

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長

GRAND MENU



課長カルビ^{タレ}

890円(税込979円)



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

中落ちカルビ^{アンデスの 紅塩・こしょう}

790円(税込869円)



こだわりの正肉!!

ほどよく熟成された食材を厳選して仕入れしているため、肉そのものの旨味を最大限に引き出しています。これが焼肉通からも高評価を得ている所以です。

牛ざぶとん^{タレ}

850円(税込935円)



お好きに味変も
有いですね



ガリバタ

150円(税込165円)



ネギ塩

150円(税込165円)

焼肉屋は素材が命!!

伊藤課長のホルモンは、
ひとつひとつお店で丁寧
に仕込みをし、自信を持
って提供できるホルモン
です。
ふっくらとした食感で味
も別格。

新鮮な状態での一元管理。
鮮度抜群の素材にこだわ
り続けることで美味しさを
追求しています。

得 牛ミックスホルモン

1,280円(税込1,408円)

おすすめメニュー
食べてみてね



お客様の
『おいしい』
のために



牛ハラミ タレ

990円(税込1,089円)

壺漬けカルビ

1,200円(税込1,320円)



まずは自慢の牛タンを



薄切り牛タン ネギ塩

手切り上牛タン ネギ塩

牛タン

手切り上牛タン	ネギ塩	1,580円(税込1,738円)
薄切り牛タン	ネギ塩	1,380円(税込1,518円)
牛タン赤身 (タン先)	ネギ塩 or 旨味噌	490円(税込539円)



牛ざぶとん
ガリバタ

牛ハラミ ネギ塩

牛肉

牛ざぶとん	タレ or ガリバタ	850円(税込935円)
牛ハラミ	タレ or ガリバタ	990円(税込1,089円)
牛ハラミ	ネギ塩	1,090円(税込1,199円)



中落ちカルビ ガリバタ

課長カルビ ネギ塩



牛カルビ

課長カルビ

タレ

890円(税込979円)

課長カルビ

ネギ塩

990円(税込1,089円)

にんにく醤油課長カルビ

890円(税込979円)

味噌揉み一味課長カルビ

890円(税込979円)

中落ちカルビ アンデスの紅塩・こしょう
or タレ or ガリバタ

790円(税込869円)

新しい味付けに
ガリバタが入ったよ！
試してみてね！



にんにく醤油課長カルビ



味噌揉み一味課長カルビ



伊藤課長で韓国気分♪



一緒に食べると
なお美味しい！

サムギョプサル

サムギョプサル 1,280円(税込1,408円)

豚バラ肉と野菜セットをご提供いたします。

追加 豚バラ肉 890円(税込979円)

追加 野菜セット 430円(税込473円)

白菜キムチ 390円(税込429円)

韓国のり 290円(税込319円)

豚カルビ

「麦のはぐくみ豚」

豚カルビ 味噌

590円(税込649円)

「麦のはぐくみ豚」

豚カルビ ネギ塩

690円(税込759円)



麦類を中心としたエサで
「しまりのある肉質」
「白上がりの脂質」の
さっぱりとした味が特徴です



「麦のはぐくみ豚」
豚カルビ ネギ塩

豚トロ
塩・こしょう



【豚タン下】
アゴ肉
ガーリック塩ダレ



豚ハラミ 旨味噌



豚トロ

豚トロ 塩・こしょう

590円(税込649円)

豚トロ ネギ塩

690円(税込759円)

アゴ肉

【豚タン下】

アゴ肉 ガーリック塩ダレ
or 旨味噌

590円(税込649円)

豚ハラミ

豚ハラミ タレor旨味噌
or ガリバタ

590円(税込649円)

豚ハラミ
新メニューです

味変するなら!



