

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長

GRANDMENU



お客様の『おいしい』❤️のために

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。



シンカルビ (旨味噌)
790円(税込869円)



中落ちカルビ
(アンデスの紅塩・こしょう)
890円(税込979円)



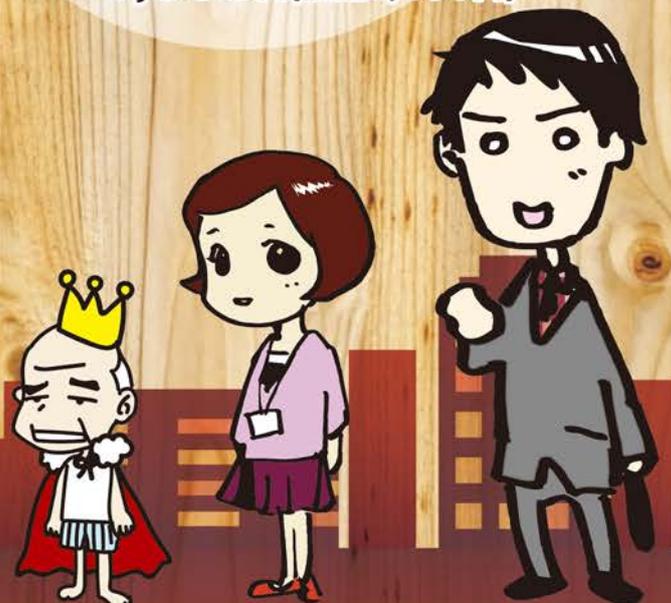
課長上カルビ (ネギ塩)
1,090円(税込1,199円)



ガリパタ(単品)
170円(税込187円)

味変もよし!

ネギ塩(単品)
160円(税込176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



壺漬けカルビ タレ
1,380円(税込1,518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 **味噌**
1,280円(税込1,408円)



牛ハラミ(ガリバタ)
990円(税込1,089円)



まずは自慢の牛タンを



手切り 上牛タン ネギ塩
1,680円(税込1,848円)



薄切り牛タン ネギ塩
1,480円(税込1,628円)



牛ハラミ

タレ ガリバタ

990円
(税込1,089円)

ネギ塩

1,090円
(税込1,199円)

タレ ガリバタ

牛ざぶとん 牛肩ロース
890円(税込979円)



タレ 旨味噌 790円
(税込869円)



ネギ塩 890円
(税込979円)

柔らかで甘味と旨味を感じる一品

シンカルビ



中落ちカルビ 890円(税込979円)
アンデスの紅塩・こしょう
タレ ガリバタ



課長上カルビ 990円(税込1,089円)
ネギ塩 1,090円(税込1,199円)
タレ



味噌揉み一味 課長上カルビ 990円(税込1,089円)



にんにく醤油 課長上カルビ 990円(税込1,089円)

伊藤課長で韓国気分!



サムギョプサル
1,380円(税込1,518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**
990円(税込1,089円)

追加 **野菜セット**
490円(税込539円)

白菜キムチ
490円(税込539円)

韓国のり
290円(税込319円)



麦のはぐくみ豚
豚カルビ

旨味噌

630円
(税込693円)

ネギ塩

730円
(税込803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

壺漬け



壺漬けカルビ タレ
1,380円(税込1,518円)



壺漬けハラミ タレ
1,880円(税込2,068円)

壺漬けミックス タレ
1,380円(税込1,518円)



豚ハラミ タレ 旨味噌 ガリバタ
590円(税込649円)



ガリバタ(单品)
170円
(税込187円)



ネギ塩(单品)
160円
(税込176円)



豚トロ
塩
こしょう 590円
(税込649円)
ネギ塩 690円
(税込759円)



【豚タン下】アゴ肉 ガーリック
塩タレ 旨味噌
630円(税込693円)

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)



あなたはどこの部位が好き?

