

乾杯のその前に

焼肉の楽しみ方

How to

焼肉



守ってくれなきゃ オ・シ・オ・キょ!

焼肉のお約束

お肉を焼くときは**トング**。

お肉を食べるときは**お箸**。



〈 焼くとき 〉



〈 食べる時 〉

あなた色においしく仕上げて♡

ホルモンの焼き方

ホルモン (シマチョウヤコブチャン) は、

皮側を**きつね色**に焼き、

脂身側は**サツと炙る**と

美味しいです。

網の交換は

お気軽にお申し付け下さい。

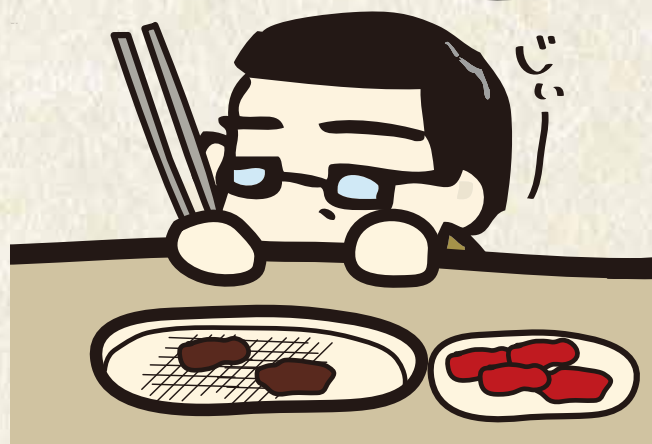
その他、お肉の質問等ございましたら、
お気軽に従業員にお声かけください。



なんなりと...

SNS だけじゃない!

お肉だって、大炎上!



お肉は**少量**ずつ**焼く**こと。

一気に沢山のお肉を焼くと

炎上の恐れあり。

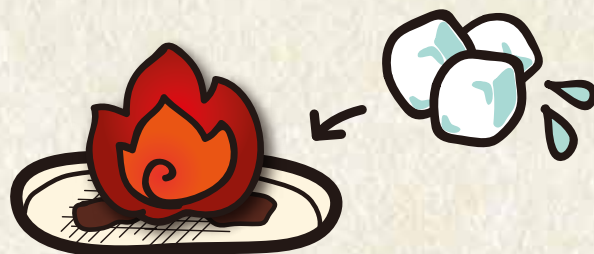
ひとまず、**深呼吸**。

「食べたい気持ち」を抑えましょう。

それでも、

こらえきれずに肉をのせ過ぎて
火が出てしまったら、

火消しの氷を使って下さい。



カルビ

間違いなく旨い肉！
人気ナンバーワン商品。

これが
おすすめ!

課長カルビ
690円(税別)



牛カルビ
480円(税別)



中落ちカルビ
590円(税別)



にんにく醤油
カルビ
480円(税別)



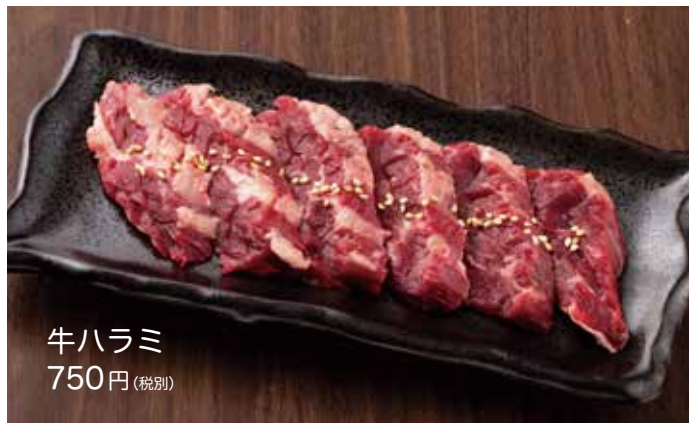
がっつり牛カルビ
(たっぷり 300g)
1,280円(税別)



ゴロっとカルビが壺の中にギュッ!

カットして
食べてね!!

壺漬けカルビ
990円(税別)



牛ハラミ
750円(税別)



ロース

牛肩ロース
690円(税別)



薄切り牛タン
780円(税別)



じわじわ人気に火が付き、
今や看板商品のひとつに！



壺漬けハラミ
1,490円(税別)



手切り上牛タン
1,100円(税別)

盛合せ



食べごたえ
満点!! 😊

当店の**オススメ商品**も
入っているから、
盛合せが**断然お得!**

だんらん
団欒盛り 3,800 円 (税別)

- ・手切り上牛たん
- ・牛ハラミ
- ・トントロ
- ・課長カルビ
- ・豚カルビ

人気
No.1



伊藤課長盛り

4,200 円 (税別)

- ・手切り上牛たん
- ・課長カルビ
- ・牛ハラミ
- ・海老
- ・帆立



ネギ塩豚カルビ
680円(税別)



ネギ塩課長カルビ
840円(税別)



ネギ塩トントロ
580円(税別)



ガツボン酢
380円(税別)

おつまみに
オススメ!



