

2508
(税込1033)

一人前 399
(税込439)

名物
NO.1

味噌とんちゃん

名物

名古屋名物

味噌とんちゃん屋

七
大
名
物

名物
NO.2

食べなきゃ損!!

厚切り上ミノ
ダイヤモンドステーキ
(味噌・塩)

絶品

799 (879)

名物
NO.3

ハマる美味しさ!!

ネギ塩盛りPタン
2人前

649 (714)

名物
NO.4

赤身好き必見!!

やわらか
牛赤身ロース

799 (879)

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
ユッケジャン
ホルモンラーメン

1299 (1429)

ホルモン増し
プラス 200 (220)

名物
NO.7

黒毛牛ロース
肉寿司

1貫 299 (329)



ときめきの

ホルモン!

「美味しい!」
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に手洗いするからこそプリプリでジワッと溢れる旨味、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
自社工場でさばいた後、即店舗へ毎日配送しています。

**丹精込めた手洗いが命
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
(659)



『焼肉屋さんの 美味しい逸品。』



とってもキャベツ



ネギバカ



ばかきゅう



胡麻ネギサラダ



やみつきもんじゃサラダ



キムチ盛合せ



旨塩サラダ

ばかきゅう	299 (329)
ネギバカ	299 (329)
とってもキャベツ	399 (439)
やみつきもんじゃサラダ	499 (549)
胡麻ネギサラダ	499 (549)
旨塩チョレギサラダ	499 (549)
キムチの盛合せ	799 (879)

自家製生キムチ

生野菜・サラダ

手作りナムル
盛合せ
499
(549)

山盛りもやしナムル
399
(439)

キムチ盛合せ
799
(879)

キムチ
399
(439)

出来立てトマト

出来立てきゅうり
キムチ
399
(439)

白菜キムチ
399
(439)

とってもキャベツ
399
(439)

旨塩チョレギサラダ
499
(549)

胡麻ネギサラダ
499
(549)

ばかきゅう
299
(329)

名古屋名物

味噌
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)

2名様におすすめ!!

250g 939
(1033)

ド新鮮の 大皿ホルモン盛

王道

ピリ辛

白塩ホルモン
ミックス **999**
(1099)

赤辛ホルモン
ミックス **999**
(1099)

2~4人で
ピッタリ **1299**
230g (1429)

2~4人で
ピッタリ **1299**
230g (1429)

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。



独自の味にこだわる

鮮度抜群なホルモンを味噌・タレ・塩に拘り抜き、
日々改良を重ねております。
部位によって味付けの変化をつけて
一つ一つのホルモンの旨味を引き出します。



新鮮ホルモン

【おまけ】

とんちゃん

【小腸・大腸】
塩 特製八丁味噌が
決め手。
味噌 399 (439)



ミシ

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



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)



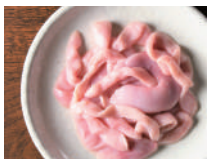
ハツ

【心臓】
塩 クセや臭みがなく
脂肪も少ない。
タレ 399 (439)



こぶくろ

【子宮】
塩 クセ無し。
歯切れ良い食感も◎
味噌 399 (439)



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)



パイプ

【天動脈】
塩 歯ごたえが
あるのにやわらか。
味噌 399 (439)



とんとろ

【首肉】
塩 トロける脂が特徴。
味噌 499 (549)



ネギ塩盛り 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 349 (384)



牛ホルモン脂付

【小腸】
塩 脂がたっぷり。
ファイヤー！
味噌 699 (769)



牛てつちゃん

【天腸】
塩 新鮮で脂少なめ。
歯ごたえ◎。
味噌 699 (769)



牛ハラミ

【横隔膜】
塩 柔らかで味が濃い
焼肉の王道。
タレ 799 (879)



牛タン

【舌】
柔らかな部分だけを
厳選しました。
味噌 899 (989)



スタミナ 赤身タン舌

タン先の部位にんにくと
胡麻油と合わせ塩の相性抜群
味噌 699 (769)