ネギ塩

150円

(税込165円)



ガリバタ

150円

(税込165円)



壺漬け
牛タン先



壺漬け
ミックス



壺漬け
カルビ



壺漬け
ハラミ

壺漬け

壺漬けハラミ 1,880円(税込2,068円) 壺漬け牛タン先 720円(税込792円)

壺漬けカルビ 1,200円(税込1,320円) 壺漬けミックス 1,280円(税込1,408円)



牛ホルモン

小腸

01 マルチョウ 味噌
690円(税込759円)

小腸

01 コブチャン 味噌
690円(税込759円)

大腸

02 シマチョウ 味噌
790円(税込869円)



おすすめですよ

迷ったらコレ！

得 牛ミックスホルモン 味噌
1,280円(税込1,408円)

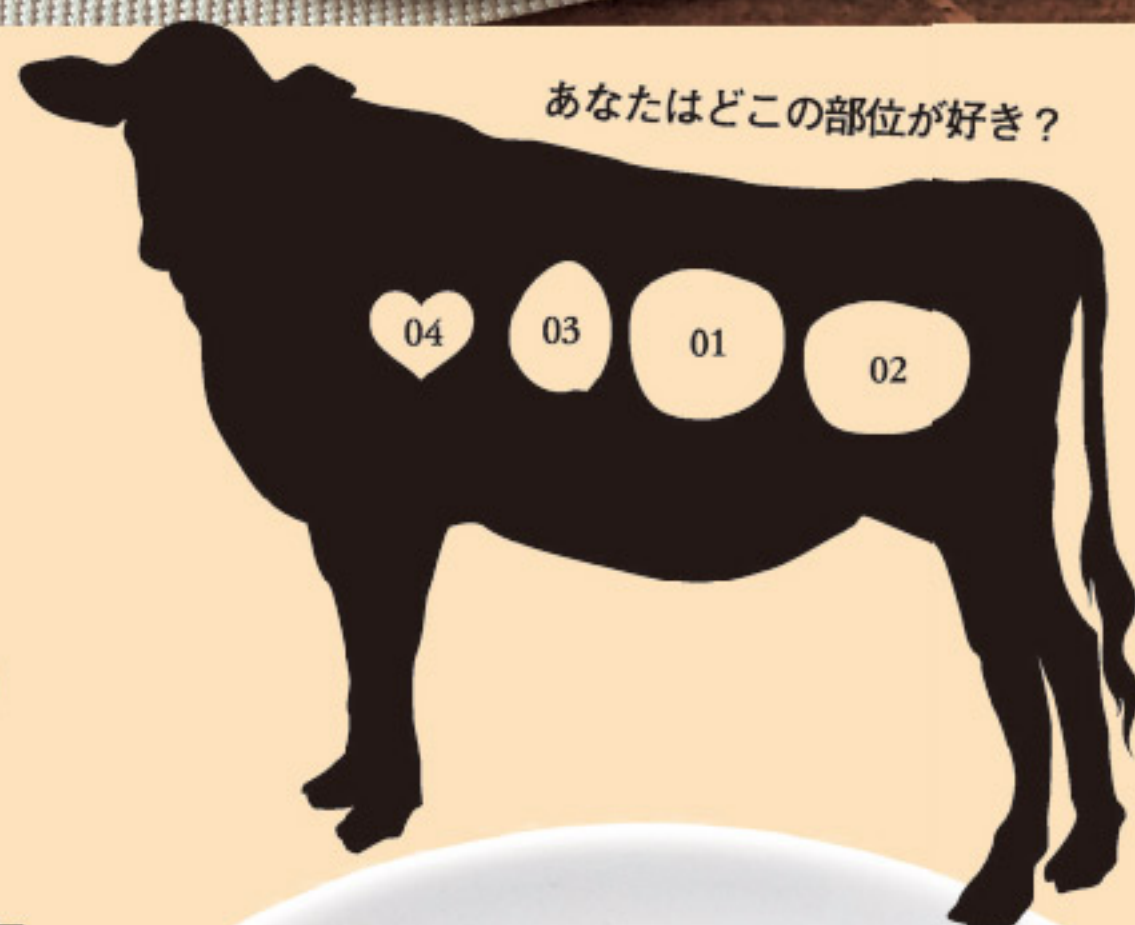
第一胃

03 上ミノ 味噌
690円(税込759円)

心臓

04 牛ハツ ネギ塩
640円(税込704円)

あなたはどこの部位が好き？



得 牛ミックスホルモン

伊藤課長おすすめの 盛合せです



厳選盛り

- ◆ 課長カルビ ◆ 牛ハラミ
 - ◆ 上牛タン ◆ 野菜焼
- 3,280円(税込3,608円)



だんらん 団樂盛り

- ◆ 課長カルビ ◆ 牛ざぶとん
- ◆ 牛ハラミ ◆ 豚トロ ◆ 豚カルビ
- ◆ 野菜焼

3,380円(税込3,718円)

