

名物

名古屋名物味噌とんちゃん屋

味噌とんちゃん

七
大
名
物

名物 NO.1



鮮度と仕込みが決め手!
昔ながらの伝統的な手洗い。
このこだわりがホルモン愛。

一人前 399

(税込439)

名物 NO.2

食べなきゃ損!!

新メニュー

ダイヤモンド
ミノステーキ
100g



799 (879)

絶品!

名物 NO.3

ボリュームに満足!!

すき焼きカルビ



599 (659)

名物 NO.4

ホルモン屋の肉前菜
クセと臭みがなくあっさりとした味わい!

白せんまい

やみつき



599 (659)

名物 NO.5

美味しい逸品!!

山盛りもやしナムル



399 (439)

名物 NO.6

スタミナメ料理

新メニュー

ユッケジャン
ホルモンラーメン



1199 (1319)

ホルモン増し
プラス 200 (220)

名物 NO.7

ストーンパフェ各種



・ベリーストーンパフェ
・抹茶ストーンパフェ
・ティラミスストーンパフェ

499 (549)



※ () は税込価格です。※安全かつ美味しくお肉を召し上がっていただくために、 Tongue でよく焼いて、焼けたお肉はお箸でお取りください。※イラストはイメージです。

とぎめきもの

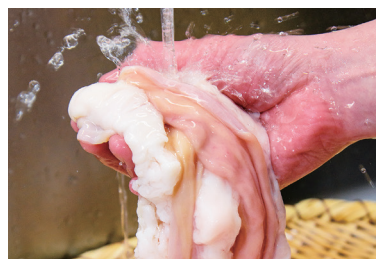
ホルモン!

「美味しー!」
その一言のために。



創業以来の手洗い一筋!!
毎日新鮮なホルモンを丹
念込めて丁寧到手洗いの
からこそプリプリでジ
ワツと溢れる旨味、コリ
コリの食感になります。
これが新鮮なホルモンで
あることの証明。
一人でも多くのお客様
が、このホルモンに出会
えることを信じて
自社工場できばいた後、
即店舗へ毎日配送してい
ます。

命がめだた手洗いが
鮮度を示す本物の色。



新鮮刺身

精肉問屋直送ならではの新鮮な食材の特徴に合った調理で旨味を引き出した肉前菜を用意しました。



肉本来の旨味を引き出した逸品。

黒毛牛の
牛ロース炙りユツケ風

799
(879)

白せんまいの美味しさを一度
ご賞味ください。

白せんまい

599
(656)



『焼肉屋さんの美味しい逸品。』



チョレギ塩サラダ

ネギバカ

チャンジャ

山盛りもやしナムル

手作りナムル盛合せ

胡麻ネギサラダ

キムチ盛合せ

やみつきもんじゃサラダ

- ネギバカ 299 (329)
- 山盛りもやしナムル 399 (439)
- チャンジャ 459 (505)
- やみつきもんじゃサラダ 499 (549)
- 手作りナムル盛合せ 499 (549)
- 胡麻ネギサラダ 499 (549)

自家製生キムチ 生野菜・サラダ

- 白菜キムチ 399 (439)
- 出来立てきゅうりキムチ 399 (439)
- 出来立てトマトキムチ 399 (439)
- キムチ盛合せ 799 (879)
- 山盛りもやしナムル 399 (439)
- 手作りナムル盛合せ 499 (549)
- とつてもキャベツ 399 (439)
- 特製塩タレの塩サラダ チョレギ塩サラダ 499 (549)
- 胡麻ネギサラダ 499 (549)
- ネギは消化液の分泌を促します。焼肉のお共にピッタリ。
- ばかきゅう 299 (329)
- サラダのような漬物のような塩ダレでお召し上がりください。

味噌

名古屋名物

とんちゃん

国産大豆を
天然醸造にて育て上げた

八丁味噌

伝統を守った頑固なこだわりの味噌屋。天然醸造にこだわり、守り続ける「蔵元樹家」の八丁味噌を使用。濃厚な味わいと深みある旨味が特徴です。



味噌とんちゃん

一人前 **399**
(439)

シェアにぴったり! 大盛ホルモン

あつさり



塩ホルモン

ミックス **999**
(1,099)