ダイヤモンド ミノステーキ

【胃袋】
塩 厚切りのミノを
豪快に一枚焼き！
味噌 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

899
(989)

ネギ塩盛Pタン

1人前 2枚

349
(384)

2人前 4枚

649
(714)

4人前 8枚

1199
(1319)

※写真は2人前です。

※写真は4人前です。

厚切り上タン

1,499
(1,649)

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。

ネギバカ

299
(329)

スタミナ赤身タン

699
(769)

『美味しいのには理由がある。』

わけ

豚・鶏焼肉

とんかつ

499
(549)

鶏せせり

499
(549)

鶏もも

499
(549)

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)

やぶりエリンギ

299
(329)

にんにく
ホイル焼き

399
(439)

焼野菜盛合せ

499
(549)

一緒にいかが？
お肉のお供

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)



キムチ盛合せ 799
(879)



胡麻ネギサラダ 499
(549)



にんにくホイル焼き 399
(439)



焼野菜盛合せ 499
(549)

焼肉に合う
わさびバターご飯
399
(439)





ロースターの上で仕上げる、
アツアツ黒毛牛カルビのすき焼き風。
とろろり玉子を絡めて召し上がれ！

黒毛牛すき焼き
カルビ
599
(659)



精肉
牛ハラミ

精肉問屋直送の味



やわらか
赤身ロース

タレ 塩 **799**
(879)

みんなで楽しむ赤身盛り！

1人前	70g	799 (879)
2人前	140g	1,598 (1,758)
3人前	210g	2,397 (2,637)
4人前	280g	3,196 (3,516)
5人前	350g	3,995 (4,395)

赤身

旨味が濃く、
肉品雷の味わいを
楽しめる部位。

ハラミ

やわらかく
ジューシーで、
濃厚な旨味が
クセになる人気部位。



牛ハラミ

タレ 塩 **799**
(879)



厚切り牛ハラミ

タレ 塩 **1,099**
(1209)



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

1,199
(1,319)

カルビ

脂の甘みと赤身の
バランスが絶妙。
焼肉の王道と
言える部位。



黒毛牛カルビ

タレ 塩 **799**
(879)



黒毛牛上カルビ

タレ 塩 **1,199**
(1319)

ほっこりあたたまる。

スープ

濃厚ユッケジャンスープ 699
(769)

自家製のチゲ味噌を使用し、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)

お子様リピーターナンバー1!

玉子クッパ 499
(549)

辛いもの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)

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)

お子様リピーターナンバー1!

玉子クッパ 499
(549)

辛いもの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)

冷

盛岡冷麺



一人前 **799**
(879)

岩手県盛岡市発祥のご当地冷麺。

濃い味スープともちもち太麺の旨味が特徴。

濃厚ユッケジャン麺

一人前 **899**
(989)

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



旨
辛
味

梅しそ冷麺



一人前 **799**
(879)

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

ユッケジャン ホルモンラーメン



一人前 **1299**
(1429)

濃厚スープにプリプリな
国産牛ホルモンが入った ホルモン増し + **200**
スタミナ料理。
(220)

※店舗により器が異なる場合がございます。

炊き立て ごはん

良質な場所ので育ち、厳選されたお米は
味、香り、粘りの三拍子がそろっており、
噛めば噛むほど甘味みが広がる美味しい
お米です。



ビビンバ

699
(769)



焼肉に合う わさびバターご飯

399
(439)



しそご飯

399
(439)

肉がすすむ！
炊き立てごはん
ふっくら美味しい
こだわりごはん

メガ	大	中	小
599 (659)	449 (494)	349 (384)	249 (274)



一貫 299
(329)

肉寿司

黒毛牛ロース

焼肉屋の本気！！



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)

プラス 100円(110円)で
チーズビビンバにできます

石焼ビビンバ

焼肉屋の定番ご飯メニュー！



ティラミス ストーンパフェ

Tiramisu

599
(659)