王道「カルビ三銃士」の スタミナ盛り

- ◆ 課長カルビ ◆ 豚カルビ
- ◆ 中落ちカルビ ◆ にんにく焼き ◆ 野菜焼

2,500円(税込2,750円)





野菜焼

エリンギ

290円(税込319円)

ピーマン

290円(税込319円)

玉ねぎ

290円(税込319円)

にんじん

290円(税込319円)

長ねぎ

290円(税込319円)

野菜焼盛合せ

490円(税込539円)

※時期により野菜が変更される場合がございます。



お野菜もしっかり食べるんじやよ

海鮮

ホタテ焼き

480円(税込528円)

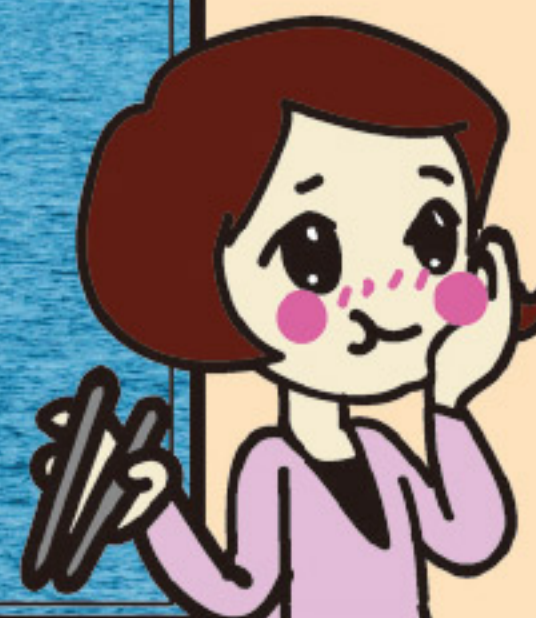
海老焼き

680円(税込748円)

ホタテ焼き



海老焼き



お肉も良いけど
海鮮も好き！♡



牛タン先の
アヒージョ



じっくり加熱してね!



焼き物

ウィンナー焼き 厚切りベーコン
490円(税込539円) 590円(税込649円)

アルミBBQメニュー

コーンバター 牛タン先のアヒージョ
390円(税込429円) 490円(税込539円)

にんにく焼き 海老とエリンギのアヒージョ
390円(税込429円) 530円(税込583円)

とろ〜りチーズ バゲット…アヒージョのお供
490円(税込539円) 200円(税込220円)



海老と
エリンギのアヒージョ





■ ナムル・キムチ

ナムルもやし

290円(税込319円)

ナムルぜんまい

390円(税込429円)

ナムルほうれん草

390円(税込429円)

ナムルレタス

490円(税込539円)

ナムル盛合せ

490円(税込539円)

・もやし
・ほうれん草
・ぜんまい

白菜キムチ

390円(税込429円)



チョレギサラダ



シーザーサラダ

■ サラダ

旨塩キャベツ

390円(税込429円)

サンチュ

290円(税込319円)

シーザーサラダ

590円(税込649円)

チョレギサラダ

580円(税込638円)

サイドメニューも充実

伊藤課長は、



ガツポン酢



白センマイ刺

【焼肉屋のおつまみ

ガツポン酢

380円(税込418円)

白センマイ刺

830円(税込913円)



味付け
おつまみ
うずら

きゅうり一本漬け



韓国のに

【おつまみ

味付けおつまみうずら

490円(税込539円)

きゅうり一本漬け

490円(税込539円)

つつい
お酒が進みますね

韓国のに

290円(税込319円)





石焼ビビンパ

石焼ガリバタペッパー
中落ち焼飯

ユッケジャンクッパ

クッパ



僕はがっつり
ご飯派！

ごはん

小盛	(150g)	170円(税込187円)
中盛	(200g)	230円(税込253円)
大盛	(300g)	340円(税込374円)
特盛	(400g)	450円(税込495円)
山盛	(700g)	770円(税込847円)

クッパ

クッパ	490円(税込539円)
ユッケジャンクッパ	590円(税込649円)

石焼

石焼ビビンパ	890円(税込979円)	石焼ビビンパ(小)	590円(税込649円)
石焼ガリバタペッパー 中落ち焼飯	790円(税込869円)	石焼ガリバタペッパー 中落ち焼飯(小)	490円(税込539円)

