

ホルモン・焼肉



のこだわり

※たれのこだわり：

- ① 焼肉だれ(自家製)


 十種類の野菜・果物を数時間じっくり煮込んで、丹精込めて作りあげた自家製だれ!!!
【自家製だれに入る食材!】
- ② 薬塩(もしお)


 マグネシウム、カルシウム、カリウム豊富!!!1kg3,000円もする
【贅沢な薬塩】
- ③ ねぎだれ


 ホルモンに合うたれを追求して出来た、当社独自の「隠し味」で仕上げました。

※食材のこだわり：

- 
 毎日市場より直接仕入れた新鮮なホルモン・肉を使用。
- ※丁寧な仕込み：**

 隠し包丁やしっかりと筋切りを行い食べやすく、そして肉本来の旨味を大に提供し
- 
 げんこつスープは、じっくり時間を掛けて仕込みます。コクがあるのにまろやかな味わいです。



名物 - つぼ4兄弟

☆ 新鮮な 肉・ホルモンを秘伝の特製タレに、
つぼ漬けた 当店自慢の名物 ☆



つぼカルビ ¥580^{＋税}

※ご注文は2人前から承ります。



つぼハラミ ¥580^{＋税}

※ご注文は2人前から承ります。



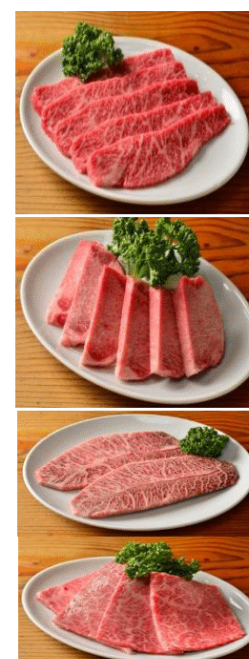
つぼホルモン ¥780^{＋税}



つぼサムギョプサル ¥980^{＋税}



特選焼肉



- 和牛カルビ ¥580^{＋税}
- 和牛上カルビ ¥880^{＋税}
- 特上カルビ ¥1480^{＋税}
- 上タン ¥980^{＋税}
- 厚切り上タン ¥1480^{＋税}
- ミスジ ¥1600^{＋税}
- ザブトン ¥1800^{＋税}



- 上ハラミ ¥980^{＋税}
- 特上ハラミ ¥1480^{＋税}
- 和牛上ロース ¥880^{＋税}
- 和牛特上ロース ¥1480^{＋税}
- 特上リブロース ¥1800^{＋税}
- 和牛3点盛り ¥1800^{＋税}
(和牛上カルビ・和牛上ロース・上ハラミ)



ホルモン専科 全品 ¥580^{+税}

☆当店のホルモンは新鮮かつ希少な部位を仕入れております!
隠し包丁を丁寧に行い、旨味と柔らかさを大切にした本格ホルモン!!!!



ネギタン塩

(タン) 当店自慢の人気商品です

『ネギタレを別の小皿に提供!』



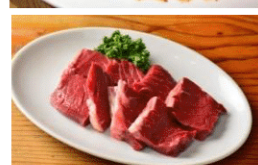
上ホルモン(塩・辛みそ)

定番.かむほどに深い味わい



ガツホルモン(ピリ辛)

脂が少なく、さっぱり淡泊な味わい



牛ハツ(塩・タレ)

シャキシャキ歯触り.疲労回復に



牛レバ(辛みそ・塩)

タンパク質・ビタミン・鉄分の補給に



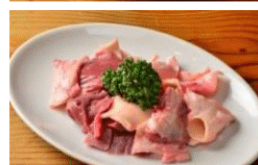
牛タンシタ(ネギ塩)

タンの旨味が楽しめる1品



コリコリナンコツ(塩)

かたすぎない歯ごたえが最高



つなぎ(塩・タレ)

ハツとハツモトのつなぎ、希少部



コブクロ(ネギ塩・タレ)

焼いて来ると丸くなったら食べごろ



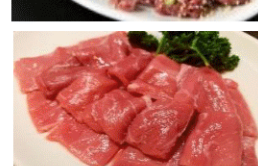
ごまハラミ(塩)

ごまたっぷりヘルシーな1品です



タンスジ(塩・タレ)

焼くとすじが脂に.うまい!!