名物 ストーン アイス

右鍋の中でキンキンに冷えています！



抹茶 ストーンパフェ

599
(659)



抹茶の ミニパフェ

299
(329)



ティラミスバニラ ミニパフェ

299
(329)

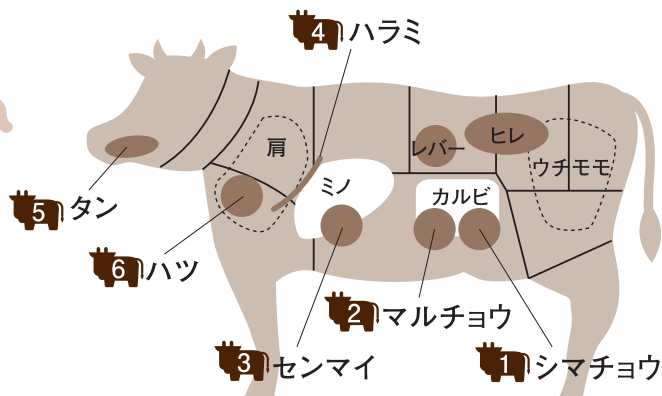
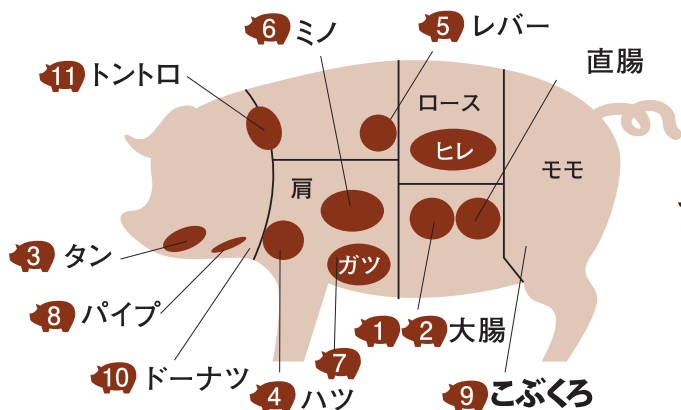


フルーツベリー ミニパフェ

299
(329)

ちょっぴりが嬉しい♪ ミニ パフェ

ホルモン肉 図鑑



表の見方

味商品名ちゃん	味使用部位	特製八丁味噌が決め手	部位置番	写真
ポイン				

レバー 【豚・肝臓】 低脂肪で高タンパク。焼きすぎ注意。 5	ハツ 【豚・心臓】 クセや臭みがなく、脂肪も少ない。 4	タン 【豚・舌】 食感良し。柔らかで美味しい。 3	塩とんちゃん 【豚・大腸】 鮮度が良いから塩でもイケる。 2	味噌とんちゃん 【豚・大腸】 特製八丁味噌が決め手。 1	ミン 【豚・胃袋】 絶妙な歯ごたえが自慢。別称はガツ。 6
とん 【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	こぶくろ 【豚・子宮】 クセ無し。歯切れ良い食感。 9	パイプ 【豚・大動脈】 歯ごたえがあるのに柔らか。 8	ガツシン 【豚・胃袋】 ミノ(ガツ)から取れる希少部位。歯応えも味わいもの。 7	
牛タン先 【赤身タン】 筋肉質で食べ応えがあり、濃厚なタンの味わいが楽しめる。 8	牛タン元 【上タン】 タンの中で最も柔らかくサシが多い。一頭から少量しか取れない希少部位。 7	牛タン 【舌】 柔らかい部分だけを厳選。 5	牛ハラミ 【横隔膜】 柔らかで味が濃い焼肉の王道。 4	牛ホルモン脂肪 【小腸】 脂がたつぷり。ホルモンファイヤー！ 2	牛てっちゃん 【大腸】 新鮮で脂少なめ。歯ごたえ◎ 1

☆こちらは図鑑です。メニューにない部位の記載もございます。ご了承ください。

※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。