

写真はイメージです!

名物 - つぼ4兄弟

☆新鮮な肉・ホルモンを秘伝の特製タレに、
つぼ漬けた 当店自慢の名物 ☆



つぼカルビ ¥580+税
※ご注文は2人前から承ります。



つぼハラミ ¥580+税
※ご注文は2人前から承ります。



つぼホルモン ¥780+税



つぼサムギョプサル ¥980+税

特選焼肉

	和牛カルビ ¥580+税		上ハラミ ¥980+税
	和牛上カルビ ¥880+税		特上ハラミ ¥1800+税
	特上カルビ ¥1480+税		和牛上ロース ¥1080+税
	上タン ¥1280+税		特選ステーキ ¥1280+税
	厚切り上タン ¥1800+税		和牛3点盛り ¥1800+税 (和牛上カルビ・和牛上ロース・上ハラミ)
	ミスジ ¥1800+税		
	ザブトン ¥1800+税		

コチュジャン 旨辛タレ



旨辛上ホルモン
¥580+税



旨辛トロホルモン
¥580+税



旨辛ナンコツカルビ
¥580+税



旨辛トリカルビ
¥580+税



旨辛ハラミ
¥580+税



旨辛ホルモンミックス
¥1280+税

※写真はイメージです!



旨辛シロコロ
¥480+税



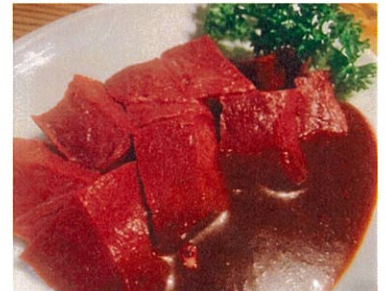
旨辛上ミノ
¥580+税



旨辛ロース
¥580+税



旨辛つなぎすじ
¥580+税



旨辛ハツ
¥580+税



旨辛テッチャン
¥580+税



旨辛ホルモンミックス
¥1480+税

部長 おすすめ

社長 おすすめ

店長 おすすめ

マネージャー おすすめ

6種

9種

ホルモン専科 全品 ¥580^{+税}

写真はイメージです！

☆当店のホルモンは新鮮かつ希少な部位を仕入れております！

隠し包丁を丁寧に行い、旨味と柔らかさを大切にした本格ホルモン!!!!

	ネギタン塩 (タン)当店自慢の人気商品です 『ネギタレを別の小皿に提供!』		ガツホルモン(ピリ辛) 脂が少なく、さっぱり淡泊な味わい
	上ホルモン(塩・辛みそ) 定番.かむほどに深い味わい		牛ハツ(塩・タレ) シャキシャキ歯触り.疲労回復に
	上ミノ(ネギ塩・タレ) 脂が少なく上品な甘みがあります		牛レバ(辛みそ・塩) タンパク質・ビタミン・鉄分の補給に
	ナンコツカルビ(塩・ピリ辛) 独特な食感が楽しめる		豚おっぱい(ネギ塩) (乳房)なぜか女性に人気の商品です
	コリコリナンコツ(塩) かたすぎない歯ごたえが最高		つなぎ(塩・タレ) ハツとハツモのつなぎ、希少部位!
	コブクロ(ネギ塩・タレ) 焼いて来ると丸になったら食べごろ		ごまハラミ(塩) ごまたっぷりヘルシーな1品です
	タンスジ(塩・旨辛タレ) 焼くとすじが脂に.うまい!!		ノドスジ(塩・旨辛タレ) 弾力のある食感.酒のアテに...
	やみつぎ上ミノ(塩・タレ) シャキシャキとした歯ごたえ		ハツモト(塩・タレ) コリコリとした食感.希少部位です