定番



タレホルモン

ミックス **999**
(1,099)

チョレギ塩サラダ **499**
(549)

とってもキャベツ **399**
(439)



葉っぱで巻けば
どれだけでも
たべれちゃう!
本日の
包み野菜 **399**
(439)

手作りナムル **499**
盛合せ (549)

ばかきゅう **299**
(329)

白菜キムチ **399**
(439)

一緒にいかが? お肉のお供

手洗いにこだわる

自慢の新鮮ホルモンを美味しいまま
お客様に召し上がって頂きたいので、
ひとつひとつ手作業で丁寧に仕上げることで、
ホルモンの旨味を引き出します。



独自の仕込みに こだわる。

手間を惜しまない丁寧な仕込みによって、
プリプリで柔らかく、くせのないとんちゃんに
生まれ変わります。



新鮮ホルモン

お肉の旨味
【とんちゃん
小腸・大腸】
塩 特製八丁味噌が
決め手。
味噌 399 (439)



お肉の旨味
【ミシ
胃袋】
塩 絶妙な歯ごたえが
自慢。別称はガツ。
味噌 399 (439)



お肉の旨味
【レバー
肝臓】
塩 低脂肪で高タンパク。
焼き過ぎ注意。
タレ 399 (439)



お肉の旨味
【ハツ
心臓】
塩 クセや臭みがなく
脂肪も少ない。
タレ 399 (439)



お肉の旨味
【こぶくろ
子宮】
塩 クセ無し。
歯切れ良い食感も◎
味噌 399 (439)



お肉の旨味
【ドーナツ
喉仏】
塩 コリコリ食感の
喉仏にある軟骨。
味噌 399 (439)



お肉の旨味
【パイプ
天動脈】
塩 歯ごたえが
あるのにやわらか。
味噌 399 (439)



お肉の旨味
【とん
とろ
首肉】
塩 トロける脂が特徴。
タレ 499 (549)



お肉の旨味
【ネギ塩Pタン
舌】
豚タン独特の歯ごたえと
ボリウム感に大満足。
味噌 599 (659)



お肉の旨味
【牛ホルモン
脂付
小腸】
塩 脂がたっぷり。
フライヤー！
味噌 699 (769)



お肉の旨味
【牛てつちゃん
天腸】
塩 新鮮で脂少なめ。
歯ごたえ◎。
味噌 699 (769)



お肉の旨味
【牛ハラミ
横隔膜】
塩 柔らかく味が濃い
焼肉の王道。
タレ 699 (769)



お肉の旨味
【牛タン
舌】
柔らかい部分だけを
厳選しました。
タレ 849 (934)



お肉の旨味
【スタミナ
赤身タン
舌】
タ先の部位にんにくと
胡麻油と合わせ塩の相性抜群。
味噌 649 (714)



お肉の旨味
【ダイヤモンド
ミノステーキ
胃袋】
厚切りのミノを
豪快に一枚焼き！
タレ 799 (879)



新メニュー

手切りの生にこだわる

牛タン

手切りの生
牛タン

849
(934)



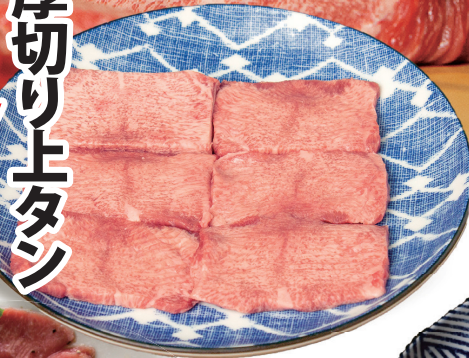
ネギ塩Pタン

599
(659)



厚切り上タン

1,399
(1,539)



手入れの力量が問われるタン。手切りで厳選したタンを丁寧にカットします。

スタミナ赤身タン

649
(714)



『美味しいのには理由がある。』

わ げ

冷凍ハラミは一切
使用しません！

牛ハラミ

熟成40日！
肉そのままの状態が時間が
美味しくしてくれる
熟成がウエットエイジング。
肉本来の美味しさが自慢です。



牛ハラミ

699
(769)

