

ホルモンの  
美味しい焼肉

伊藤課長

# Grand Menu

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〉

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。

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...



当店最上級

# 道産 黒毛和牛 カルビ



税別1,380円 税込1,518円

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物です。  
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。



## 裸長カルビ 丸

税別990円 税込1,089円



## 牛中落ち カルビ

丸 ネギ塩 ガリ

税別690円 税込759円



ガリ



ネギ塩



## 厚切り 牛カルビ

丸 ネギ塩 ガリ

税別790円 税込869円

丸





ジューシーで  
**柔**らかい!

**牛ハラミ** 税別 **990**円 税込 **1,089**円

タレ ネギ塩 ガリ



**希少**  
部位!

**牛ミスジ**

タレ ネギ塩 ガリ  
税別 **660**円 税込 **726**円



**牛肩ロース**

タレ ネギ塩 ガリ  
税別 **780**円 税込 **858**円



**手切り上牛タン** ネギ塩

税別 **1,380**円 税込 **1,518**円



# とんとろ

塩しよ

税別 **550円** 税込 **605円**



# 知床どりもも

税別 **490円** 税込 **539円**

ネギ塩 ガリタ

程よい  
**歯ごたえ!**



ネギ塩 ガリタ

せせり

税別 **490円** 税込 **539円**



ネギ塩

豚タン

税別 **680円** 税込 **748円**



ネギ塩 味噌

豚カルビ

税別 **580円** 税込 **638円**



ラム タレ 味噌

税別 **720円** 税込 **792円**

ジューシーなのに  
**低脂肪!**



【豚タン下】アゴ肉

税別 **590円** 税込 **649円**



ガーリック塩 旨味噌

舌の上でとろける  
上質な脂。



# 壺漬け ハラミ

税別1,690円 税込1,859円

# 壺漬け ミックス

税別1,100円 税込1,210円

# 壺漬け タン先ネギ塩

税別590円 税込649円

# 牛ホルモン

味噌 or ねぎ塩



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、  
脂身側はサツと炙ると  
美味しいです。

皮側 **7:3** 脂身

焼き加減の  
黄金比率!



**ミックスホルモン**

税別 **990円**  
税込 **1,089円**



牛・大動脈

税別 **490円**  
**牛コリコリ** (ハツモト) 税込 **539円**



牛・第一胃

**上ミノ** 税別 **690円**  
税込 **759円**

**お得**

豚  
ホ  
ル  
モ

味  
噌  
or  
ネ  
ギ  
塩

コリコリ食感が  
おみつきの!



豚のど笛

豚上なんこつ

税別430円 税込473円



豚大腸

豚ホレン 税別430円 税込473円



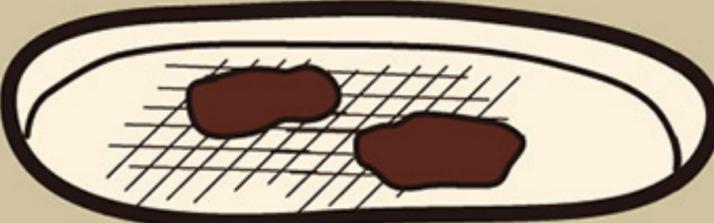
豚肝臓

豚レバー 税別390円 税込429円



豚胃袋

豚上がつ 税別430円 税込473円





# 牛肉 セット

牛肩ロース / 牛中落ちカルビ  
牛ミスジ / 課長カルビ

税別 **3,680円**  
税込 **4,048円**

# ファミリ セット

牛肩ロース / 牛ミスジ  
豚カルビ / とんとろ



税別 **2,980円**  
税込 **3,278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**

**豊**豊富な  
サイドメニューも  
ご一緒に!



# 厚切りベーコン

税別**490円**税込**539円**



# コーンバター

税別**390円**税込**429円**



# にんにく焼

税別**290円**税込**319円**



# ウインナー焼

税別**490円**税込**539円**



# ガリバター

税別**150円**税込**165円**



# ネギ塩

税別**120円**税込**132円**

# 韓国のみり

税別**290円**税込**319円**



# ガツボン酢

税別**390円**税込**429円**



# 白センマイ刺

税別**390円**税込**429円**



**野菜盛合せ** 税別**490円**税込**539円**



**シーサーサラダ**  
税別490円 税込539円



**チョコレキサラダ**  
税別490円 税込539円



**青ねぎナムル**  
税別290円 税込319円



**リーフレタス**  
税別250円 税込275円



**ナムル盛合せ**  
(ほうれん草・もやし・ぜんまい)  
税別490円 税込539円

**もやしナムル**  
税別290円 税込319円

**ほうれん草ナムル**  
税別390円 税込429円

**ぜんまいナムル**  
税別490円 税込539円



**旨塩キャベツ**  
税別390円 税込429円



**白菜キムチ**  
税別390円 税込429円



**胡瓜の一本漬け**  
税別450円 税込495円



**「中札肉産」枝豆**  
税別390円 税込429円

**野菜と一緒だ!**



# 石焼ビビンバ

税別**890円** 税込**979円**



# 石焼ガリバター 中落ち焼飯

税別**690円** 税込**759円**



冷麺 税別**790円** 税込**869円**

冷麺 (ハーフ)

税別**490円** 税込**539円**



つるつと  
さっぱり!