ホルモン盛り合わせ **鮮度抜群**

☆当日、直接、市場から仕入れた「新鮮なホルモン」のみ使用!!!
品切れの場合もごさいます。ご容赦ください。

ホルモンの盛り合わせ	ホルモンの盛り合わせ	ホルモンの盛り合わせ
¥980 ^{+税}	¥1480 ^{+税}	¥680/¥1280 ^{+税}

ホルモン専科 全品 ¥580^{+税}

写真はイメージです！

当店こだわりの「海人の藻塩」をつけて、召し上がってください!!! <各テーブルにセッティング>

	コチュジャン旨辛ロース ハイボールにピッタリ!		塩にんにくロース いっぱい食べて元気一杯!
	コチュジャン旨辛つなぎ 色んな食感!旨辛味でサイコ!		ネギ塩豚トロ 自家製だれとの相性ぴったり
	コチュジャン旨辛ハラミ 旨辛で脂肪燃焼効果!		デジカルビ(タレ) しっかり味付け、ご飯にぴったり
	トリカルビ(ネギ塩・タレ) 柔らかく、ヘルシーな1品		豚トロ(塩) 脂がのって、あとくちさっぱり
	ウルテ(塩) (のど軟骨)別名ドーナツ、コリコリさっぱり味		ハチノス(塩・タレ) ふわふわ食感.焼き過ぎ注意
	シロコロ(塩・旨辛タレ) ¥480^{+税} 栄養満点!食べ過ぎ注意です		焼き豚足 ¥480^{+税}

焼きもの

ホルモンソーセージ	焼き野菜セット	にんにくホイル	ウィンナー焼き
各1本 ¥480 ^{+税} (赤・白)	¥580 ^{+税}	¥380 ^{+税}	¥380 ^{+税}

サラダ

緑サラダ	のりサラダ	トマトサラダ	チョレギサラダ	サンチュセット
¥480 ^{+税}	¥580 ^{+税}	¥580 ^{+税}	¥580 ^{+税}	¥580 ^{+税}

韓国式の食べ方:
サンチュに肉と味噌を包んで召し上がり!!
肉を食べながら野菜も一緒に!!

前 菜

写真はイメージです！

-  韓国のり ¥280 +税
-  韓国風冷奴 ¥380 +税
-  冷やしトマト ¥380 +税
-  たこキムチ ¥480 +税
-  もやしナムル ¥380 +税
-  ゼンマイナムル ¥380 +税
-  小松菜ナムル ¥380 +税
-  ナムル盛り ¥680 +税

-  もろきゅう ¥280 +税
-  **おススメ** ガツポン ¥380 +税
-  味付豚足 ¥480 +税
-  オイキムチ ¥380 +税
-  白菜キムチ ¥380 +税
-  カクテキ ¥380 +税
-  **おススメ** キムチ盛り ¥780 +税

刺 身 鮮度抜群

-  ガツ刺し ¥580 +税
-  **おすす**め さくらユツケ ¥1080 +税
-  ハツ刺し ¥580 +税
-  白センマイ刺し ¥880 +税





韓流人気メニュー

-  野菜チチミ ¥780 +税
(パリパリ、もちもち食感がたまらない！)
-  鉄板ピリ辛ホルモン炒め ¥680 +税
(豚しろ、各種野菜炒め)
-  チャプチェ ¥780 +税
-  サムゲタン (ハーフ) ¥980 +税 (丸一羽) ¥1800 +税

お 食 事

-  ワカメスープ ¥480 +税
-  たまごスープ ¥480 +税
-  牛すじスープ ¥480 +税
-  コムタンスープ ¥580 +税
-  コムタン (カツパorラーメン) ¥680 +税
-  カルビスープ  ¥580 +税
-  カルビ (カツパorラーメン) ¥680 +税
-  ユツケジャンスープ  ¥680 +税
-  ユツケジャン (カツパorラーメン) ¥780 +税
-  スン豆腐チゲ  ¥880 +税
-  ライス (小) ¥200 +税 (中) ¥250 +税 (大) ¥350 +税
-  ビビンバ  ¥780 +税
-  冷 麺 ¥880 +税
-  のり冷麺 ¥980 +税
-  ビビン冷麺   ¥980 +税
-  ホルモン 石焼ビビンバ ¥780 +税
-  石焼ビビンバ ¥980 +税

デザート 各種 ¥180 +税

-  アイス生チョコ 3個
 -  アイス抹茶 3個
 -  バニラアイス 1個
 -  いちごひめ 2個
- 写真はイメージです。