

*Cold

*和牛ユッケ **温玉のせ** 580
(低温調理)

和牛の甘みと温玉がベストマッチング!
こだわりの無添加ユッケ専用ダレを
使用しています。



*ハツ刺 (ゴマ油とオリジナルブレンド塩) 480

*白センマイ刺 (唐辛子酢味噌) 480

*ハラミのタタキ (自家製ボン酢) 580

※入荷の有無はスタッフにお尋ねください。

*Kimuchi- & Namuru

*キムチ盛り合わせ 380

*白菜キムチ 250

*大根キムチ 250

*キュウリキムチ 280

*チャンジャ 280

*豆もやしのナムル 280

*Salad- & Yakiyasai

*チョレギサラダ 380

*オニオンライスサラダ **定番** 380

*やみつきキャベツ 280

*無敵のきゅうり **定番** 280

*たっこ田子ニンニクホイル焼き 450
青森県田子町のブランドニンニク使用

*じゃがいもバターホイル焼き 280

*トウモロコシ・玉ねぎ (各) 280

*エリンギの香草焼き 280

*焼き野菜盛り合わせ **定番** 480

*Oshokujii



*炙り肉寿司

表面をサッとバーナーで炙ります。

鹿児島黒毛和牛
三角カルビ使用 1貫 380



*炙りハラミ寿司

表面をサッとバーナーで炙ります。

人気のハラミ
新作炙り寿司 1貫 380

*和風玉子クッパ

鯉の出汁が効いた優しい味。シメにどうぞ!

450

*ごはん 250

(小)180 (大)380 (特大)480



*盛岡冷麺 780

ハーフ 480

麺は北海道産の上質な小麦粉で作られたツルツルモチモチとし、
食感と弾力のある麺を使用。牛と鶏ベースの黄金色でコクと
トロミと適度な甘みを兼ね備えたスープで作る拘りの盛岡冷麺。

牛×鶏×鯉の 無添加トリブルスープ

*玉子スープ 380

*ワカメスープ 380

*Desert-



焼肉屋さんの
*とろ〜り濃厚なめらかプリン

◆日本産南端
波照間島の黒糖カラメルかけ 380

※税抜価格となっております。

FOOD MENU



昭和40年創業の生焼肉・ホルモン・もつ鍋材料専門店

牛肉卸問屋
だからできる
この品質!
この価格!

当店は50年の歴史を持つ焼肉ホルモン専門店が長年培ってきた丁寧な
下処理によりホルモン特有のクセを最大限に消しています。是非、ご賞味くださいませ!
安全・安心・無添加へのこだわり

ダレは秋田・安藤醸造元の味噌と国産丸大豆しょうゆを使用。「もみダレ」と
「つけダレ」が合わさった時に美味しさを発揮する様に配合しております。
おとちちで使用している「秘伝のダレ」は全て無添加で作っております。

肉の旨味を引き立たす それは塩

肉の旨味を引き出すには一種類の塩のみでは難しいためおとちちでは石垣の塩と
十種類以上の塩やスパイスを配合した「オリジナルブレンド塩」を使用しています。

Tongue & Harami

タン & ハラミ

Tongue



■ネギが挟まれている面以外の5面をお好みの加減で焼いて下さい。焼き上がったハラミで半分カットし、レモン汁で召し上がってください。

■ネギがトッピングされたタンを片面お好みの焼き加で焼く→白葱タンはレモン汁で...青葱タンは自家製ポン酢をつけて...2種類の味をお楽しみください。



Harami



*塊ハラミの1本焼き 1g 7円

*おおよそのグラムをご指定ください (120g~300g程)

◆お1人様100g位が目安です。

低カロリーでヘルシーな赤身肉として人気のハラミを職人が丁寧に包丁を入れて塊で提供します。お好きな加減で焼いていただきハラミでカットしてお召し上がりください。

味付けを2種からお選びください♪



オリジナルブレンド塩
山葵とフライドガーリックを添えて専用盛り器無添口皿がりでください。お召し上がりください。



*ハラミのたたき

人気のハラミを冷製に仕上げた珍しい一品。自家製ポン酢でどうぞ!

◆◆◆◆ 580

*厚切りハラミ

適度な脂肪と柔らかい肉質。カロリー低めで女性に大人気!

◆◆◆◆ 480



*炙りハラミ寿司

人気のハラミ 1-で肉質 380
新作炙り寿司



*Horumon

鹿児島黒毛和牛ホルモン一頭買い

女性に大人気! コラーゲンたっぷり。高タンパク、低カロリーのヘルシー食材。



*おまかせホルモン盛り合わせ

内容はミステリー! 出てくるまでわかりません(笑) 苦手なホルモンがある方は単品のご注文をおすすめします。2~3名様向きです。

980

1名様向きです。(ハーフ) 580

*旨味アカセン (第四青袋) 別名:ギアラ 380

*マルチョウ (小腸) 別名:ホソ・ゴブチャン 280

*トロテツチャン (大腸) 別名:シマチョウ 380

*塩・テツチャン (大腸) 別名:シマチョウ 380

*上ミノ (第一青袋) 480

*サンドミノ (第一青袋) 脂が挟まった部位 480

*脂ミノ (第一青袋) 脂の甘みがたまりません! 350

*ハツ (心臓) 別名:ココロ・ハート 350

*コリコリ (大動脈) 別名:タゲノコ・ハツモト 350

*センマイ (第三青袋) 手間を惜しみます...! 380

*マシュマロ (肺) 別名:フウ・プツギ 280

*レバー (肝臓) 別名:キモ 380

*タンサキ (タンの先) 280

*タンシタ (タンの下) 380

*サガリスジ (ハラミの中に挟まれてるスジ) 350

*ツラミ (頬肉) 別名:ホツペ 380

*ウルテ (気管の軟骨) 350

*白トリッパ (第二青袋) 別名:ハチノス 350

*4種のチーズinソーセージ 180

◆カマンベールチーズ・チェダー・ゴーダ・ゴシュレットをブレンド



*塩ホルモン

(第四青袋) 別名:ギアラ 380
アカセンの脂が凝縮した部分でいいところどり!!



初めてご来店のおお客様におすすめ!

鹿児島黒毛和牛雌牛使用

1~2名様向きです。

*おまかせ肉盛り合わせ 1580
ハラミ、カルビ 本日のおまかせ肉。



*炙り肉寿司

表面をサッとバーナーで炙ります。

鹿児島黒毛和牛三角カルビ使用

1貫 380

鹿児島黒毛和牛雌牛使用

*Wagyu

*赤身ロース 480
もも肉。あっさり焼肉がお好きな方に!

*カルビ 480
ブリスケ(バラ肉)使用。脂の甘味と濃厚な味わい!

*中落カルビ 680
旨味がガッシリ詰まった部位。



*山葵で食べる-霜降りカルビ

塩で味付けしたジューシーな霜降りカルビと山葵の組み合わせ! 両面から炙って山葵をのせてお召し上がりください。

一枚単位でご注文下さい! 一枚 380



大判 お一人様一枚限りの限定品! 一枚リブロース

温玉と麩香る特製割り下で、サッと炙ってお召上がり下さい。

鹿児島黒毛和牛雌牛使用

780

※当店は店内全席禁煙です。
※当店は1ドリンク制となっております。
※混雑時には1時間45分制をとっております。申し訳ございませんがご了承ください。
※網代として1枚100円いただいております。
※生おろしにんにく(青森県田子産)は100円です。コチュジャンなどはスタッフまで...
※税抜価格となっております。



No Smoking