

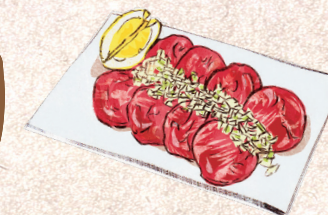
# お品書き



## ホルモン

本物をお値打ちに!

## 焼肉



★豚ホルモン (タレ、塩) 480円  
極みの国産豚ホルモン

★コブチャン<牛丸腸> (タレ、塩)(大辛・中辛) 560円

厳選した希少な  
国産牛のみを使用



★牛ホルモン<テツチャン> (タレ、塩) (大辛・中辛) 520円  
コブチャンより脂が少なく  
プルプル食感のジューシーな味わい

★味噌タン 520円  
牛タンの切り落としを  
特製の味噌ダレで味付けしています。

★コブクロ (タレ、塩) 480円  
焼肉屋でしか食べられない希少部位。  
コリコリ食感で食べやすい

★ハチノス焼き (タレ、塩) 520円  
コラーゲンたっぷり

★トントロ (塩) 480円  
豚1頭から僅か1kgしかとれない希少部位

★牛レバ焼き (タレ、塩) 560円  
鮮度が良いから、火が通っても甘い

★薩摩黒豚 560円  
豚の三枚バラでサンチュに巻いて食べてもよし、  
キムチをのせて食べてもまた美味

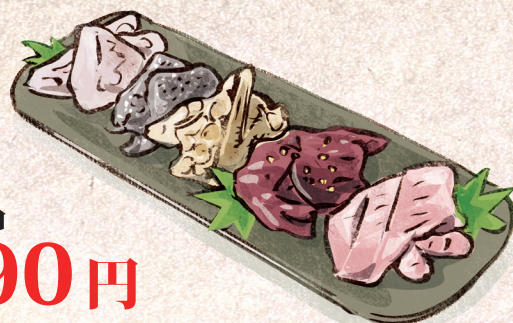
★カシラ (塩) 480円  
タンに似た味で濃厚ですが、  
しつこくはなく淡白な部分もあります。

★牛ギアラ (タレ、塩) 520円  
肉厚で濃厚な旨味

★牛ハツ (塩) 520円  
消化と精神のビタミンとされる  
「ビタミンB1」が多く含まれています。

★肉付きヤゲン (塩) 480円  
肉付きなんで、通常の軟骨より食べ応えあります。

★千枚焼き (タレ、塩) 480円  
最も低カロリーなホルモン。そのうえ鉄分も。



いろいろ食べてみたいなあーと  
いろいろにオススメ!