牛ホルモン



第一胃

上ミノ 味噌

790円(税込869円)



小腸

マルチヨウ 味噌

690円(税込759円)



大腸

シマチヨウ 味噌

(テツチャン)
790円(税込869円)



小腸

ヨブチャン 味噌

690円(税込759円)



肝臓

レバー ネギ塩

690円(税込759円)



心臓

牛ハツ ネギ塩

640円(税込704円)



- ・課長上カルビ
- ・牛ハラミ
- ・手切り上牛タン
- ・野菜焼き



厳選盛り
3,480円
 (税込3,828円)



- ・シンカルビ
- ・牛ハラミ
- ・牛ざぶとん
- ・【豚タン下】アゴ肉
- ・豚カルビ (ネギ塩)
- ・野菜焼き



団欒(だんらん)盛り
3,280円
 (税込3,608円)

盛合せ

王道

**「牛カルビ三銃士」の
 スタミナ盛り**

2,680円
 (税込2,948円)

- ・課長上カルビ
- ・シンカルビ
- ・中落ちカルビ
- ・にんにく焼き
- ・野菜焼き





野菜焼 盛合せ
490円(税込539円)



にんじん
290円(税込319円)



長ねぎ
290円(税込319円)



ピーマン
290円(税込319円)



エリンギ
290円(税込319円)



玉ねぎ
290円(税込319円)



野菜焼き

※時期や天候により野菜の変更がある場合がございます

海鮮



ホタテ焼き
490円(税込539円)



海老焼き
690円(税込759円)



どれも自慢の逸品です！

アルミBBQ メニュー



ジンギスカン
590円(税込649円)



ベーコンと
長ねぎのアヒージョ
590円(税込649円)



北海道産
ポテトもちダンゴ
490円(税込539円)



牛タン先の
アヒージョ
590円(税込649円)



北海道中札内産
ガーリック焼き枝豆
490円(税込539円)



とろ〜りチーズ
490円(税込539円)



北海道産
コーンバター
490円(税込539円)

ウィンナー焼き
490円(税込539円)

厚切りベーコン
590円(税込649円)

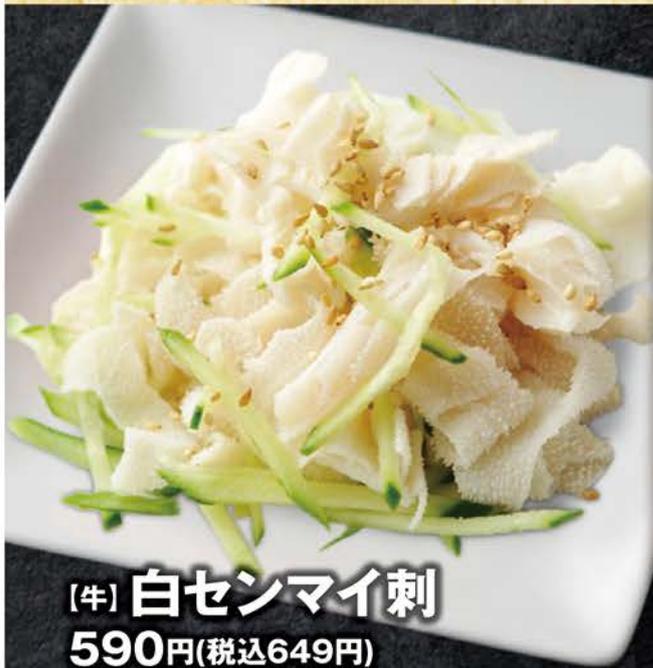
バゲット
…アヒージョのお供

240円(税込264円)



んにく焼き
490円(税込539円)

伊藤課長の



【牛】白センマイ刺
590円(税込649円)

焼肉屋の
おつまみ



【豚】ガツポン酢
490円(税込539円)



味付けおつまみうずら
490円(税込539円)



韓国のり
290円(税込319円)

おつまみ

塩だれ
タタキきゅうり
390円(税込429円)



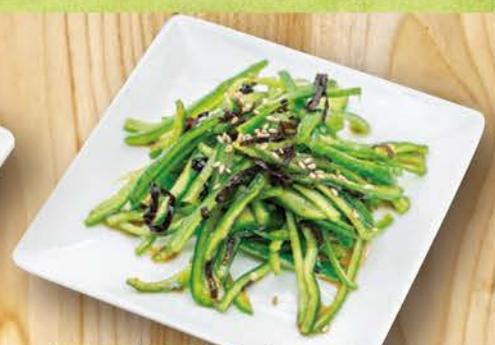
きゅうり一本漬け
490円(税込539円)



【北海道中札内産】枝豆
290円(税込319円)



チャンジャきゅうり
490円(税込539円)



無限塩昆布ピーマン
390円(税込429円)



サイドメニュー



チョレギサラダ
590円(税込649円)