おすすめ！

焼肉に合うネギ飯

380円(税込418円)

ネギ飯と相性ばっちり！

課長カルビ

タレ

890円(税込979円)



焼肉に合うネギ飯



お肉にたっぷりタレを付けて
ネギ飯と一緒に召し上がれ！

私は
つつと
麺
派！



新メニュー！ ユッケジャンラーメン

今回のグランドメニューより、
ユッケジャンラーメンが新登場！
ぴりりと刺激的な辛さは病みつき
になること間違いなし！辛い物が
好きな方はぜひご賞味ください！



ユッケジャン
ラーメン

麺類

冷麺

690円(税込759円)

ユッケジャンラーメン

590円(税込649円)



わかめスープ



玉子スープ



ユッケジャンスープ

スープ

玉子スープ

390円(税込429円)

わかめスープ

390円(税込429円)

クッパスープ

390円(税込429円)

ユッケジャンスープ

490円(税込539円)



ホッと
するの
お…

瑞々しく、ひんやり冷たい。
お口直しにぴったりの
アイスです。

果実フルーツバー
マンゴー

果実フルーツバー
みかん

果実フルーツバー
ストロベリー



果実フルーツバー

ストロベリー みかん

500円(税込550円)

500円(税込550円)

マンゴー

500円(税込550円)

お酒も飲めるあなたに...

ALC. 約1%

果実フルーツバーサワー

ストロベリー 590円(税込649円)

みかん 590円(税込649円)

マンゴー 590円(税込649円)

※アルコール飲料です。

さけ
お酒



きな粉と黒みつの和風バニラアイス

ひんやりデザート

きな粉と黒みつの
和風バニラアイス 290円(税込319円)

オレンジ
シャーベット 290円(税込319円)



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 (コブチャンや牛マルチョウ) 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。

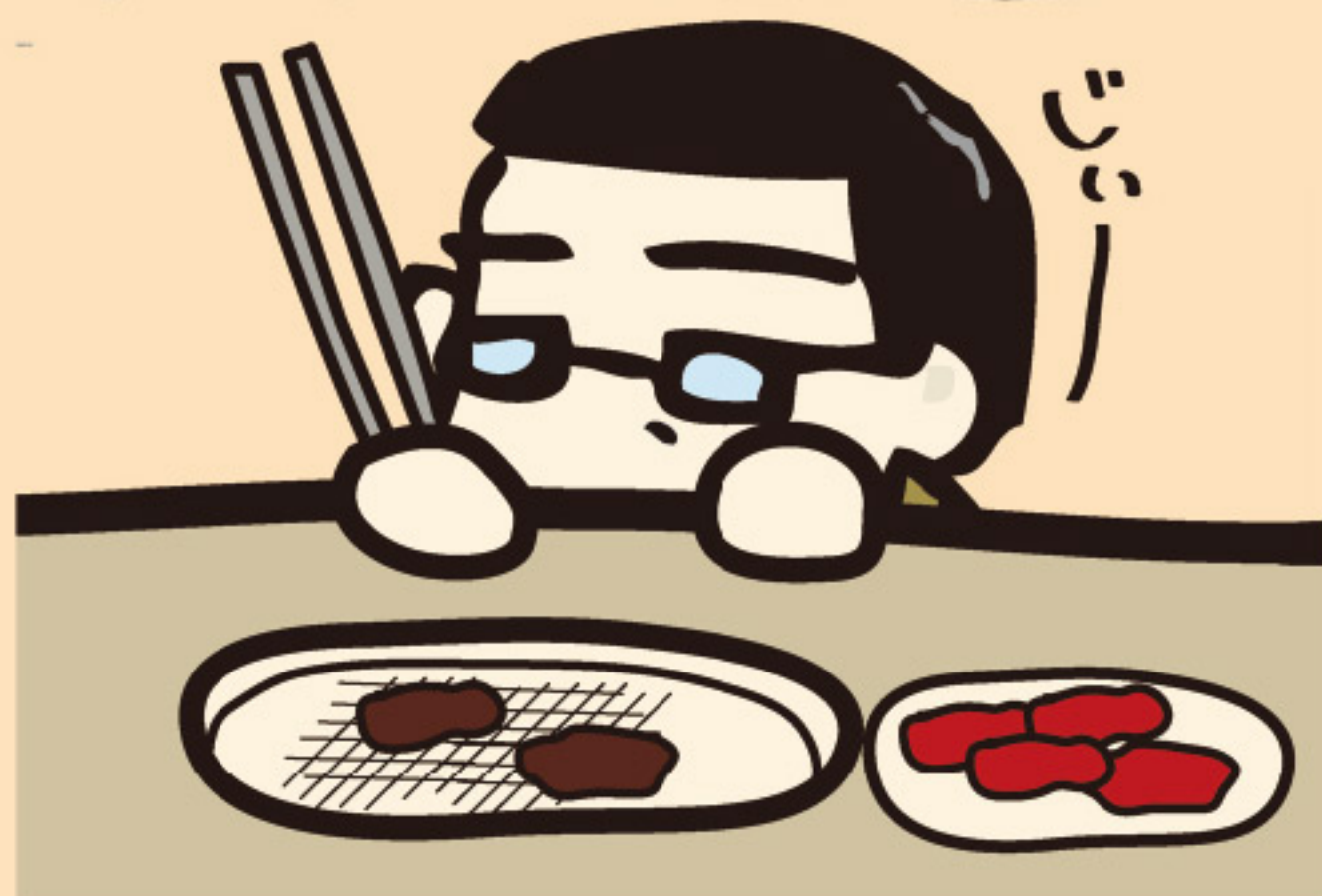
その他、お肉の質問等ございましたら、
お気軽に従業員に**お声**かけください。



