

名物

当店名物、甘くてプリプリのお肉をニラキムチと食べるのが最高

名物!和牛コブちゃん焼き 590

最高の食感!厚切りにすることで旨みを残し
中から旨みエキスが流れます!

厚切りタン 590

まず頼んどけば間違いない。
今日のオススメを何種類か盛り合わせます

ハッスルホルモン 1290

※ニラキムチは「名物・お肉の焼きモノ」注文時のみ、
おかわり無料です。一緒に注文してください。

お通し

ニラキムチキャベセン食べ放題!

刺しモノ

レバ刺し塩ユッケ	490
たん刺し	490
たん皮刺し	490
コブクロ刺	390
センマイ刺	390

ピリ辛青唐辛子ホルモン

青唐牛シマチヨウ	490
青唐牛ミノ	590
青唐豚上ナンコツ	490
青唐豚トロ	390
青唐鶏セセリ	390

近江牛和牛

近江牛和牛並カルビ	790
近江牛和牛上カルビ	890
近江牛和牛特上カルビ	990
近江牛和牛炙りカルビユッケ	990

焼きモノ

牛ハツ	490
牛シマチヨウ	490
牛上ミノ	590
牛シビレ	490
牛ハラミ	690
厚切り上タン	690
大トロホルモン	390
タンコロ	390
豚レバ	390
豚トロ	390
豚バラ	390
豚カシラ	390
豚上ナンコツ	490
豚シロコロホルモン	490
鶏セセリ	390
国産牛厚切りレバー	1390
タン盛り合わせ	1990

野菜焼き

ネギ	290
玉ねぎ	290
エリンギ	290
ピーマン	290

席チャージ料として390円頂戴します。価格は税込です。

一品

枝豆	290
赤もやしナムル	290
もやしナムル	290
キムチ	290
チャンジャ	290
韓国のみ	290
味噌ピーマン	290
ニンニクバター	290
胡瓜一本漬け	390
コーンバター	390
黒糖そら豆	390
タン皮コロコロボン酢	390
どんぐり	390
チャンジャクリームチーズ	490
ホルモン屋のポテサラ	490
牛すじチジミ	490
レバニラ	490
冷やしトマト	490

ご飯モノ

ライス	290
ライス大	390
玉子スープ	290

デザート

バニラアイス	290
焼きバナナバニラアイス	390
黒糖そら豆deバニラアイス	390
ラッシープリン	390

お肉の紹介と、焼き方のコツ。

名物 和牛コブちゃん焼き



牛小腸(別名マルチョウ)

甘くてプリプリの脂が特徴。まずは脂面をサッと焼き色つける程度に、皮面からじっくり火を入れて脂が落ち過ぎないように焼く。

名物 ハッスルホルモン



盛り合わせ

その日のオススメを組み合わせます。とりあえずコレを頼んでおくと間違いはない。

名物 厚切りタン



豚舌

最高の食感！厚切りにすることで旨みを残し中から旨みエキスが流れます！焦げないように注意しながら4回ほどひっくり返しながらか両面じっくり焼く！

近江牛和牛特上カルビ 近江牛和牛上カルビ 近江牛和牛並カルビ 国産牛厚切りレバー



厳選A5ランク使用！

近江牛使用！最高級の特上カルビ！旨みたっぷりでとろけます！さっと炙って脂が浮き出てきたら旨み抜群です！



厳選A5ランク使用！

近江牛使用！一番人気のカルビの中でも一番人気！さっと炙って脂が浮き出てきたら旨み抜群です！



厳選A5ランク使用！

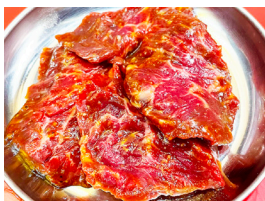
近江牛使用！一番人気のカルビをご堪能ください！さっと炙って脂が浮き出てきたら旨み抜群です！



