



ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長

静内店

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



守ってねえ、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マ

ホルモンの焼き方

ホルモン (コブチャン・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。

課長カルビ ㊤

税別830円 税込913円



牛中落ち
カルビ

㊤ ㊤ ㊤

税別630円 税込693円



㊤



㊤



厚切り
牛カルビ

㊤ ㊤ ㊤

税別790円 税込869円

㊤





ジューシーで
柔らかい!

牛ハラミ 税別890円 税込979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630円 税込693円



牛肩ロース

タレ ネギ塩 ガリ

税別690円 税込759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**

ネギネ ガリガ

程よい
歯ごたえ!



ネギネ ガリガ

せせり

税別 **490円** 税込 **539円**



ネギネ

豚タン

税別 **630円** 税込 **693円**



ネギネ 味味

豚カルビ

税別 **550円** 税込 **605円**



ラムタレ 味味

税別 **720円** 税込 **792円**

ジューシーなのに
低脂肪!



アゴ肉

税別 **590円** 税込 **649円**



ガーリックガ 塩塩 旨味旨味

舌の上でとろける
上質な脂。



壺漬け ハラミ

税別1,680円 税込1,848円

壺漬け ミックス

税別990円 税込1,089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 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
牛ゴリゴリ (ハツメト) 税別 **490円**
税込539円



牛・第一胃
上ミノ 税別 **690円**
税込759円

お得

豚ホルモン

味噌 or ネギ塩

カリカリ食感が
おみつぎに!



豚のど箱

豚上なんこつ

税別430円 税込473円



豚・大腸

豚ホルモン 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590円 税込649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 **3,380円**
税込 **3,718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**480円**税込**528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**480円**税込**528円**



ガリバター

税別**120円**税込**132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**



カツボン酢

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



チョレギサラダ

税別490円 税込539円



青ねぎナムル

税別290円 税込319円



野菜と一緒!



ナムル盛合せ

(もやし・ゼンマイ・大根)

税別390円 税込429円

リーフレタス

税別250円 税込275円



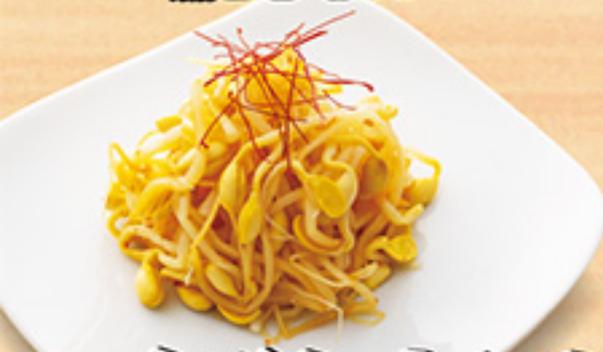
旨塩キャベツ

税別390円 税込429円



白菜キムチ

税別390円 税込429円



もやしナムル

税別290円 税込319円



胡瓜の一本漬

税別390円 税込429円



【中札肉産】枝豆

税別390円 税込429円



石焼ビビンパ

税別790円 税込869円



石焼カリカタペッパー 中落ち焼飯

税別690円 税込759円



冷麺 税別690円 税込759円

冷麺 (ハーフ)

税別390円 税込429円



焼肉に合う ネギ飯

税別350円 税込385円

ご一緒にどうぞ

ごはん(大) 250g 税別260円 税込286円

ごはん(中) 150g 税別160円 税込176円

ごはん(小) 100g 税別110円 税込121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・白薬キムチ)



スープ

玉子スープ

税別 **280円** 税込308円



玉子スープ

ワカメスープ

税別 **280円** 税込308円



ワカメスープ

クッパスープ

税別 **380円** 税込418円

エツケジャンスープ

税別 **480円** 税込528円

クッパ

クッパ

税別 **480円** 税込528円

エツケジャンクッパ

税別 **580円** 税込638円



エツケジャンクッパ



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330円 税込363円



北海道

マスカルポーネアイス

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550円 ¥605円

ビールとマッコリを
割りました！



バクダン
税別550円 ¥605円



ALC.
0%

アサヒ
ドライゼロ
税別430円 ¥473円



ハイボール
ジンジャー
税別420円 ¥462円



ハイボール
コーラ
税別420円 ¥462円



ハイボール
ゆず
税別420円 ¥462円



ハイボール
パンチレモン
税別420円 ¥462円



ブラックニッカ
ハイボール
税別390円 ¥429円



SUPER
"DRY"

"KARAKUCHI"

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

アサヒスーパードライ
樽生ビール
税別500円 ¥550円

まずは生で乾杯！

日本酒 *Sake*



月桂冠 山田錦 特別純米酒

300ml 税別780円税込858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「芋麹仕込」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 Green20°

グラス 税別390円税込429円

ボトル 税別1,680円税込1,848円



麦焼酎
一番札 特撰25°

グラス 税別420円税込462円

税別1,500円税込1,650円
レモンハーフ
カットorスライス

税別3,000円税込3,300円
レモン1個分
カットorスライス



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 原価430円 売価473円



緑茶ハイ
原価390円 売価429円



ウーロンハイ
原価390円 売価429円



黒ウーロンハイ
原価390円 売価429円



パンチ
レモンサワー
原価390円 売価429円



アップルサワー
原価390円 売価429円



カルピスサワー
原価390円 売価429円



ライムサワー
原価390円 売価429円



男梅サワー
原価390円 売価429円



ゆずサワー
原価390円 売価429円

カクテル *Cocktail*



カシスオレンジ
原価390円 売価429円



カシスソーダ
原価390円 売価429円



カシスウーロン
原価390円 売価429円



梅酒
原価390円 売価429円



マッコリ
原価390円 売価429円

ソフトドリンク *Softdrink*

ALC.
0%

オレンジ
原価240円 売価264円

カルピス
ウォーター or ソーダ
原価240円 売価264円

メロンソーダ
原価240円 売価264円

りんご
原価240円 売価264円

ジンジャーエール
原価240円 売価264円

ラムネ
原価240円 売価264円

コーラ
原価240円 売価264円

三ツ矢サイダー
原価240円 売価264円

緑茶
原価240円 売価264円

ウーロン茶
原価240円 売価264円

黒ウーロン茶
原価240円 売価264円

緑茶
ピッチャー
原価390円 売価429円

ウーロン茶
ピッチャー
原価390円 売価429円

黒ウーロン茶
ピッチャー
原価390円 売価429円

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長

静内店



安全・安心

お客様と従業員の安全・安心のために

当店で、感染症対策として
お客様の安全・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います。



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。●各商品品の主要原産地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/>

