用はもちろん、お土産や贈り物にも最適。お電話やFAXでも承っております。詳細はホームページをご覧ください。※写真は全てイメージです。



生松茸
(9月～12月限定)

5,500円(税込)
11,000円(税込)
18,000円(税込)

ご予算に応じて承ります。



あばれ食いセット
(2人前)

17,600円(税込)
特撰ブランド黒毛和牛 450g
+ 松茸 450g



極上松茸 (CAS 冷凍)
(500g)

1箱 8,000円(税込)
2箱 16,000円(税込)
新鮮な松茸をそのままCAS冷凍
してあります。すぐに使えるので
簡単便利。オールシーズン販売可能。



特撰ブランド黒毛和牛
(1kg)

12,000円(税込)～
15,000円(税込)～
肉の部位については、お客様の
お好みに合わせてご用意
できます。お問い合わせください。



ギフトボックス

5,500円(税込)
7,700円(税込)
※内容が変更になる場合がございます



千葉四街道店

TEL.043-497-3433

FAX.043-497-3423

千葉県四街道市もねの里6-10-20 もねの里モール
<http://www.uomatsu.co.jp>

松茸 魚松

検索

ふと気がつけば九十余年
今も昔も松茸ひとすじ

魚松

一生分の松茸と特撰和牛が
食べられる伝説の店

名物あばれ食い



宮崎牛

特撰ブランド
黒毛和牛 食べ放題

一年中、松茸が味わえます。

1人前
8,800円 (税込)

※4歳～小学生までは半額。幼児(3歳以下)は無料。

これだけ
ついて

まず一度体験してみてください！
一生分の松茸と特撰ブランド黒毛和牛をあばれ食いで！

- ◆ 松茸と特撰ブランド黒毛和牛のすき焼 **食べ放題**
- ◆ 関東ブランド米の松茸ごはん **食べ放題**
- ◆ 松茸の土瓶蒸し
- ◆ デザート ◆ 特撰松茸昆布お土産付

しゃぶしゃぶあばれ食いは1人前 9,900円(税込)にて承ります。

※その日の仕入れにより、多少内容を変更する場合がございます。松茸は外国産になります。 ※写真はイメージです。

9月中旬～
11月下旬
要予約

特撰ブランド 黒毛和牛と味わう 国産松茸コースもごございます。

詳しくはホームページを
ご覧ください。

A 松茸すき焼コース 1人前 12,000円(税込)

B オリジナル松茸フルコース 1人前 18,000円(税込)

松茸と特撰松阪牛の プレミアムあばれ食い

◆松茸と特撰松阪牛のすき焼 **食べ放題**
◆関東ブランド米の松茸ごはん **食べ放題**
◆松茸の土瓶蒸し
◆デザート
◆特撰松茸昆布お土産付

1人前 **13,900円** (税込)

松茸食べ放題
特撰松阪牛食べ放題
関東ブランド米の松茸ごはん食べ放題

特撰松阪牛すき焼食べ放題

◆特撰松阪牛のすき焼 **食べ放題**
◆関東ブランド米の松茸ごはん **食べ放題**
◆松茸の土瓶蒸し
◆デザート

1人前 **12,500円** (税込)

松茸と特撰松阪牛すき焼御膳

◆松茸と特撰松阪牛のすき焼 ◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

1人前 **9,600円** (税込)

◆松茸と特撰松阪牛のすき焼 ◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

特撰松阪牛すき焼御膳

◆特撰松阪牛のすき焼 ◆季節の小鉢
◆関東ブランド米の松茸ごはん ◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

1人前 **7,500円** (税込)

◆特撰松阪牛のすき焼 ◆季節の小鉢
◆関東ブランド米の松茸ごはん ◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

松茸と特撰松阪牛
しゃぶしゃぶプレミアムあばれ食い

1人前 **15,900円** (税込)

松茸の天ぷら

1人前 **2,500円** (税込)

焼き松茸

1人前 **3,980円** (税込)

松茸ごはん

1人前 **800円** (税込)
お土産にお持ち帰りできます。

団体もOK！詳しくはお問い合わせください。

宮崎牛

特撰ブランド黒毛和牛すき焼食べ放題

1人前 **7,000円** (税込)

◆特撰ブランド黒毛和牛のすき焼 **食べ放題**
◆関東ブランド米の松茸ごはん **食べ放題**
◆松茸の土瓶蒸し
◆デザート

特撰ブランド黒毛和牛すき焼御膳

◆特撰ブランド黒毛和牛のすき焼
◆季節の小鉢 ◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

1人前 **4,500円** (税込)

◆特撰ブランド黒毛和牛のすき焼
◆季節の小鉢 ◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

特撰ブランド黒毛和牛陶板焼き御膳

◆特撰ブランド黒毛和牛の陶板焼き ◆焼き野菜
◆季節の小鉢 ◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

1人前 **2,980円** (税込)

◆特撰ブランド黒毛和牛の陶板焼き ◆焼き野菜
◆季節の小鉢 ◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

特撰ブランド黒毛和牛牛井

1人前 **2,200円** (税込)

特撰ブランド黒毛和牛肉うどん・そば

1人前 **1,700円** (税込)

松茸うどん・そば

1人前 **1,700円** (税込)

特撰ブランド黒毛和牛しゃぶしゃぶ食べ放題

1人前 **8,200円** (税込)

松茸と特撰ブランド黒毛和牛すき焼御膳

◆松茸と特撰ブランド黒毛和牛のすき焼
◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆松茸の土瓶蒸し ◆デザート

1人前 **7,000円** (税込)

特撰ブランド黒毛和牛 1人前(約120g)追加 +2,300円(税込)

まさかのうなぎ丸ごと1匹!

うなぎ御膳

1人前 **3,300円** (税込)

◆うなぎの蒲焼き(丸ごと1匹)
◆季節の小鉢
◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆季節のお吸い物

うなぎひつまぶし御膳

1人前 **3,300円** (税込)

◆ひつまぶし(丸ごと1匹)
◆季節の小鉢
◆季節のお吸い物

松茸と特撰豆腐鍋御膳(うどん付)

1人前 **2,800円** (税込)

◆松茸と特撰豆腐鍋(うどん付き)
◆季節の小鉢
◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆デザート

◆松茸と特撰豆腐鍋(うどん付き)
◆季節の小鉢
◆関東ブランド米の松茸ごはん
◆デザート

近江牛コロッケ(1個)

300円(税込) テイクアウト可能

※写真は全てイメージです。※仕入れにより、料理内容を変更する場合がございます。