国産牛使用！

ぷりぷりのレバーを厚切りに仕上げました！鮮度にこだわっています！お好みの焼き加減でどうぞ！焼き過ぎ注意！

牛ハラミ



牛横隔膜

柔らかくて味が濃い赤身が特徴。両面焼き過ぎない程度に中まで生の部分がなくなるよう、しっかり焼く。

牛ハツ



牛心臓

鉄分たっぷり柔らかくサクサクした食感で赤身の味の濃さが特徴。生でも食べられる部位なので両面色が変わる程度にサッと焼く。

牛シマチヨウ



牛大腸

柔らかくプリプリした食感で甘い脂が程よくついているのが特徴。脂が落ち過ぎないように両面サッと焼き色つける程度に焼く。

牛上ミノ



胃袋上部

柔らかくコリコリした食感で噛めば噛むほど甘い脂がジュワッと出てくるのが特徴。脂が落ち過ぎないように両面に焼き色つける程度に焼く。

牛シビレ



胸腺、脾臓

通称リードヴォー。しびれる美味さ！白子やフォアグラを想像させる濃厚な味わい。一噛するだけで口の中いっぱい脂が流れ出します。

豚レバ



豚肝臓

ビタミン鉄分たっぷりプリプリした食感で甘く味が濃いのが特徴。生でも食べられる部位なので両面色が変わる程度にサッと焼く。

豚トロ



豚首(別名ネック)

柔らかくサクサクした食感で程よく甘い脂があるのが特徴。あまり焼き過ぎず両面、焼き色がつく程度に焼く。

豚バラ



豚肋骨周辺

柔らかく甘い脂が沢山ついているのが特徴。あまり焼き過ぎず両面、焼き色がつく程度に焼く。

豚カシラ



豚こめかみ

柔らかくモチモチした食感で赤身の味の濃さが特徴。焦げないように注意しながら4回程ひっくり返し、両面じっくり焼く。

豚上ナンコツ



豚声帯(別名ノドブエ)

コリコリサクサクとした食感が特徴。焦げないように注意しながら4回程ひっくり返し、両面じっくり焼く。

豚シロコロホルモン



豚大腸

プリプリの甘い脂が詰まっているのが特徴。脂が落ち過ぎないように皮面に焼き色をつける程度に焼く。

鶏セセリ



鶏首(別名ネック)

柔らかくジューシーで鶏肉の旨味が詰まっているのが特徴。あまり焼き過ぎず両面、焼き色がつく程度に焼く。

名物ドリンク

仕入れ値提供!!!

**サッポロ瓶ビール
赤星**
(中瓶) **299**

当店の定番サワー。麦の香りと生レモンの酸味が
ホルモンにピッタリ!

エースサワー **199**
(麦ソーダレモン)

ノンアルビール **490**

お茶割り

ウーロンハイ **390**

コーン茶ハイ **390**

濃い緑茶ハイ **390**

ジャスミンハイ **390**

無糖紅茶ハイ **390**

カクテル

カシスオレンジ **390**

カシスソーダ **390**

ファジーネーブル **390**

ハイボール

名物級の価格設定!!!

ハイボール **199**

メガハイボール **399**

コーラハイボール **490**

ジンジャーハイボール **490**

サワー

生絞りレモンサワー **490**

生絞りグレープフルーツサワー **490**

梅干しサワー **390**

カルピスサワー **390**

青りんごサワー **390**

パンチレモンサワー **390**

みかんサワー **390**

巨峰サワー **390**

ゆずみつサワー **390**

ホッピーセット(白・黒) **480**

ホッピー中(白・黒) **290**

ホッピー外(白・黒) **290**

焼酎・日本酒・ワイン

焼酎芋 **390**

焼酎麦 **390**

焼酎米 **390**

梅酒 **390**

ワインワンカップ **390**

日本酒ワンカップ **490**

ソフトドリンク

コーラ **300**

ジンジャエール **300**

カルピス **300**

オレンジジュース **300**

烏龍茶 **300**

コーン茶 **300**

濃い緑茶 **300**

ジャスミン茶 **300**

無糖紅茶 **300**