# 焼肉に合う ネギ飯

(大) 税別**450円** 税込**495円**

(中) 税別**350円** 税込**385円**

(小) 税別**250円** 税込**275円**

※画像は中サイズです。

## ご一緒にどうぞ

ごはん(大) 250g 税別**270円** 税込**297円**

ごはん(中) 150g 税別**170円** 税込**187円**

ごはん(小) 100g 税別**120円** 税込**132円**

塩むすび 税別**120円** 税込**132円**

ごはんセット 税別**390円** 税込**429円**

(ごはん・玉子スープ・白菜キムチ)



# スープ

## 玉子スープ

税別290円 税込319円



玉子スープ

## ワカメスープ

税別290円 税込319円



ワカメスープ

## クッパスープ

税別390円 税込429円

## ユッケジャンスープ

税別490円 税込539円

# クッパ

## クッパ

税別490円 税込539円

## ユッケジャンクッパ

税別590円 税込649円



ユッケジャンクッパ



クッパ

お食事の後は  
冷たいデザートを



雪見だいふく  
弾むふにふに  
モチ

雪見だいふくに  
チョコソースかけちゃいました！

チョコかけ  
雪見だいふく

税別350円 税込385円



安納芋アイス

税別220円 税込242円



いちごの  
ショートケーキアイス

税別220円 税込242円



バニラアイス

税別220円 税込242円

# ビール *Beer*

# ハイボール *Highball*

ビールとカシスを  
割りました!



カシスビア

税別580円 税込638円

ビールとマッコリを  
割りました!



バクダン

税別580円 税込638円



ALC.  
0%

アサヒ  
ドライゼロ

税別430円 税込473円



ハイボール  
ジンジャー

税別420円 税込462円



ハイボール  
コーラ

税別420円 税込462円



ハイボール  
ゆず

税別420円 税込462円



ハイボール  
パンチレモン

税別420円 税込462円

SUPER  
"DRY"

"KARAKUCHI"

BREWED FROM QUALITY INGREDIENTS BY USING OUR  
PURE CULTURED YEAST AND OUR ADVANCED BREWING  
TECHNIQUES. ASAHI BEER HAS EXCELLENT RICHNESS, TRULY  
REFRESHING DRINKABILITY AND SATIN SMOOTHNESS.

まずは生で乾杯!

アサヒスーパードライ  
樽生ビール

税別500円 税込550円

ブラックニッカ  
ハイボール

税別390円 税込429円



# 日本酒 *Sake*



月桂冠  
**山田錦** 特別純米酒

300ml 税別**880**円 税込**968**円

酒造好適米「山田錦」を  
100%使用して醸した特別純米酒。  
まろやかな甘さと果実のような  
爽やかさを併せ持つ  
芳醇で艶やかな香りが特長です。

# 焼酎 *Shochu*



本格いも焼酎  
**一刻者**【赤】25°

グラス 税別**680**円 税込**748**円

独自の“芋麴仕込”による  
「全量芋焼酎」ならではの、  
際立つ芋本来の華やかな香りと  
上品ですっきりとした味わい。

# ワイン *Wine*



グラスワイン  
**赤** 税別**390**円 税込**429**円



グラスワイン  
**白** 税別**390**円 税込**429**円

お肉と共に味わうワイン



鏡月  
**Green 20°**

グラス  
税別**390**円 税込**429**円

ボトル  
税別**1,880**円 税込**2,068**円



麦焼酎  
**一番札** 特撰 25°

グラス 税別**480**円 税込**528**円

レモンハーフ  
カットオースライス  
税別**1,500**円 税込**1,650**円

レモン1個分  
カットオースライス  
税別**3,000**円 税込**3,300**円



# サワー *Sour*

やっぱり  
生搾りが  
美味しい!



フレッシュ  
生レモンサワー 税別450円 税込495円



緑茶ハイ  
税別390円 税込429円



ウーロンハイ  
税別390円 税込429円



黒ウーロンハイ  
税別390円 税込429円



パンチ  
レモンサワー 税別390円 税込429円



アップルサワー 税別390円 税込429円



カルピスサワー 税別390円 税込429円



ライムサワー 税別390円 税込429円



男梅サワー 税別390円 税込429円



ゆずサワー 税別390円 税込429円

# カクテル *Cocktail*



カシスオレンジ  
税別450円 税込495円



カシスソーダ  
税別450円 税込495円



カシスウーロン  
税別450円 税込495円



梅酒  
税別390円 税込429円



マッコリ  
税別390円 税込429円

# ソフトドリンク *Softdrink*

ALC. 0%

オレンジ  
税別240円 税込264円

カルピス  
ウォーター or ソーダ  
税別240円 税込264円

メロンソーダ  
税別240円 税込264円

りんご  
税別240円 税込264円

ジンジャーエール  
税別240円 税込264円

ラムネ  
税別330円 税込363円

コーラ  
税別240円 税込264円

三ツ矢サイダー  
税別240円 税込264円

緑茶  
税別240円 税込264円

ウーロン茶  
税別240円 税込264円

黒ウーロン茶  
税別240円 税込264円

緑茶  
ピッチャー  
税別390円 税込429円

ウーロン茶  
ピッチャー  
税別390円 税込429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



### 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表情報につきましては、伊藤課長ホームページよりご確認ください。  
●画像はイメージです。

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