豪快に一枚焼きにして、
ハサミでカットしてください。
ダイヤモンドカット
牛ハラミステーキ

1,099
(1,209)



厚切り牛ハラミ

999
(1099)

タレ 塩

タレ 塩



国産牛カルビ



国産牛上カルビ



豚ロース



精肉

精肉問屋直送の味

焼肉の王様といえばカルビ！
やわらかさが人気の赤身！
旨味たっぷり肉汁溢れる美味しさ。

牛バラの旨み。
国産黒毛牛
ご飯に合う
すき焼き
カルビ

599
(659)



コクと旨味がカルビらしい味わい。

国産牛カルビ

タレ
塩

699
(769)

その日一番の特上部位！

国産牛上カルビ

タレ
塩

999
(1,099)

赤身と脂肪のバランスが良い
人気肉。

豚ロース

タレ
塩

699
(769)

豚・鶏焼肉

とんかつ

タレ
塩

499
(549)

鶏せせり

タレ
塩

399
(439)

ソーセージ

499
(549)

焼野菜

さつぱり玉ねぎ

199
(219)

ばりばりキャベツ

199
(219)

やつぱりエリンギ

299
(309)

にんにくホイル焼き

399
(439)

焼野菜盛合せ

499
(549)

葉っぱで巻けば
どれだけでも
たべれちゃう！
本日の
包み野菜
399
(439)

一緒にいかが？
お肉のお供

ネギバカ

299
(329)



キムチ盛合せ

799
(879)

胡麻ネギサラダ

499
(549)

焼肉に合う

わさびバターご飯

399
(439)

スープ

ほっこりあたたまる。

濃厚ユッケジャンスープ 699
(769)

自家製の子ゲ味噌を使用し、辛味とコク、旨味のあるスープに仕上げました。

濃厚ユッケジャンスープ 699
(769)

牛テールの出汁をベースにした心落ち着く上品な味。

ふわふわ玉子スープ 399
(439)

焼肉の定番スープ。胡麻油の風味が後をひく。

わかめスープ 399
(439)

お子様リピート率ナンバー1!

玉子クッパ 499
(549)

辛いもの好きにはたまらない。自家製ユッケジャン。

ユッケジャンクッパ 799
(879)



新
メニュー

ユツケジャン ホルモンラーメン

濃厚スープにプリプリな国産牛ホルモンが入った
スタミナ料理。

一人前 **1199**
(1319)
ホルモン増し
プラス **200**
(220)



濃厚 ユツケジャン 麺

辛さと旨さがマッチングしたスタミナ料理。
濃厚な特製ユツケジャンスープが特徴。

一人前 **799**
(879)



盛岡冷麺

濃い味スープともちもち太麺の旨味が特徴。

一人前 **799**
(879)



やっぱり焼肉の☆にはあっさり系。
紀州梅としその酸味と
さっぱりスープが特徴。

梅しそ冷麺

799
(879)



盛岡冷麺 **799**
(879)

濃厚ユツケジャン麺 **799**
(879)

梅しそ冷麺 **799**
(879)

ユツケジャンホルモンラーメン **1199**
(1319)

ホルモン増し
プラス **200**
(220)

自家精米 こだわりの飯

玄米から毎日自家精米した香り豊かなお米。
全国の「特A」ランクの銘柄米の中から、
産地やその年の気候、作況などを見ながら
厳選しています。



豊かな土壌と水が生み出す
三重県産伊賀米コシヒカリ使用

肉がすすむ！
自家精米
こだわりの飯

メガ	大	中	小
499	399	299	199
(549)	(439)	(329)	(219)

しそご飯

399
(439)



焼肉に合う

わさびバターご飯

399
(439)



焼肉屋の定番ご飯メニュー！

ビビンバ

焼肉のメと言えはコレ。
しっかりと混ぜて召し上がってください。

ビビンバ 699
(769)

手作りナムルと
お焦げがやっぱり旨いんです。

石焼ビビンバ 799
(879)



さらに
美味しい！

チーズを加えてまろやかに。
石焼チーズビビンバ

899
(989)

石鍋の中でキンキンに冷えています！

名物ストーンアイス

ベリー
ストーンパフェ
499
(549)



混ぜれば混ぜるほどなめらかになります!!

