

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、
つぼ漬けした 当店自慢の名物 ☆



人気
NO.1

ジューシーな味!

つぼカルビ ¥580⁺税

※ご注文は2人前から承ります。



女性に
人気

ヘルシーで
味はしっかり!

つぼハラミ ¥580⁺税

※ご注文は2人前から承ります。



元祖

ふりふり・やわらか・
コラーゲンたっぷり!

つぼホルモン ¥780⁺税



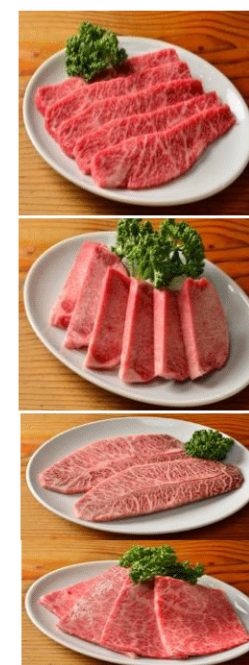
縁の
自信作

ボリューム満点!
ジューシー!

つぼサムギョブサル ¥980⁺税



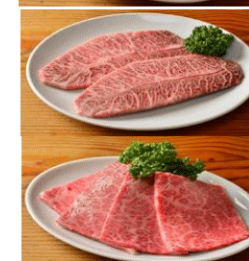
特選焼肉



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



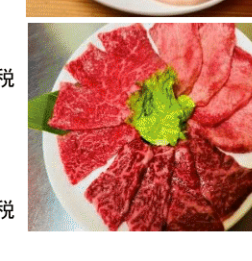
ミスジ ¥1600⁺税
 ザブトン ¥1800⁺税



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!!!!



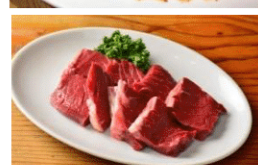
ネギタン塩
(タン) 当店自慢の人気商品です
『ネギタレを別の小皿に提供!』



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

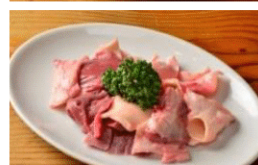


牛レバ (辛みそ・塩)
タンパク質・ビタミン・鉄分の補給に



上ミノ (ネギ塩・タレ)
脂が少なく上品な甘みがあります

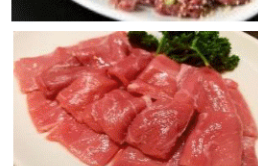
牛タンシタ (ネギ塩)
タンの旨味が楽しめる1品



コリコリナンコツ (塩)
かたすぎない歯ごたえが最高



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



タンスジ (塩・タレ)
焼くとすじが脂に.うまい!!

カシラ (塩・タレ)
脂が少なく.濃厚なうまみが持ち味です

つなぎ (塩・タレ)
ハツとハツモトのつなぎ、希少部

ごまハラミ (塩)
ごまたっぷりヘルシーな1品です

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}

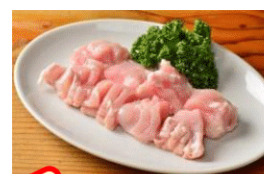


ホルモンミックス
(3種類 / 6種類)
¥680 / ¥1280^{+税}



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}



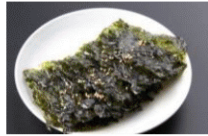
チョレギサラダ
¥580^{+税}



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



韓国のに ¥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



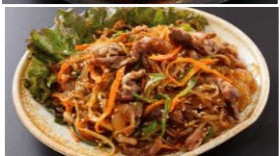
タツカルビ ¥780 +税
(甘辛な鶏肉と野菜炒め)



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!)



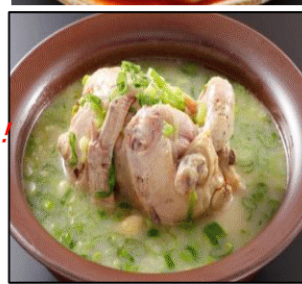
チャプチェ ¥780 +税



チーズタツカルビ ¥880 +税



チーストツポギ ¥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 (クツパorラーメン) ¥680 +税



カルビスープ ¥580 +税

カルビ (クツパorラーメン) ¥680 +税



ユッケジャンスープ ¥680 +税

ユッケジャン (クツパorラーメン) ¥780 +税



スン豆腐チゲ ¥880 +税



ライス
(小) ¥200 +税
(中) ¥250 +税
(大) ¥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



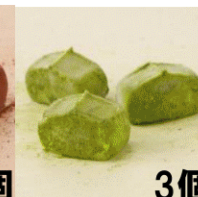
3個
ソルベマンゴ



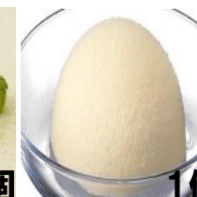
3個
苺ミルク



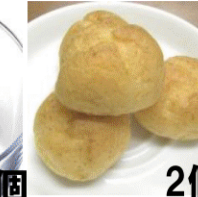
3個
アイス生チョコ



3個
アイス抹茶



1個
バニラアイス



2個
プチシューアイス



2個
いちごひめ

写真はイメージです。