



会長カルビ

1,980 円 (税込 2,138 円)



社長カルビ

1,780 円 (税込 1,922 円)

黒毛和牛盛合せ

会長カルビ・社長カルビ・中落ち または 赤身

4,800 円 (税込 5,184 円)



「和牛」は日本古来の食肉専用種で、「黒毛和種」「褐毛和種」「無角和種」「日本短角種」の4種類の総称です。黒毛和種が一般的に「黒毛和牛」と呼ばれるもので、和牛のみならず食肉牛の中で最も味が良いとされます。肉質の特徴は、きめが細かく柔らかで、肉色は鮮やかな紅赤色をしています。また、その脂肪の風味は極めて上品、細かな霜降り(サシ)を特徴とし、世界的にも良質の肉として極めて高い評価を得ています。

伊藤課長で扱っているのはバラ肉。赤身と脂が交互に層になっていて、濃厚な風味が大変人気な部位です。そして店舗スタッフが、その日の入荷分を霜降りの入り方で並・上に分類し、社長カルビ・会長カルビとしてご提供しています。また「黒毛和牛盛合せ」は、社長・会長に中落ちカルビ(または赤身)をプラスした、伊藤課長自慢の逸品です。

麗しき日本の牛、 黒毛和牛。



伊藤課長の
定番



課長カルビ 690円 (税込 745円)



にんにく醤油 課長カルビ
650円 (税込 702円)

カルビ無しでは
はじまらない。
みんな
大好き



味噌もみ一味 Hot!
課長カルビ
650円 (税込 702円)

中落ちカルビ 590円 (税込 637円)



壺漬けカルビ
990円 (税込 1,069円)



あと1人か2人いた気がしますが、忘れてしまったので…(笑)
その紹介はまた次の機会に。

おーい!
たーい。



テールくん←
新入社員。肉が大好き
だけど、最近ホルモンの
美味しさに目覚めは
じめている。

ハラミちゃん→



職場の紅一点。肉も
ホルモンも大好きな
肉食女子。焼肉屋へ
のおさそいは、
基本断らない。

いんじやない?



ミノ部長←
社内一のホルモン上級者。
今夜も部下を相手にホルモ
ン講義が止まらない。



↑伊藤課長
ホルモンに目が無い。
仕事中もずっとホル
モンのことを考えて
いる。

伊藤課長には、実はキャラクターが存在します。すっかり存在を忘れていたのですが(笑)、せっかくだからこの場を借りて、紹介したいと思います。

ゆかいな

伊藤課長と
仲間たち



伊藤課長の
おすすめ!

手切り上牛タン

お店のスタッフが毎日愛情こめて手切りしています。
牛タンの素材自体の旨さを最大限に引き出せる、
シンプルなネギ塩でどうぞ。

1,100 円 (税込 1,188 円)



薄切り牛タン

780 円 (税込 842 円)



旨い塩に、
舌鼓。



塩ダレ大好き

ネギ塩豚カルビ

690 円 (税込 745 円)

口当たりが柔らかく、脂のバランスの良い
『麦のはぐくみ豚』を使用しました。塩ダレ
との相性も抜群です。



『麦のはぐくみ豚』使用!



ネギ塩牛カルビ

850 円 (税込 918 円)



さっぱり塩味カルビ!

脂とネギ塩のハーモニー



ネギ塩トントロ 590 円 (税込 637 円)



『麦のはぐみ豚』は、
大自然の恵みである麦を
いっぱい与え、大切に育
てた豚です。脂の balan
スが良く口当たりが柔ら
かいため、味噌ダレとの
相性も抜群です。



『麦のはぐみ豚』豚カルビ

590 円 (税込 637 円)

トントロ

490 円 (税込 529 円)



豚の首の肉って、
知ってました？



『麦のはぐみ豚』サムギョプサル

690 円 (税込 745 円)



ガツボン酢

380 円 (税込 410 円)



豚食べないと、
もったいない。



CHUCK
&
OUTSIDE SKIRT

肩ロースの中でも、やわらか
い上等な部位をお手頃価格で
ご提供。肉の風味がぎっしり
詰まっています。

牛肩ロース

690 円 (税込 745 円)



適度な脂肪と、柔らかい肉質で人気の部位。
ごはんにもよく合います。



牛ハラミ

750 円 (税込 810 円)

伊藤課長の壺漬けお肉はすべて店内仕込
み。じっくり熟成させたお肉を自慢のタレ
に漬けたことで生まれる旨味は、別次元
の美味しさです。

伊藤課長の
おすすめ!