『麦のはぐくみ豚』豚カルビ
590円(税別)

豚肉



トントロ
490円(税別)



ホルモン初心者にも!
ホルモン上級者にも!

まず食べてほしい
ホルモン

No. 1

ドラマチックなほどジューシー!
コプチャン
590円(税別)



伊藤課長の代表とも言える
珠玉のホルモン!

これから
Start!!

小腸

新鮮なホルモンは旨い。
牛ホルモン



大腸

No. 2
噛めば噛むほど旨み倍増!
シマチョウ
(テッチャン) 590円(税別)



心臓

No. 3
女性に
ダントツ
人気!!
歯切れのよい食感!
牛ハツ 590円(税別)



小腸

No. 4
溢れるぞ、それゆけ! 脂!
マルチョウ 590円(税別)



第一胃

No. 5
シャキシャキとした独特食感!
上ミノ 590円(税別)



牛たん

No. 6
牛タンの先端部分を相性抜群、
味噌だれで!
タン赤身 590円(税別)



おすすめの
逸品
たっぷり160gのお得な盛合せ!
牛ミックスホルモン 980円(税別)

Goal!!

焼き物



海老焼き 580円(税別)

帆立焼き 480円(税別)

焼き野菜盛合せ 380円(税別)

ピーマン焼き 290円(税別)

エリンギ焼き 290円(税別)

玉ねぎ焼き 290円(税別)



コーンバター 290円(税別)



マッシュルームのアヒージョ 580円(税別)



にんにく焼き 340円(税別)

とろ〜りチーズ

380円(税別)

好きなものにつけてお召上がりください。

モッツアレラ
チーズ
100%
使用



ウインナー焼き 300円(税別)



厚切りベーコン 480円(税別)



塩だれブロッコリー
290円(税別)



低温調理の
おつまみ牛タン
380円(税別)



箸休めには
コレだね!



白センマイ刺
590円(税別)



韓国のり
350円(税別)



野菜も一緒に
食べなきゃダメだぞ♥

レタスナムル
350円(税別)



一品

サイドメニューに!
一品追加はこちらから



青ねぎナムル
290円(税別)



ナムル盛合せ
390円(税別)

単品
あります!

もやし

ほうれん草

ぜんまい

各290円(税別)

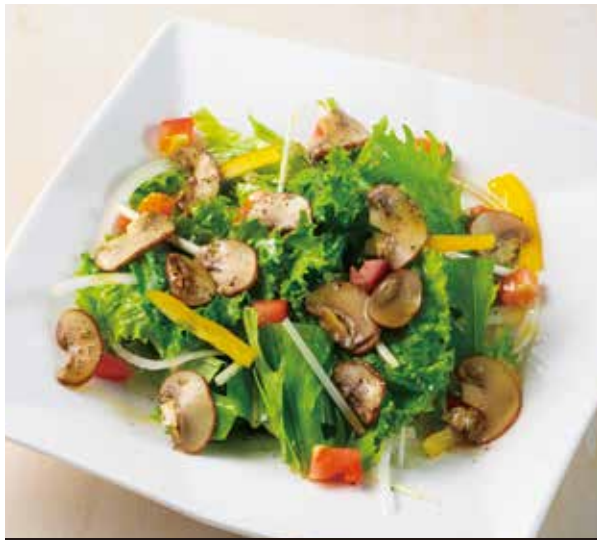
お肉とキムチを
巻いて食べよう!



サンチュ
290円(税別)



白菜キムチ
360円(税別)



マッシュルームサラダ 490円(税別) 『北海道クアトロチーズドレッシング』シーザーサラダ 530円(税別)



モリモリ食べれる
おつまみお野菜!

🌶️ ドレッシングがピリッと辛い!
チョレギサラダ 390円(税別)



森のレバ刺 580円(税別)



ついつい
まがのびちゃうね!!