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**。

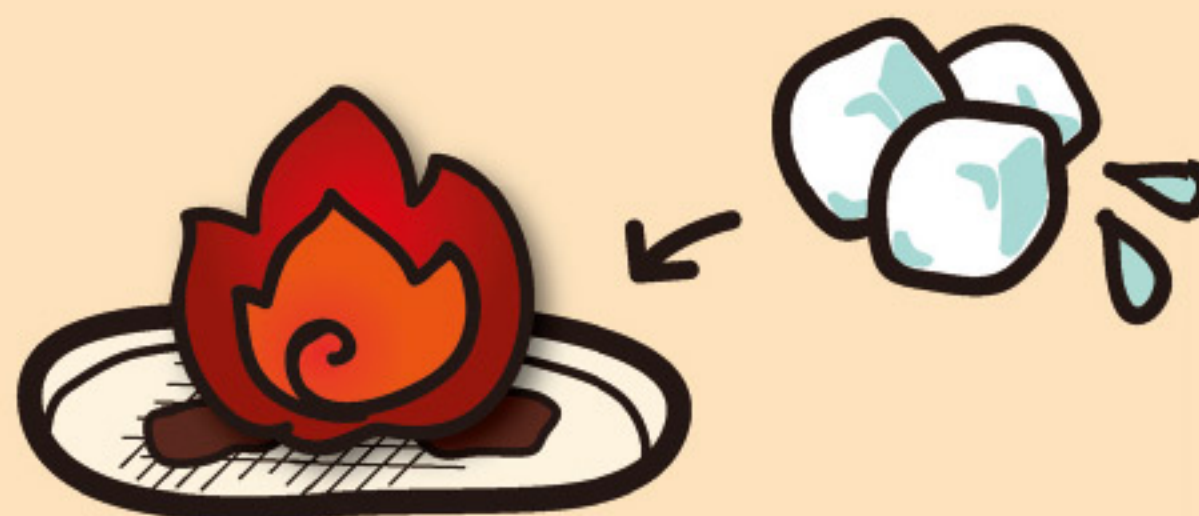
「食べたい気持ち」を抑えましょう。

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ください。



ハイボール



ブラックニッカ クリアハイボール

ALC. 約9% 490円(税込539円)

コークハイボール

ALC. 約9% 590円(税込649円)

ジンジャーハイボール

ALC. 約9% 590円(税込649円)

アップルワインハイボール

ALC. 約5% 550円(税込605円)

ジャックダニエル No7 ブラックハイボール

ALC. 約8% 550円(税込605円)

シーバスリーガル ミズナラ12年 ハイボール

ALC. 約8% 680円(税込748円)



ビール

アサヒスーパードライ
樽生ビール

ALC. 約5%
580円(税込638円)

**ALCOHOL
FREE**

ビアテイストアサヒ
「ドライゼロ」

390円(税込429円)

生レモンサワー

主任	ALC. 約7%	280円(税込308円)
係長	ALC. 約7%	330円(税込363円)
課長	ALC. 約7%	380円(税込418円)
部長	ALC. 約7%	430円(税込473円)
社長	ALC. 約7%	580円(税込638円)
BIGBOSS	ALC. 約7%	1,680円(税込1,848円)



伊藤課長
名物!