ボスジ(塩・タレ)

弾力のある食感.酒のアテに...



ホルモン盛り合わせ 鮮度抜群

☆当日、直接、市場から仕入れた「新鮮なホルモン」のみ使用!!!
品切れの場合もございます。ご容赦ください。



ホルモン5点盛

¥980^{+税}



ホルモン9点盛

¥1480^{+税}



ホルモンミックス

(3種類 / 6種類)

¥680 / ¥1280^{+税}



ホルモン専科 全品 ¥580^{+税}

当店こだわりの「海人の藻塩」をつけて、召し上がってください!!! <各テーブルにセッティング>



やみつき上ミノ(塩・タレ)

シャキシャキとした歯ごたえ



ナンコツカルビ(塩・ピリ辛)

独特な食感が楽しめる



デジカルビ(タレ)

しっかり味付け、ご飯にぴったり



トリハラミ(ネギ塩・タレ)

柔らかく、ヘルシーな1品



ウルテ(塩)

(のど軟骨)別名ドーナツ、コリコリさっぱり味



シロコロ(塩・タレ) ¥480^{+税}

栄養満点! 食べ過ぎ注意です



ハツモト(塩・タレ)

コリコリとした食感.希少部位です



豚おっぱい(ネギ塩)

(乳房)なぜか女性に人気の商品です



豚トロ(塩)

脂がのって.あとくちさっぱり



ネギ塩豚トロ

自家製だれとの相性ぴったり



ハチノス(塩・タレ)

ふわふわ食感.焼き過ぎ注意



焼きもの



ホルモンソーセージ

1本 ¥380^{+税}

2本 ¥580^{+税}



焼き野菜セット

¥580^{+税}



にんにくホイル

¥380^{+税}



ウィンナー焼き

¥380^{+税}



サラダ



縁サラダ

¥480^{+税}



のりサラダ

¥580^{+税}



チョレギサラダ

¥580^{+税}



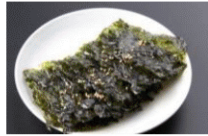
サンチュセット

¥580^{+税}

韓国式の食べ方:
サンチュに肉と味噌を包んで召し上がり!!
肉を食べながら野菜も一緒に!!!



前 菜



韓国のり ¥280 +税



韓国風冷奴 ¥380 +税



冷やしトマト ¥380 +税



チャンジャ ¥480 +税



もやしナムル ¥380 +税

ゼンマイナムル ¥380 +税

小松菜ナムル ¥380 +税

ナムル盛り ¥680 +税



もろきゅう ¥280 +税



ガツポン ¥380 +税



味付豚足 ¥480 +税



オイキムチ ¥380 +税

白菜キムチ ¥380 +税

カクテキ ¥380 +税

キムチ盛り ¥780 +税



刺 身

鮮度抜群



ガツ刺 ¥580 +税



さくらユッケ ¥880 +税



ハツ刺 ¥580 +税



白センマイ刺 ¥880 +税



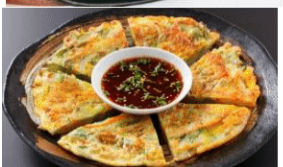
韓流人気メニュー



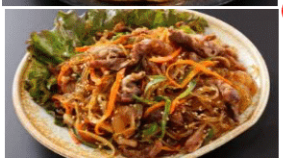
タツカルビ ¥780 +税
(甘辛な鶏肉と野菜炒め)



鉄板ピリ辛ホルモン炒め ¥680 +税
(豚しろ、各種野菜炒め)



野菜チヂミ ¥780 +税
(パリパリ、もちもち食感がたまらない！)



チャプチェ ¥780 +税



チーズタツカルビ ¥880 +税



チーズトツポギ ¥780 +税



サムゲタン
(ハーフ) ¥980 +税
(丸一羽) ¥1800 +税

ホット一品



タンハンバーグ ¥380 +税



ピリ辛肉煮込み ¥380 +税



チーズタンハンバーグ ¥480 +税



牛タン煮込み ¥380 +税

お 食 事



たまごスープ ¥480 +税



牛すじ大根スープ ¥480 +税



コムタンスープ ¥580 +税

コムタン (カツパラーメン)