味付けうずら
400円(税別)



きゅうり一本漬け
390円(税別)



旨塩キャベツ
290円(税別)



ポテトサラダ
350円(税別)



ガツポン酢
380円(税別)

スープ



わかめスープ
300円(税別)



玉子スープ
300円(税別)



 ユッケジャンスープ
340円(税別)

お食事



石焼ビビンバ
730円(税別) (小) 450円(税別)



石焼チーズリゾット
850円(税別) (小) 490円(税別)

デザート

オレンジシャーベット
290円(税別)

ハニーフラッシュ
320円(税別)

あぐち直しに
ぴったり♪

アツアツ安納芋に、
たっぷりのはちみつ&バターとバニラアイス♥

きな粉と和三盆糖蜜の
和風バニラアイス
290円(税別)

花畑牧場の
濃厚生ガトーショコラ
& コーヒーパフェ

400円(税別)

クッパ
490円(税別)

 ユッケジャンクッパ
490円(税別)

冷麺
630円(税別)

	並 200g	小 150g	大盛 300g	特盛 400g
	ライス 230円(税別)	160円(税別)	300円(税別)	390円(税別)

豚ホルモン

牛ホルモンより安価で旨い?!



牛&豚

ミックスホルモン

880円(税別)

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。内容は日替わりで楽しめます。

悩んだら
コレ!

わいは、
豚ホルモン派じゃ♡



胃袋

上がつ 490円(税別)



大腸

豚ホルモン 290円(税別)



肝臓+豚脂

あみれば 490円(税別)



舌

豚たん 490円(税別)



気管支

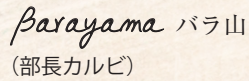
豚なんこつ 290円(税別)



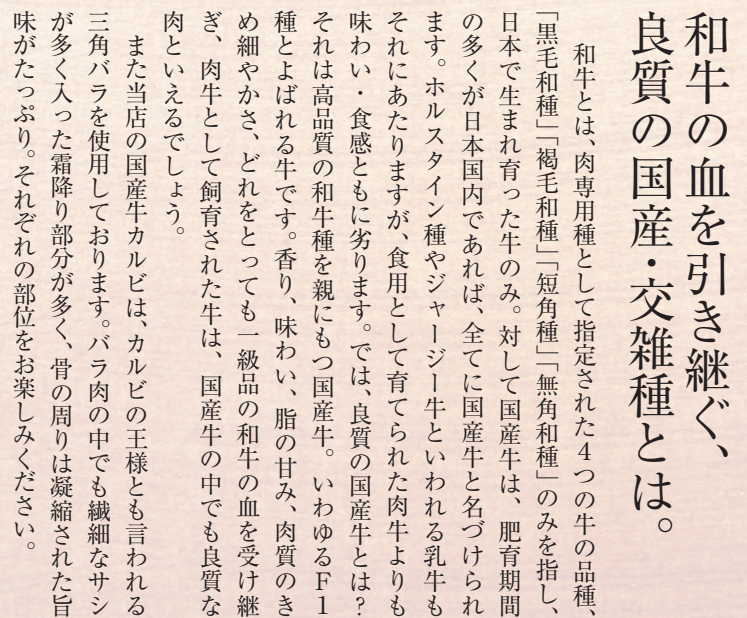
肝臓

豚レバー 290円(税別)

カルビの
実力者。



「の」の「目」を、
社長級。





あ、
おいしーい♡

もぐもぐ

稀少 ホルモン

ホルモン上級者に送る、
珠玉のホルモン。



※当店調べ

ホルモン上級者に **人気**

No. 1

コリコリ 牛大動脈

590円(税別)

一頭からわずかしかなれない稀少部位。
本物のホルモン通のみぞ知る
独特の歯ごたえ・食感が特長。

No. 2



ハチノス

590円(税別)

牛第二胃

やわらかく茹でたハチノスを
塩ダレで提供。
これでビールを楽しめたら
あなたもホルモン上級者！

No. 3



コブクロ

490円(税別)

豚子宮

クセが少なく、プリッとした
食感が特長。あっさりした塩
ダレの味付けが相性抜群。

No. 4

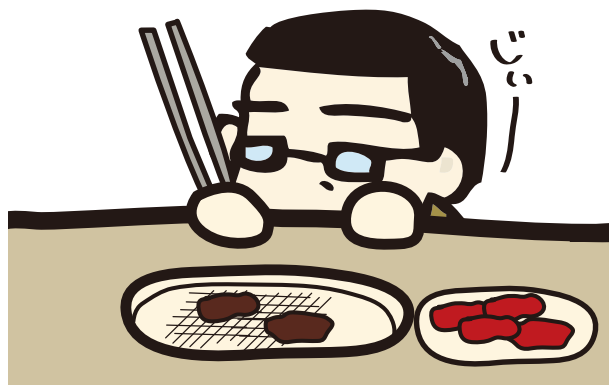


赤センマイ

290円(税別)

牛第四胃

脂が多く、かなり濃厚。
ふんわりとした食感が
たまらない逸品。



Dessert



—— 栃木県産 ——
とちおとめケーキ

420 円 (税別)

—— 北海道 ——
メロンケーキ &
イルジェラート

420 円 (税別)