壺漬けハラミ

1,490 円 (税込 1,609 円)

皆で楽しむなら、
やっぱり盛合せ。

たくさん食べるなら断然オトク！

伊藤課長盛り

手切り上牛タン・課長カルビ・牛ハラミ

2,600 円 (税込 2,808 円)

三種盛り

課長カルビ・牛肩ロース・中落ちカルビ

1,800 円 (税込 1,944 円)

団欒(だんらん)盛り

手切り上牛タン・課長カルビ・牛ハラミ・

豚カルビ・トントロ

3,800 円 (税込 4,104 円)

小腸

ドラマチックなほど
ジューシー。

伊藤課長の
おすすめ!



コブチャン

590円 (税込 637円)

プリプリ
ブクブク

新鮮って、
こういうこと。

伊藤課長自慢の牛ホルモン。

▼ 熟練の職人による丁寧な作業。



ブクッ



▲ 焼いたときにブクッと盛り上
がってくるのが新鮮な証拠。

美味しさのヒミツは仕入れにあります。伊藤課長は、良質な正肉・ホルモンを専門に扱う有力な食肉卸業者との繋がりがあります。生産地と直結した仕入れと、高い知識を持った職人が手作業で行う丁寧な洗浄により、他店のものとは一線を画す新鮮食材をご提供することが可能です。

今	まで	食べ	た
ホ	ル	モ	ン
の	こ	と	は
忘	れ	て	く
だ	さ	い	。

心臓



牛ハツ

590円 (税込 637円)

歯切れの良い食感
ホルモン初心者にもオススメ

第一胃



上ミノ

590円 (税込 637円)

シャキシャキとした
独特の食感

第四胃



ギアラ

590円 (税込 637円)

脂がのって、
濃厚な味わい

伊藤課長の
おすすめ!

タン赤身

590円 (税込 637円)

稀少な牛タンの先っぽ。
しっかりした歯ごたえと味噌ダレが良く合います!



大腸



シマチョウ

590円 (税込 637円)

風が語りかけます
うまい、うまいわん

小腸



マルチョウ

590円 (税込 637円)

あふれる油脂!

舌

牛とはまた一味違う
美味しさがあります。



豚たん

490円 (税込 529円)



ぶたホルモン

お手頃価格で新鮮な豚ホルモンを！
牛に負けない旨味たっぷりのホルモンが
なんと 290円 (税抜) から！

ホホ肉



カシラ

490円 (税込 529円)

コラーゲンたっぷり
ホルモン初心者におススメ

肝臓



豚レバー

290円 (税込 313円)

新鮮なので、くさみが少ない！
苦手な人も、一度は試してみてください！

気管支



豚なんこつ

290円 (税込 313円)

ビールがすすむ、
ホルモン通のおつまみ

肝臓+豚足



あみれば

490円 (税込 529円)

上質なレバーを豚の脂で巻きました。

胃袋



上がつ

490円 (税込 529円)

シャキシャキとした歯応え

大腸



豚ホルモン

290円 (税込 313円)

ふっくら美味しい
お値打ちホルモン

ミックスホルモン
880円 (税込 968円)

その日のオススメホルモンを、目利きのスタッフが選別します。牛・豚混合です。何が入っているかはその日次第ですが、全部わかったらあなたはホルモン上級者。

悩んだら
コレ！



ENJOY BUTA-HORUMON



集え、

ホルモン上級者に送る
珠玉のホルモン

つわもの。

赤センマイ

290円(税込313円)

牛の第四胃。脂が多く、かなり濃厚。ふんわりとした食感と、口に広がる味噌ダレの風味がたまらない。しかもこの低価格。これを食べなさらホルモン上級者への道は開けない。



牛第四胃

コリコリ

590円(税込637円)

牛の血管の中でも一番厚みのある大動脈の部分で、牛一頭からわずかしか取れない稀少な部位。本物のホルモン通のみが、この独特の歯ごたえ・食感を楽しむことができる。



牛大動脈

上なんこつ

390円(税込421円)

豚一頭からわずかしか取れない稀少な部位。ほどよいコリコリ感と塩ダレの相性がバツグンで、ホルモンの醍醐味を味わえる逸品。



豚のど首

コブクロ

490円(税込529円)

豚の子宮。メスのみから取れる部位なので、流通量は少ない。クセが少ないブリッとした食感とあつさりした味付けで、上級者だけでなくホルモン初心者にもおすすめ。



豚子宮

ハチノス

590円(税込637円)

イタリア料理・トリッパにも使われる部位。あらかじめやわらかく茹でたハチノスを、塩ダレでご提供。これでビールを楽しめたら、あなたは誰もが認めるホルモン上級者。



牛第二胃

韓国のり

350 円 (税込 378 円)



白センマイ刺

590 円 (税込 637 円)



おつまみに
ピッタリ!