サラダ



シーザーサラダ
650円(税込715円)

旨塩キャベツ
490円(税込539円)

サンチュ
390円(税込429円)

トマトスライス
390円(税込429円)



ナムル もやし 390円(税込429円)
ナムル ぜんまい 490円(税込539円)
ナムル ほうれん草 490円(税込539円)

ナムル・キムチ



白菜キムチ
490円(税込539円)

ナムル盛合せ
(もやし・ほうれん草・ぜんまい)
550円(税込605円)

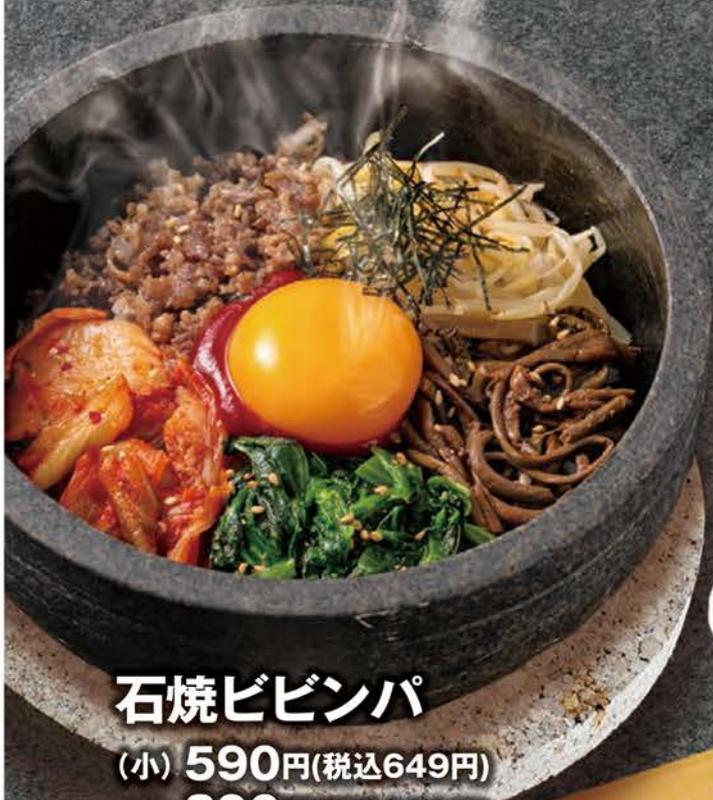
ナムル レタス
490円(税込539円)

キムチトマト
390円(税込429円)



お食事

飯



石焼ビビンパ

(小) 590円(税込649円)
890円(税込979円)



石焼ガリバタペッパー
中落ち焼飯

(小) 490円(税込539円)
790円(税込869円)



ユッケジャンクッパ

590円(税込649円)



クッパ

490円(税込539円)



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)



焼肉に合うネギ飯

380円(税込418円)

お食事

麺



冷麺
690円(税込759円)



ユッケジャンラーメン
590円(税込649円)

メ
は
や
っ
ぱ
り
!



わかめスープ
390円(税込429円)



玉子スープ
390円(税込429円)



ユッケジャンスープ
490円(税込539円)

クッパスープ 390円(税込429円)



ストロベリー

みかん

マンゴー

果実フルーツバー 各500円

(税込550円)



お酒

お酒にもあう、ひんやりスイーツ
果実フルーツバーサワー

ストロベリー

みかん

マンゴー

各590円
(税込649円)



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)

ひんやり
デザート

How to

焼肉



乾杯のその前に

焼肉の楽しみ方

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ください。

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・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。

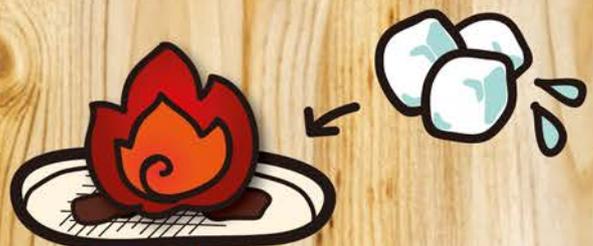
網の交換は

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



ハイボール



ブラックニッカクリアハイボール

ALC. 約9% 500円(税込550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% 590円(税込649円)

レッドブルハイボール

ALC. 約4% 590円(税込649円)

シーバスリーガルミズナラ12年ハイボール

ALC. 約8% 780円(税込858円)

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」

400円(税込440円)



ビール

伊藤課長
名物!