¥680 +税



カルビスープ ¥580 +税

カルビ (カツパラーメン)

¥680 +税



ユッケジャンスープ ¥680 +税

ユッケジャン (カツパラーメン)

¥780 +税



スン豆腐チゲ ¥880 +税



ライス
(小) ¥200 +税
(中) ¥250 +税
¥350 +税



ワカメスープ ¥480 +税



ビビンバ ¥780 +税



冷 麺 ¥880 +税



ビビン冷麺 ¥980 +税



石焼ビビンバ ¥980 +税

デザート 各種 ¥180 +税



3個
ソルベマンゴ



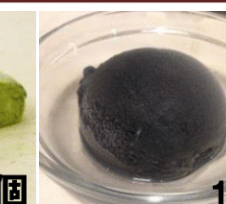
3個
苺ミルク



3個
アイス生チョコ



3個
アイス抹茶



1個
炭アイス



2個
いちごひめ

写真はイメージです。

ランチメニュー



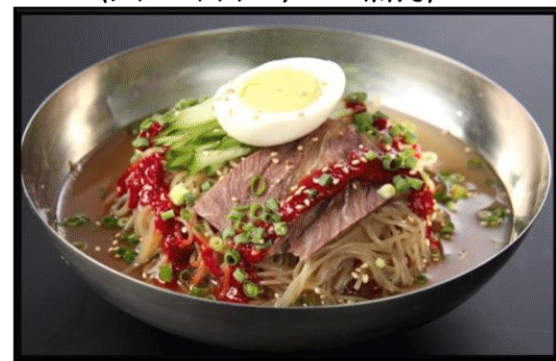
ユッケジャン定食 ¥700
(ライス・サラダ・ウーロン茶付き)



ビビンバ定食 ¥800
(サラダ・スープ・ウーロン茶付き)



スン豆腐チゲ定食 ¥900
(ライス・サラダ・ウーロン茶付き)



冷麺定食 ¥900
(サラダ・ウーロン茶付)



牛タン煮込み定食 ¥700
(ライス・サラダ・スープ・ウーロン茶付き)



石焼ビビンバ定食 ¥900
(サラダ・スープ・ウーロン茶付き)



サムゲタン定食 ¥900 (ハーフ)
(ライス・サラダ・ウーロン茶付き)

スープお替り ¥50
サラダお替り ¥50
ウーロン茶お替り ¥100

★大盛りライス無料!!!

ウーロン茶替わりに
+200円
でドリンク 何でもOK

焼肉定食



当店人気NO.1
壺カルビ定食 ¥1100
肉量180g
壺ハラミ定食 ¥1100

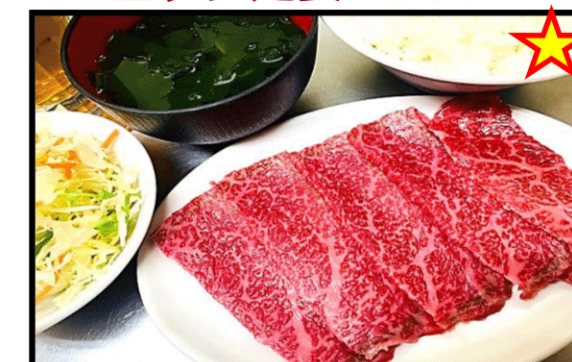
おすすめ



和牛カルビ定食 ¥730



上タン定食 ¥980



和牛上ロース定食 ¥880

得得 ★マーク付
肉のみ増量可!
肉1.5倍 +300円
肉2倍 +500円

全品 (ライス・サラダ・スープ・ウーロン茶) 付き



サムギョプサル定食 ¥1000



ネギタン定食 ¥800



和牛上カルビ定食 ¥980



上ハラミ定食 ¥980



和牛3点定食 ¥1580

ハラミ 和牛ロース 和牛カルビ