得ホルモン系盛り 1品 290円

ホルモン類★印から自由な組み合わせでどうぞ! 3品盛りより何点盛りでもOK

■和牛カルビ (黒毛和牛) 850円  
主に飛騨牛を使用しております。  
※入荷状況により稀に夢咲牛、静岡そだち牛になる場合がございます。

■和牛ヘッドバラ (特上カルビ系) 数量限定 1280円  
半頭からわずか1kg弱しか  
とれない幻のカルビです。

■和牛ロース 920円  
サシがきめ細かく入り、脂の濃厚な旨味を味わえます。

■和牛カイノミ (上カルビ系) 数量限定 980円  
希少な部位でとても柔らかく  
牛肉本来の旨味を味わえます。

■和牛リブローズ (特上ロース系) 数量限定 1180円  
三大高級部位の一つです。

■和牛ザブトン (特上ロース系) 数量限定 1280円  
肩ロースの中で最上級  
霜降り肉。

■和牛三種の盛り合わせ 数量限定 1080円  
ササバラ(もしくはタテバラ)、カイノミ、リブローズの  
お得な希少部位三種盛りになります。

■鬼オロシ和牛カルビ 890円  
ワサビとポン酢で味付けして見ました。

■和牛ネギ塩カルビ 890円  
ネギ塩のあっさり感が美味しいです。

■和牛焼きすき 850円  
「煮る」のではなく「焼く」すき焼き

■牛タン 790円  
牛タンは良質なたんぱく質・鉄分・ビタミンを豊富に含んだ食材です。

■牛ネギ塩タン 830円  
焼いてネギをのせてレモン汁で食べよう

■厚切り牛タン 1180円  
仙台名物厚切り牛タン

■上ミノ 730円  
第一胃袋、柔らかめのモノを厳選しています

■牛ハラミ 790円  
毎日職人が手切りしています。

■国産牛ロース 690円

脂身の少ない  
赤身のお肉で  
タンパク質が  
美味しさ  
「あくまで国産」



■和牛中落ちカルビ 730円  
牛の除骨と肋骨の間にある良質の  
お肉と脂肪が重なり合った部分です。

■和牛ブリスケ 690円  
肉質はやや硬めですが濃厚な甘みと強い風味が特徴のお肉。

■鳥モモ 480円  
炭火で焼く香ばしいトリモモは最高です。

■鬼オロシ 100円

■味付けネギ 100円

※売価はすべて税抜き表記になっています ※イラストはイメージです

# お品書き

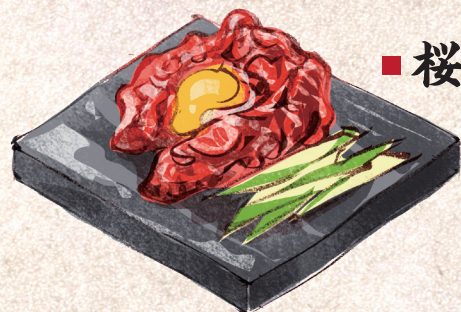
## 焼ものの

- シシトウ 280円
- エリンギ 280円
- ナス 280円
- トウモロコシ 280円
- ニンニク焼き 380円
- シイタケ 280円
- 玉ネギ 280円
- 長ネギ 280円
- 野菜盛り焼 500円
- あらびきウインナー 380円
- チョリソー 380円
- 合鴨つくね 380円
- ホタテ焼 450円
- イカ焼き 450円

※売価はすべて税抜き表記になっています  
※イラストはイメージです

## サレみ

- 馬刺し (ニンニク・しょうが) 680円



- 桜ユッケ 680円

- 千枚刺し 550円
- 豚足 400円
- 豚足半分 200円

## つけもの

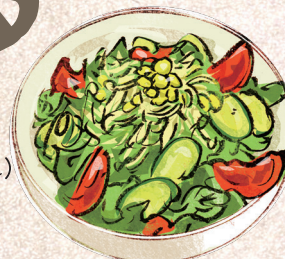
- キムチ 300円
- カクテキ 300円
- オイキムチ 300円
- 小松菜キムチ 300円
- キムチ盛り合わせ 550円



- ナムル 400円
- 辛口味付けもやし 300円

## サラダ

- まるいちサラダ (オリジナル醤油だれ・ごまだれ) 450円



- まるいち半分サラダ 250円
- オニオンサラダ 300円
- チョレギ 450円
- サンチュ 300円

## おつまみ

- 韓国のり 160円
- 冷やしトマト 300円
- チャンジャ 350円
- 韓国風冷奴 350円

## スープ

- 玉子スープ 350円
- 野菜スープ 350円
- わかめスープ 350円
- 中辛 カルビスープ 500円
- 大辛 ユッケジャンスープ 500円  
牛肉・野菜の入った辛口スープ
- 大辛 テグダンスープ 500円  
当店自慢の肉と野菜の入ったコッテリ辛口スープ
- ソルロタンスープ 500円  
じっくり煮込んだ元気になるスープの王様

## ごはん

- ライス (コシヒカリ使用) 200円
- 半ライス 160円
- 大ライス 300円

- ビビンバ 580円

- 石焼き  
ビビンバ 680円



- 石焼チャンジャ茶漬け 680円
- クッパ 530円
- 中辛 カルビクッパ 680円
- 大辛 ユッケジャンクッパ 680円
- 大辛 テグダंकッパ 680円
- ソルロタンクッパ 680円

## 麺もの

- 温麺 580円
- 冷麺 680円
- カルビ温麺 680円
- 大辛 テグダン温麺 680円
- 大辛 ユッケジャン温麺 680円