キミはどこまで昇進できる!?

出世サワー!

生ピンクグレープフルーツサワー

主任	ALC. 約7%	320円(税込352円)
係長	ALC. 約7%	370円(税込407円)
課長	ALC. 約7%	420円(税込462円)
部長	ALC. 約7%	470円(税込517円)
社長	ALC. 約7%	620円(税込682円)
BIGBOSS	ALC. 約7%	1,780円(税込1,958円)



サワー

イタリアンレモンサワー
パンチレモンサワー
シャインマスカットサワー
カルピスサワー
ウーロンハイ
お疲れさんにクエン酸サワー
ALC. 約6%
各種 390円(税込429円)
黒ウーロンハイ ALC. 約6%
490円(税込539円)

ハイリキ レモン
瓶 300ml ALC. 約7%
490円(税込539円)



カクテル

カシスオレンジ ALC. 約3%
カシスウーロン ALC. 約3%
カシスソーダ ALC. 約3%
モスコミュール ALC. 約6%
各種 490円(税込539円)

果実フルーツバーサワー

ALC. 約1%
各種 590円
(税込649円)



少しずつ溶かしながら飲んでね！

果実酒

「静岡産」三ケ日みかんハイボール ALC. 約6% 490円(税込539円)

「沖縄産」濃厚パイナップルハイボール ALC. 約6% 490円(税込539円)

「北海道」ふらのメロンハイボール ALC. 約6% 490円(税込539円)

鍛高譚の梅酒

濃醇梅酒

ロック ALC. 約12%
ソーダ・水割り ALC. 約6% 490円(税込539円)

ロック ALC. 約10%
ソーダ・水割り ALC. 約5% 490円(税込539円)

ホッピー



ホッピー セット
500円(税込550円)

ホッピー (中)
250円(税込275円)

ホッピー (外)
300円(税込330円)



それはもう、
流行ってますか？

翠 ジンソーダ
ALC. 約8%
490円
(税込539円)



ワイン

タクンレセルヴァ
カベルネソーヴィニヨン
赤 S 750ml ALC. 約13%
1,980円(税込2,178円)

タクンレセルヴァ
シャルドネ 白 S 750ml
ALC. 約13%
1,980円(税込2,178円)

マッコリ

各種 ALC. 約6%

甕入り

1,980円(税込2,178円)

グラス

490円(税込539円)

月桂冠

『特撰』 ALC. 約16～17%

780円(税込858円)

熱燗か冷酒をお選びいただけます

月桂冠

生酒 280ml ALC. 約14～15%

690円(税込759円)

冷酒でお楽しみください

日本酒



本格いも焼酎

『金黒』25°

ボトル 2,580円(税込2,838円)

グラス 490円(税込539円)

本格麦焼酎

『一番札』25°

ボトル 2,580円(税込2,838円)

グラス 490円(税込539円)

ロック

水・お湯割り

各種 ALC. 約25%

各種 ALC. 約11%



焼酎

芋全量鹿児島産黄金千貫

一緒に
どうぞ

天然水

290円

(税込319円)

ウィルキンソン
タンサン

290円

(税込319円)

レモンハーブ
(1/2カットor
スライス6枚)

120円

(税込132円)

梅干し

120円

(税込132円)



コカ・コーラ

ウィルキンソン

ドライジンジャエール

オレンジジュース

カルピスウォーター

三ツ矢サイダー

各種 290円(税込319円)

烏龍茶

グラス 290円(税込319円)

ピッチャー 490円(税込539円)

黒烏龍茶

グラス 390円(税込429円)

ピッチャー 680円(税込748円)

