

厳選！おすすめ必食メニュー



特選上塩タン
¥1,580 (税込 ¥1,738)



旨辛ホルモンミックス
¥1,100 (税込 ¥1,210)



生白センマイ
¥590 (税込 ¥649)



マジ
本気のハラミユッケ
¥1,280 (税込 ¥1,408)

厳選！おすすめ必食メニュー



極上^{マシ}本気ハラミ
¥1,580 (税込 ¥1,738)



特選上ロース
¥1,380 (税込 ¥1,518)



特選上カルビ
¥1,380 (税込 ¥1,518)

(加熱用)
極上レバーブリアン
¥1,280 (税込 ¥1,408)

ハラミ3種盛り
¥2,780 (税込 ¥3,058)

サガリ3種盛り
¥2,780 (税込 ¥3,058)

一 おすすめ

品
も



の



◎ 店長のイチオシです

煮込み類

- ◎ ハラミのどて焼き ￥580 (税込 ￥638)
- ◎ 牛タン煮込み ￥680 (税込 ￥748)

ナムル

- ナムル単品 各 ￥280 (税込 ￥308)
もやし・ほうれん草・ぜんまい・なます
- ナムル4種盛り ￥480 (税込 ￥528)

キムチ

- キムチ単品 各 ￥380 (税込 ￥418)
白菜・キュウリ・山芋・水菜
- キムチ4種盛り ￥580 (税込 ￥638)

野菜類

- チシャ菜 ￥280 (税込 ￥308)
- キャベツ ￥280 (税込 ￥308)
- にんにくホイル焼き ￥380 (税込 ￥418)
- ◎ チョレギサラダ ￥580 (税込 ￥638)
- 焼き野菜 各 ￥300 (税込 ￥330)

山芋・万願寺・トウモロコシ
ピーマン・ズッキーニ・玉ねぎ

汁 おすすめ



◎ 店長のイチオシです

スープ

わかめスープ	¥ 390 (税込 ¥ 429)
たまごスープ	¥ 390 (税込 ¥ 429)
もやしスープ	¥ 390 (税込 ¥ 429)
わか玉スープ	¥ 490 (税込 ¥ 539)
ユッケジャンスープ	¥ 590 (税込 ¥ 649)

ご飯もの

ピビンパ	¥ 590 (税込 ¥ 649)
石焼ピビンパ	¥ 690 (税込 ¥ 759)
石焼ユッケピビンパ	¥ 1,680 (税込 ¥ 1,848)
クッパ	¥ 590 (税込 ¥ 649)
◎ ユッケジャンクッパ	¥ 690 (税込 ¥ 759)
韓国冷麺	¥ 790 (税込 ¥ 869)
ハラミ丼	¥ 980 (税込 ¥ 1,078)
白ごはん 小	¥ 150 (税込 ¥ 165)
白ごはん 中	¥ 200 (税込 ¥ 220)
白ごはん 大	¥ 250 (税込 ¥ 275)

ス ペ シ ヤ ル

おすすめ



ネギ塩タン



厚切りタン 2カン



塩タンカルビ



極上新鮮焼きレバー



生ハート

◎ 店長のイチオシです

ハラミ色々

- 超特選ハラミステーキ ¥2,800 (税込 ¥3,080)
- 上ハラミステーキ ¥2,500 (税込 ¥2,750)
- 並ハラミステーキ ¥1,500 (税込 ¥1,650)
- 超特選ハラミのタタキ ¥2,800 (税込 ¥3,080)
- 国産牛ハラミ寿司(1貫) ¥390 (税込 ¥429)

- ◎ ハラミすじ ¥480 (税込 ¥528)

タン色々

- タン刺し ¥980 (税込 ¥1,078)
- タンユッケ ¥980 (税込 ¥1,078)
- ネギ塩タン ¥1,100 (税込 ¥1,210)
- 塩タン ¥980 (税込 ¥1,078)
- 上塩タン 数量限定 ¥1,150 (税込 ¥1,265)

- ◎ 厚切りタン 1貫 ¥700 (税込 ¥770)
- 塩タンカルビ ¥580 (税込 ¥638)

ホルモン他

- ◎ 極上新鮮焼きレバー ¥700 (税込 ¥770)
- ◎ 生センマイ ¥590 (税込 ¥649)
- 生ハート ¥590 (税込 ¥649)
- 生ハートユッケ ¥680 (税込 ¥748)
- ウルテの湯引き ¥680 (税込 ¥748)

※焼きレバーは必ず火を通してお召上がりください

ホ おすすめ

ホルモン



ハチノス



赤セン



ホルモン



ロース



カルビ

◎ 店長のイチオシです

焼きホルモン①

ツラミ (頬肉)	¥ 480 (税込 ¥ 528)
アゴ (下顎)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
ウルテ (喉の気管)	¥ 490 (税込 ¥ 539)
◎ ココロ (心臓)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
コリコリ (大動脈)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
テール (尻尾)	¥ 580 (税込 ¥ 638)

焼きホルモン②

上ミノ (第1の胃)	¥ 480 (税込 ¥ 528)
ミノサンド (第1の胃)	¥ 490 (税込 ¥ 539)
◎ ハチノス (第2の胃)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
赤セン (第4の胃)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
ホルモン (小腸)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
テッチャン (大腸)	¥ 400 (税込 ¥ 440)
◎ ホルモンミックス	¥ 980 (税込 ¥ 1,078)

※ホルモン4種類以上が 150g 入ってます。

焼き物他

ロース	¥ 880 (税込 ¥ 968)
カルビ	¥ 880 (税込 ¥ 968)
鶏モモ肉	¥ 580 (税込 ¥ 638)
ウインナー	¥ 480 (税込 ¥ 528)

サガリ

絶品

Hanging Tender
(ハンギングテンダー)

横隔膜（背側の腰椎に接する部分）。
牛1頭から1本しかとれない希少部位です。
ハラミとサガリを区別せず
全てハラミという店も少なくありません。



特選サガリ

¥980 (税込 ¥1,078)

黒毛和牛を中心に当店が
厳選に厳選した最高級のサガリです。
ハラミとの違いをぜひお試しください。

上サガリ

¥880 (税込 ¥968)

当店定番のサガリです。
ハラミよりサガリが好きという方も少なくありません。
ハラミ同様、口どけの味わいは絶品です。

並サガリ

¥680 (税込 ¥748)

アメリカ牛最高品質のサガリをお試しください。



ハラミ 絶品

横隔膜（腹側の肋骨に接する部分）。



特選ハラミ

¥980 (税込 ¥1,078)

黒毛和牛を中心に当店が
厳選に厳選した最高級のハラミです。
至福の味をご堪能ください。

上ハラミ

¥880 (税込 ¥968)

当店定番のハラミです。
まずはタレをお試ください。
脂身のバランスと口どけの味わいは絶品です。



並ハラミ

¥680 (税込 ¥748)

低カロリー・淡白なハラミで通好みです。