

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長

栗山店



お客様の『おいしい』のために

それはすべてお客様から「おいしい」をいただくため。

その一言でスタッフもお店も元気になります。

極上の味を心ゆくまで楽しめるようなお店。

それが「伊藤課長」のおいしいコンセプトです。

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・キよ!

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 〉



〈 食べるとき 〉

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。

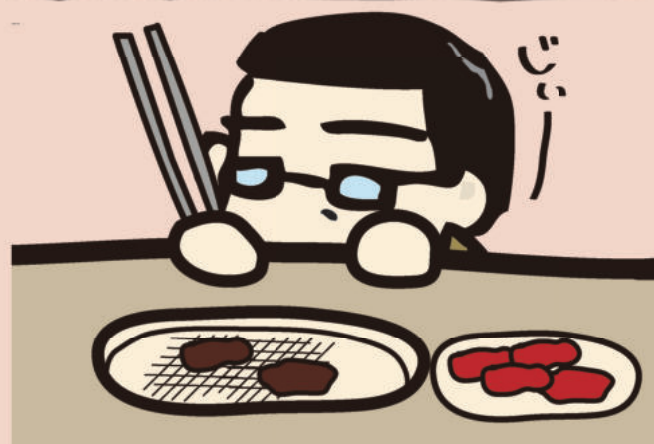
その他、お肉の質問等ございましたら、
お気軽に従業員にお声かけください。



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。



当店最上級

道産
黒毛和牛

カルビ



一般的に「黒毛和牛」は、4種の和牛の内「黒毛和種」を指します。
「黒毛和種」は、和牛のみならず、食肉牛の中で最も味が良いとされています。
肉質はきめ細かく、ほどよく締まった赤身が柔らかで、風味もあります。
また、赤身の中にきめ細かく脂肪分が入り込んだ、きれいなサシ（霜降り）が特徴です。
そのため、口の中に入れた瞬間にとろけるような食感となり、これは黒毛和牛ならではのものです。
肉質、味、風味、色合いは、牛肉の中でも最高峰の評価を得ています。