ナムル盛合せ

もやし・ゼンマイ・大根

390 円 (税込 421 円)



もやしナムル (単品)

290 円 (税込 313 円)

伊藤課長の
一品料理と
お野菜

お肉と一緒にどうぞ!

グリーンリーフ

300 円 (税込 324 円)



チョレギサラダ

390 円 (税込 421 円)

店舗仕込みのピリ辛ドレッシングでどうぞ。

ピーマン焼き

290 円 (税込 313 円)



玉ねぎ焼き

290 円 (税込 313 円)

酒
の
お
供
に
。 箸
休
め
に
。

ウインナー焼き

300 円 (税込 324 円)



伊藤課長の
おすすめ!

にんにく焼き

香ばしく焼き上げてお召し上がりください。

340 円 (税込 367 円)

おつまみに
ピッタリ!

キムチ盛合せ

カクテキ・白菜キムチ・オイキムチ

490 円 (税込 529 円)

キムチ単品

(カクテキ・白菜キムチ・オイキムチ)

各 360 円 (税込 388 円)





伊藤課長の
おすすめ!

焼き野菜

ピーマン・エリンギ・玉ねぎ
じゃがバター・にんじん

いろいろな野菜を食べたい時は
こちらのセットがおすすめです。

490 円 (税込 529 円)

旨塩キャベツ

やみつきになる塩ダレでおいしいおつまみにしました。

290 円 (税込 313 円)



じゃがバター

290 円 (税込 313 円)

ホクホクに焼き上げて
お召し上がりください。



エリンギ焼き

290 円 (税込 313 円)

独特の食感がたまらない!



京都産九条ねぎのグリーンサラダ

390 円 (税込 421 円)

京都産九条ねぎと水菜のシャキシャキ感をお楽しみください。





シーザーサラダ

たっぷり野菜をとって焼肉をもっとおいしく！

490円 (税込 529円)



ポテトサラダ

店舗仕込み！

390円 (税込 421円)



レタスナムル

ちょっとめずらしいレタスのナムルです。

350円 (税込 378円)



冷しトマト

お手軽おつまみとしても◎

300円 (税込 324円)



きゅうり一本漬け

390円 (税込 421円)



きな粉&糖蜜たっぷり！

きな粉と和三盆糖蜜の

和風バニラアイス

290円 (税込 313円)

黒大豆枝豆

290円 (税込 313円)



ユッケジャンクッパ

刺激的な旨辛クッパ！

490 円 (税込 529 円)



クッパ

牛すじをコトコト煮込んで作ってます。

490 円 (税込 529 円)



コラーゲンたっぷり！

伊藤課長の
おすすめ！



冷麺

さっぱりとした酸味と、なめらかなノドごし。

シメにぴったりの一品。

630 円 (税込 680 円)

わかめスープ

300 円 (税込 324 円)

玉子スープ

300 円 (税込 324 円)



ユッケジャンスープ

340 円 (税込 367 円)

伊藤課長の
おすすめ！

伊藤課長の石焼ビビンバ

ナムルやキムチなど、食材たっぷりの
伊藤課長自慢のビビンバを熱々の
石鍋でご提供いたします。
よくかき混ぜてお召し上がりください。

730 円 (税込 788 円)



ライス

半ライス (150g)	並盛 (200g)
160 円 (税込 172 円)	230 円 (税込 248 円)
大盛 (300g)	特盛 (400g)
300 円 (税込 324 円)	390 円 (税込 421 円)

DESSERT

別腹を満たす
魅惑のデザートメニュー。

アツアツ&ひんやりのハーモニー！

伊藤課長の
おすすめ！

ハニーフラッシュ

たっぷりのはちみつとバターが
かかったアツアツの安納芋に、
ひんやりバニラアイスを絡めてどうぞ。

320 円 (税込 345 円)



オレンジシャーベット

口いっぱい広がるオレンジの香りが
爽やかな気分をさせます。

290 円 (税込 313 円)

