

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 790 **デラズ**

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(数量限定) 790 **デラズ**

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 1490 **デラズ**

※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 590

たん刺し 590

コブクロ刺 390

センマイ刺 490

ピリ辛青唐辛子ホルモン

青唐牛シマチヨウ 490 **デラズ**

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 **デラズ**

席チャージ料として390円頂戴します。価格は税込です。

近江牛和牛

近江牛和牛並カルビ 890

近江牛和牛上カルビ 990

近江牛和牛特上カルビ 1090

近江牛サツと炙りすき焼き 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 **デラズ**

牛上ミノ 590

上ハラミ 990

厚切り上タン(数量限定) 690 **デラズ**

大トロホルモン 390 **デラズ**

豚レバ 390 **デラズ**

豚トロ 390

豚バラ 390

豚カシラ 390 **デラズ**

豚上ナンコツ 490

豚シロコロホルモン 490 **デラズ**

鶏セセリ 390 **デラズ**

国産牛厚切りレバー 1390

野菜焼き

ネギ 290

玉ねぎ 290

エリンギ 290

ピーマン 290

一品

枝豆 290

赤もやしナムル 290

もやしナムル 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

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

冷やしトマト 490

生キムチ 490

ご飯モノ

ライス 390

ライス大 490

韓国のみTKG 490

近江牛 炙りカルビユッケ飯 690

玉子スープ 290

しじみミニ冷麺 690

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

リンゴシャーベット 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(数量限定)



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両面じっくり焼く！

近江牛和牛 特上カルビ



厳選A5ランク使用！

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

近江牛和牛 上カルビ



厳選A5ランク使用！

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

国産牛厚切りレバー



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！

上ハラミ



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。

大トロホルモン



キクアブラ

全身が脂な究極のホルモン！表面に脂が浮き出てくるまで細かくひっくり返す！軽く焼き色がつく程度に焼く。カリッと派は更にじっくりと焼き上げる！

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い味が濃いのが特徴。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
ホルモんにピッタリ!

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**