税別 **1,380**円 税込 **1,518**円



上カルビ

税別 **790**円 税込 **869**円



牛中落ち
カルビ

タレ 味噌 ネギ塩
税別 **590**円 税込 **649**円



味噌



ネギ塩



タレ

おすめ

厚切り
牛カルビ

タレ 味噌 ネギ塩

税別 **790**円 税込 **869**円



牛スジ

税別 590円
税込 649円



タレ 味噌 ネギ塩

牛ハラミ

税別 890円
税込 979円



ロース

牛肩
ロース

税別 590円
税込 649円



手切り

上牛タン

税別 1,280円
税込 1,408円

豚とら鶏



とんとら

税別 **490**円 税込 **539**円



和床どりもも

税別 **390**円 税込 **429**円

味噌

ネギ塩



せせり

税別 **390**円 税込 **429**円

味噌

ネギ塩



豚タン

税別 **590**円 税込 **649**円



豚カルビ

税別 **490**円 税込 **539**円

味噌

ネギ塩



うら

税別 **690**円 税込 **759**円

タレ

味噌



【豚タン下】

アゴ肉

税別 **590**円 税込 **649**円

ガーリック塩



旨辛



味噌

ガーリック塩

味噌

旨辛

舌の上でとろける
上質な脂。



壺漬け ハラミ

税別 1,580円 税込 1,738円

壺漬け ミックス

税別 990円 税込 1,089円

壺漬け タン先

税別 590円 税込 649円

牛ホルモン

味噌ORネギ塩



牛・小腸

コブチャン 税別 **590円**
税込 649円



牛・小腸

牛マルチョウ 税別 **690円**
税込 759円

焼き加減の目安

ホルモン（コブチャン）は、
皮側をきつね色に焼き、
脂身側はサッと炙ると
美味しいです。

焼き加減の
黄金比率！
皮側 7:3 脂身



牛・大動脈

牛コリコリ (ハツモト) 税別 **490円**
税込 539円



牛・第一胃

上ミノ 税別 **690円**
税込 759円

ミツクス
ミホルモン

税別 **990円**
税込 1,089円

お
得

豚ホルモン

味噌 or ネギ塩



豚・のと笛

豚上なんこつ

税別 390円 税込 429円



豚・大腸

豚ホルモン

税別 390円
税込 429円



豚・肝臓

豚レバー

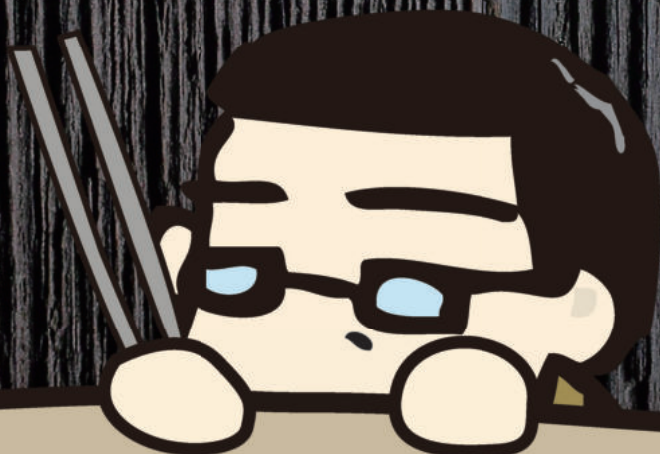
税別 390円
税込 429円



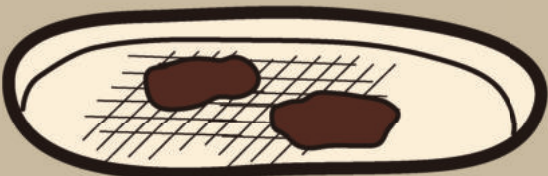
豚・胃袋

豚上がり

税別 590円
税込 649円



いーいー



牛肉 セット

牛肩ロース / 牛中落ちカルビ
牛ミスジ / 上カルビ

税別 **3,380**円
税込 3,718円

ファミリー セット

牛肩ロース / 牛ミスジ
豚カルビ / とんかつ

税別 **2,680**円
税込 2,948円

ミックス セット

豚カルビ / 牛中落ちカルビ
知床どりもも / 豚ホルモン

税別 **2,280**円
税込 2,508円

焼 物 お つ ま み



厚切りベーコン

税別390円 税込429円



韓国のみり

税別290円 税込319円



税別490円 税込539円

野菜盛り合わせ



税別290円 税込319円

にんにく焼



税別390円 税込429円

ウインナー焼



税別390円 税込429円

とろろチーズ



税別290円 税込319円

コーンバター



天然きのこの「あみたけ」を生レバー風にしました。お好みでおろしにんにくを付け、ごま油に絡めてお召し上がりください。

税別690円 税込759円

森のレバー刺

お つ ま み



税別290円 税込319円

ガツボン酢



税別290円 税込319円

白センドイ刺



シーザーサラダ

税別490円 税込539円



チョレギサラダ

税別390円 税込429円



青ねぎナムル

税別290円 税込319円



リーフサラダ

税別250円 税込275円



税別390円 税込429円

ナムル盛合せ
(もやし・ゼンマイ・大根)



旨塩キャベツ

税別290円 税込319円



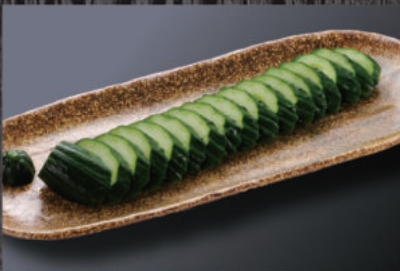
白菜キムチ

税別290円 税込319円



税別290円 税込319円

もやしナムル



キューリ漬

税別330円 税込363円



『中札肉庵』枝豆

税別360円 税込396円



石焼 びんぱ

税別 690円 税込 759円

サイドメニュー

ごはんセット

(ご飯・玉子スープ・白菜キムチ)

税別 390円 税込 429円

塩むすび

税別 100円 税込 110円

韓国のに

税別 290円 税込 319円

ごはん(大) 250g

税別 250円 税込 275円

ごはん(中) 150g

税別 150円 税込 165円

ごはん(小) 100g

税別 100円 税込 110円



冷麺

税別 690円 税込 759円

冷麺(ハーフ)

税別 390円 税込 429円



わかめ スープ

税別 **190** 円 税込 209 円



むし スープ

税別 **190** 円 税込 209 円



らっぱ

税別 **390** 円 税込 429 円



ムッチジャン らっぱ

税別 **490** 円 税込 539 円



その他スープ

・らっぱスープ . . .