ソフトドリンク



ホルモン愛好家にはたまらない、 珠玉のホルモンです



コリコリ

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



ハチノス

柔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なら、
あなたもホルモン上級者！



赤センマイ

脂が少なく、かなり濃厚な味わい。
ふんわりとした食感がたまらない逸品。



コブクロ

クセが少なく、プリっとした食感が特徴。
あっさりした塩ダレの味付けが
相性バツグン。

稀少ホルモン

(牛大動脈)

コリコリ 味噌
590円(税込649円)

(牛第二胃)

ハチノス ネギ塩
690円(税込759円)

(牛第四胃)

赤センマイ 味噌
490円(税込539円)

(豚子宮)

コブクロ ネギ塩
490円(税込539円)

ワタシは
赤センマイが好き



「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。



社長カルビ

タレもしくは塩わさびでお楽しみください

1,780円(税込1,958円)



会長カルビ

タレもしくは塩わさびでお楽しみください

1,980円(税込2,178円)

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。



本物を味わいたい
あなたに

麗しき日本の牛、
黒毛和牛。

黒毛和牛盛合せ

4,980円(税込5,478円)



黒毛和牛ユッケ

1,280円(税込1,408円)

黒毛和牛ユッケ

和牛の旨味をご堪能いただけます



黒毛和牛 ネギ塩ユッケ

1,280円(税込1,408円)

※本品は法律に基づく規格基準に合格したものを使用しておりますが、食肉の生食は食中毒リスクがあることをご認識の上、お召し上がりください。
お子様・ご高齢の方・抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えください。



豚ホルモン

大腸

01 豚ホルモン 味噌
390円(税込429円)

舌

02 豚たん ネギ塩
590円(税込649円)

胃袋

03 上がつ ネギ塩
590円(税込649円)



迷ったらコレ！

おすすめですよ

牛&豚 ミックスホルモン 味噌
1,100円(税込1,210円)

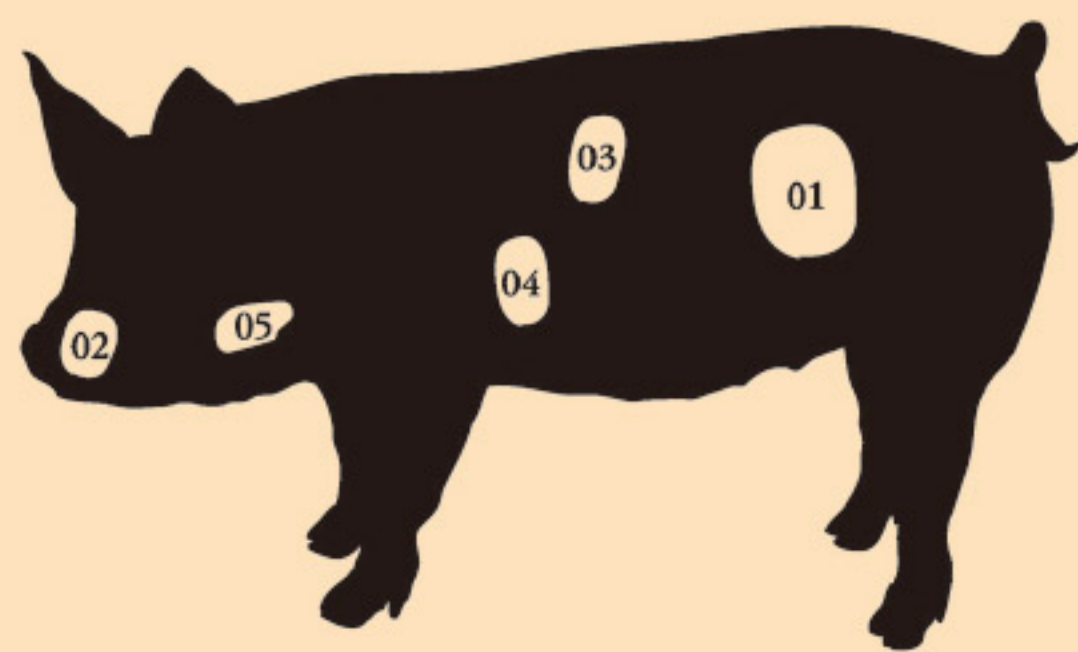
肝臓

04 豚レバー 味噌
390円(税込429円)

気管支

05 豚なんこつ ネギ塩
390円(税込429円)

あなたはどこの部位が好き？



牛&豚
ミックスホルモン

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長



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/>