キミはどこまで昇進できる!?

出世サワー! >>>



生レモンサワー

All ALC. 約7%

主任	290円 (税込319円)
係長	390円 (税込429円)
課長	420円 (税込462円)
部長	490円 (税込539円)
社長	680円 (税込748円)
BIGBOSS	1,980円 (税込2,178円)



生ピンクグレープフルーツサワー

All ALC. 約7%

主任	360円 (税込396円)
係長	480円 (税込528円)
課長	530円 (税込583円)
部長	580円 (税込638円)
社長	730円 (税込803円)
BIGBOSS	2,080円 (税込2,288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 **430円** (税込473円)
黒ウーロンハイ ALC. 約6%
各種 **490円** (税込539円)

レッドブルサワー
ALC. 約2%
590円 (税込649円)



ハイリキ レモン
瓶 300ml ALC. 約7%
550円 (税込605円)

カクテル

カシスオレンジ
カシスウーロン
カシスソーダ

すべて ALC. 約3%
各種 **490円**
(税込539円)

果実フルーツバーサワー



マンゴー

ストロベリー

みかん

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」 三ヶ日みかんハイボール ソーダ・水割り ALC. 約6% **490円** (税込539円)
- 「沖縄産」 濃厚パイン ソーダ・水割り ALC. 約6% **490円** (税込539円)
- 「北海道」 ふらのメロン ソーダ・水割り ALC. 約6% **490円** (税込539円)
- 鍛高譚の梅酒 ロック ALC. 約12%
ソーダ・水割り ALC. 約6% **490円** (税込539円)
- 濃醇梅酒 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) **280円** (税込308円)
- ホッピー (外) **300円** (税込330円)



SUNTORY GIN
SUI
Japanese quality

翠

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

サンタヘレナ アルパカ
赤 (ALC. 約13%)
白 (ALC. 約12.5%)
グラス **450円** (税込495円)

日本酒

月桂冠

『特撰』ALC. 約16~17%

880円(税込968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%

790円(税込869円)

冷酒でお楽しみください



各種 ALC. 約6%
生マッコリ

ボトル 1,480円(税込1,628円)

グラス 490円(税込539円)



生マッコリ

生マッコリ
レッドブルセット

ボトル 1,680円(税込1,848円)

ブル生マッコリ

680円(税込748円)

焼酎



本格いも焼酎

『金黒』25°

ボトル 2,980円(税込3,278円)

グラス 550円(税込605円)

本格麦焼酎

『一番札』25°

ボトル 3,180円(税込3,498円)

グラス 590円(税込649円)

ロック 各種 ALC. 約25%
水・お湯割り 各種 ALC. 約11%



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)



ソフトドリンク



コカ・コーラ

ウィルキンソン
ドライジンジャール

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)

レッドブル

390円(税込429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)

豚

ホルモン

pighormone



味噌

上がつ (ネギ塩)
590円(税込649円)



豚レバー (味噌)
390円(税込429円)



豚なんこつ (ネギ塩)
390円(税込429円)



豚たん (ネギ塩)
590円(税込649円)



豚ホルモン(味噌)
390円(税込429円)



豚 & 牛

ミックスホルモン (味噌)
1,280円(税込1,408円)

色々な部位を
お試しあれ



会長



会長カルビ (タレ・塩わさび)
1,980円(税込2,178円)



社長カルビ (タレ・塩わさび)
1,780円(税込1,958円)

社長

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)

「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く、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。

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。

黒毛和牛 ユツケ



黒毛和牛ユツケ
1,280円(税込1,408円)



黒毛和牛ネギ塩ユツケ
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。

希少 ホルモン

rare parts
hormones

柔らかく茹でたハチノスを
塩ダレで提供

ハチノス



ハチノス(ネギ塩)
690円(税込759円)



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。

赤センマイ



赤センマイ(味噌)
490円(税込539円)



伊藤課長

厳選

選



のホルモンです!

これでビールを楽しめたなら、
あなたもホルモン上級者!

コリコリ



コリコリ(味噌)
590円(税込649円)



クセが少なく、プリとした
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。

コブクロ



コブクロ(ネギ塩)
490円(税込539円)



ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長

<https://www.itokacho.com/>



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。
●掲載の画像はイメージです。