抹茶
ストーンパフェ
499
(549)



ティラミス
ストーンパフェ
499
(549)



見たら別腹

空いてきた？



きなこ黒蜜抹茶アイス **299**
(329)



きなこ黒蜜アイス **299**
(329)



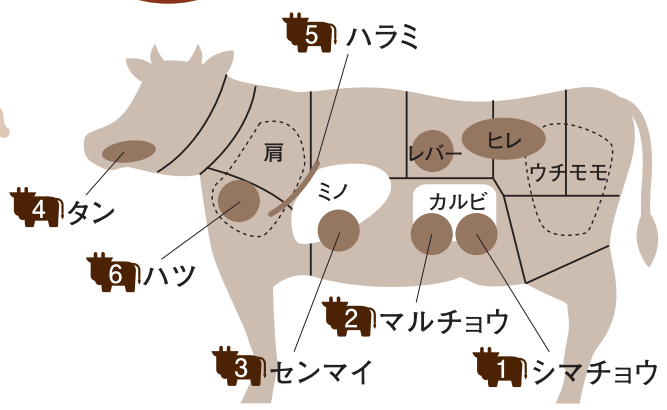
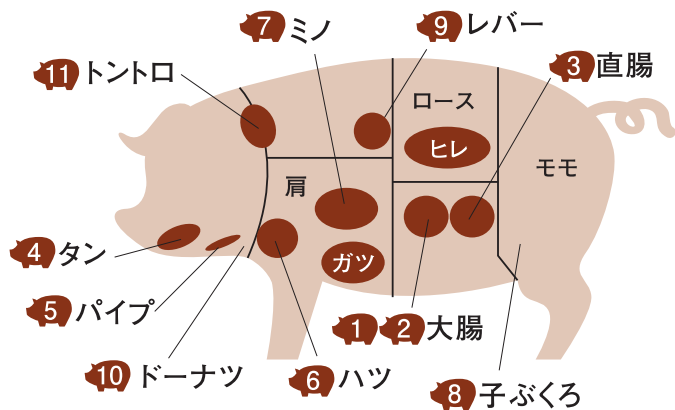
抹茶アイスクリーム **199**
(219)



バニラアイスクリーム **199**
(219)

ちよつとが嬉しい!

ホルモン肉図鑑



表の見方

商品名	部位	写真
味商品名「ちゃん」 【豚使用部位】 特製八丁味噌が決め手。	部位番号	写真
味噌とんちゃん 【豚・大腸】 特製八丁味噌が決め手。	1	
塩とんちゃん 【豚・大腸】 鮮度が良いから塩でもイける。	2	
上とんちゃん 【豚・直腸】 僅かしか採れない希少部位。	3	
とんちゃん 【豚・舌】 食感よし。柔らかで美味しい。	4	
パイプ 【豚・大動脈】 歯ごたえがあるのに柔らかい。	5	
ハツ 【豚・心臓】 クセや臭みがなく、脂肪も少ない。	6	
とんとろ 【豚・首肉】 トロける脂が特徴。	11	
ドーナツ 【豚・喉仏】 コリコリ食感の喉仏にある軟骨。	10	
レバー 【豚・肝臓】 低脂肪で高タンパク。焼きすぎ注意。	9	
こぶくろ 【豚・子宮】 クセ無し。歯切れ良い食感。	8	
ミン 【豚・胃袋】 絶妙な歯ごたえが自慢。別称はガツ。	7	
牛上ホルモン 【大腸】 新鮮で脂少なめ。歯ごたえ◎	1	
牛ホルモン脂肪 【小腸】 脂がたっぷり。ホルモンファイヤー!	2	
牛センマイ 【第二胃袋】 低カロリーでビタミンやミネラル分が豊富。	3	
牛タン 【舌】 柔らかい部分だけを厳選。	4	
牛ハラミ 【横隔膜】 柔らかく味が濃い焼肉の王道。	5	
牛ハツ 【心臓】 臭みもクセも無く美味しい。	6	

※安全かつ美味しくお肉を召し上がっていただくために、トングでよく焼いて、焼けたお肉はお箸でお取りください。※イラストはイメージです。