税別 **290** 円 税込 319 円

・ムッチジャンスープ . . .

税別 **390** 円 税込 429 円





チョコかけ雪見だいふく

税別290円 税込319円



シューアイス

税別290円 税込319円



いちごアイス

税別190円 税込209円

Gold Dessert

食後にぴったり！
ひんやりデザート



ゆずシャーベット

税別190円 税込209円



柑橘ミックスシャーベット

税別190円 税込209円



バニラアイス

税別190円 税込209円

ビール beer



アサヒスーパードライ
樽生ビール

税別 500円 税込 550円

カシスピア

税別 550円 税込 605円

バクダン

(ビール & マッコリ)

税別 500円 税込 550円



アサヒドライゼロ
(ノンアルコール)

税別 400円 税込 440円

ハイボール Highball



ブラハイボール

税別 290円 税込 319円



ブラハイコーラ

税別 290円 税込 319円



ブラハイジンジャー

税別 290円 税込 319円

ゆずハイボール

税別 290円 税込 319円

日本酒 Sake



月桂冠 山田錦
特別純米酒 (300ml)
税別 690円 税込 759円

ワイン wine



グラスワイン 赤
税別 380円 税込 418円



グラスワイン 白
税別 380円 税込 418円

焼酎 Shouchu



本格いも焼酎
一刻者 (グラス)
税別 480円 税込 528円



(麦) 一番札
特撰 25° (グラス)
税別 480円 税込 528円

鏡月 20° (グラス)

税別 380円 税込 418円

鏡月 20° (ボトル)

税別 1,500円 税込 1,650円

ウーロンハイ
緑茶ハイ

各種 税別 380円 税込 418円

ハイリキレモン (1L)

税別 1,100円 税込 1,210円



ご一緒に
いかがですか？

レモンハーフ

税別 120円 税込 132円

レモンスライス

税別 240円 税込 264円

サワー Sour

● ゆずサワー

税別 380円 税込 418円



男梅サワー

税別 380円 税込 418円



フレッシュ
レモンサワー

税別 400円 税込 440円

● ライムサワー

税別 380円 税込 418円



りんごサワー

税別 380円 税込 418円

● レモンサワー

税別 380円 税込 418円

カルピス

カルピスサワー

税別 380円 税込 418円

カクテル Cocktail



カシスウーロン

税別 380円 税込 418円



カシスソーダ

税別 380円 税込 418円



カシスオレンジ

税別 380円 税込 418円

梅酒 (ロック or ソーダ)

税別 380円 税込 418円

マツコリ (グラス)

税別 380円 税込 418円

ソフトドリンク Softdrink



オレンジ

税別 200円 税込 220円



りんご

税別 200円 税込 220円



カルピス
(ウォーター or ソーダ)

税別 200円 税込 220円



コーラ

税別 200円 税込 220円

ジンジャーエール 税別 200円 税込 220円

ラムネ 税別 200円 税込 220円

三ツ矢サイダー 税別 200円 税込 220円

メロンソーダ 税別 200円 税込 220円

ウーロン茶 税別 200円 税込 220円

ウーロン茶 (ピッチャー) 税別 390円 税込 429円

緑茶 税別 200円 税込 220円

緑茶 (ピッチャー) 税別 390円 税込 429円

黒ウーロン茶 税別 200円 税込 220円

黒ウーロン茶 (ピッチャー) 税別 390円 税込 429円

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長 ホレモ

栗山店

安全・安心

お客様と従業員の安全・安心のために

当店では新型コロナウイルス感染拡大に伴い
お客様ならびに従業員、そのご家族の
安全・安心を最優先し、感染予防のための
様々な取り組みを行っております。

マスクの
着用



間隔をあけて
ご案内



毎日検温 /
手洗い消毒



アルコール
設置



アルコール
清掃



店内換気



20歳未満者の飲酒禁止

20歳未満及び車両等を運転してお帰りのお客様には、
アルコール類の提供はできませんのでご了承ください。



飲酒運転禁止

飲酒運転の禁止は道路交通法第65条1項
(酒気帯び運転等の禁止)で定められています。

●価格表示は税別価格(税込価格)で記載しております。●各商品の主要原産地情報、Kcal表示は伊藤課長ホームページよりご確認ください。

伊藤課長ホームページ
<https://www.itokacho.com/>

