

# 昭和ホルモン亭

showa horumon-tei

— GRAND MENU —



# 山形県産のこだわり

まさに、山形のご当地ホルモン!!

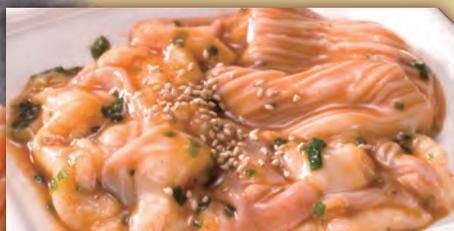
おすすめ No.1

創業昭和59年から続く、秘伝の甘辛ダレで漬けた、旨み抜群のホルモン。

山形県産のホルモンを自社工場にて加工することで、新鮮な商品を提供することができます。

辛みそ豚ホルモン

490円



▲和牛ミックスホルモン



▲山形産豚丸腸



▲山形産牛丸腸

ホルモン専門店ならではの品揃え

## 山形県産ホルモン

- 赤センマイ・ギアラ・コブチャン・テッチャンのミックス  
▶ 和牛ミックスホルモン ..... 700円
- 希少な山形県産豚の大腸を使用  
▶ 山形産豚丸腸 ..... 600円
- 旨みが凝縮された肉汁あふれる絶品  
▶ 山形産牛丸腸 ..... 780円

- 美味しい脂がたっぷり  
▶ 和牛コブチャン ..... 550円
- オリジナルの辛みそ漬け  
▶ 辛みそ豚ホルモン ..... 490円
- 脂の旨みが最高、牛の第一胃  
▶ 和牛サンドミノ ..... 620円
- こめかみと首の部分のお肉  
▶ 豚カシラ ..... 500円

### 県産ホルモンへのこだわり

全国から高い評価を受ける、地元山形県産の素材の美味しさをお客様に安心して召し上がっていただくために、仕入れた材料を鮮度の高い状態で、自社加工しています。また、山形牛を中心とした焼肉は、訓練されたスタッフが状態を見極め、店内で加工することで、最も美味しい焼肉を提供したいと考えております。



和牛サンドミノ



和牛コブチャン

# こだわりのシロ

希少な国産の豚ホルモンの大腸だけを使用し、鮮度が最も高い状態で、ホルモンを熟知した職人が丁寧にさばく。そのため、余計な添加物などを使用せずとも、甘味のある脂が適度に乗り、柔らかく身厚で、臭みの無い極上の豚ホルモンに仕上げております。「ブタシロ」を食べずして、昭和ホルモン亭は語れない当店入魂の一品なり!

豚ホルモン(白) 420円

590円

ホルモンの焼き屋の本物の美味しさを堪能するには、まずは単品から。

## ホルモン単品

リーズナブルなお値打ち商品

420円

- 希少な生の国産豚大腸です  
▶ 豚ホルモン(白)
- 低脂肪でコリコリ・サクサク  
▶ 豚リードボー(タン元)
- 豚1頭に数十グラム。超希少!  
▶ 豚フエ(タンナンコツ)
- ガツの身厚部分だけを使用  
▶ にんにく豚上ガツ(胃)
- ドーナツのような形が特徴  
▶ 豚のどなんこつ(気管)
- 濃厚でクリーミーなホルモン  
▶ 豚オツパイ(乳腺)

490円

- 脂の乗りが良くやわらかい  
▶ コブチャン(牛小腸)
- 牛タンの下にあるカルビのような部位  
▶ タンカルビ
- 赤センマイとも呼ばれる濃厚な味  
▶ ギアラ(第4胃)
- ホルモン専門店にかかせない  
▶ 豚コブクロ(子宮)
- とてもクリーミーな味わい  
▶ 牛シビレ(すい臓)
- あっさり食べやすい  
▶ 牛ハチノス(第2胃)

- 特製のにんにくダレに漬けた  
▶ にんにく豚ハラミ
- ビタミン・鉄分など栄養の宝庫  
▶ 国産牛レバー(肝臓)
- 脂肪がなく程よい歯ごたえ  
▶ 国産牛ハツ(心臓)

690円

- 旨みが凝縮され肉汁あふれる  
▶ 牛丸腸
- 圧倒的ナンバーワンのホルモン  
▶ テッチャン(牛シマ腸)

780円

- 最も肉厚の上級グレードを使用  
▶ 上ミノ(第1胃)

# 厳選 国産牛



**厳選国産牛盛合せ 2,800円**

- 希少部位「カイノミ」等を使用した最上級カルビ  
▶ **特選カルビ(売切れ御免) … 1,680円**
- 外バラの「ササミ」と内バラの「カイノミ」を使用  
▶ **上カルビ … 1,280円**
- 「タテバラ」の身厚部分です  
▶ **大トロカルビ … 1,000円**

- 旨味レベル最強の希少部位  
▶ **上中落ちカルビ(売切れ御免) … 880円**
- 赤身と脂身の程よいバランス、カルビの王道  
▶ **カルビ … 880円**
- シコシコ食感、噛むたびに旨味が増します  
▶ **カルビのカッパ … 500円**

本社セントラルキッチンでの仕入れ担当スタッフが、素材を厳選し店舗に直送。すべて店内スタッフによる手作業で仕込んでいます。



▲カルビ



▲上中落ちカルビ



▲大トロカルビ



▲上カルビ



# 牛肉

**プチカルビ**

- 三角バラとザブトンの間のわずかな部位  
▶ **プチカルビ … 780円**
- 和名肩バラハラミ。ほどよい脂乗りで柔らかです  
▶ **ブリスケットスカート(肩バラハラミ) … 680円**
- 赤身の焼肉の代名詞!! 定番のおいしさ!  
▶ **上ハラミ … 890円**



▲ブリスケットスカート



▲上ハラミ

- 焼肉に適した外バラ部位のみ使用  
▶ **旨みバラカルビ … 590円**
- 当店のおすすめ品をお手軽サイズで盛合せました!  
▶ **おすすめ牛肉3点盛(プチカルビ・ブリスケットスカート・上ハラミ) … 1,450円**



▲旨みバラカルビ



**おすすめ牛肉3点盛**



上牛タン、牛タン、タンカルビ、タン先のミックス

約2.5人前

**牛タン盛合せ**

**2,650円**



惜しげもなく芯タンのみを使用した極上タン

**特選牛タン**

**1,620円**

# 牛タン

米国、カナダ産の高級タンをラインナップしております。当店は、指定工場から、指定グレードの高品質のタンを仕入れる契約をしており、安心安全も徹底。国産と変わらぬ美味しさをご提供いたします。



王道の焼肉人気メニュー

**牛タン塩**

**920円**



牛タンの下にあるカルビのような部位

**牛タンカルビ**  
(切り落とし)

**490円**

# 豚肉



米澤豚一番育ちカルビ

**690円**



**トントロ**

**590円**



**豚ヒレのステーキソース**

**690円**

# 鶏肉



肉付とりナンコツ

**490円**



**とりカルビ**

**490円**



**とりもも焼き**

**420円**



バジルチキン

**490円**

メニューの価格はすべて税抜き価格です。

# 焼肉 盛合せ



1ポンド=約450gの大皿。  
余計なものは省いて、  
肉だけです！

おすすめ  
No.1

## イチオシ肉の 1ポンド盛合せ

・プチカルビ ・ブリスケットスカート

約4~5人前 **3,400円**

## イチオシ肉のハーフポンド盛合せ

約2人前 **1,800円**



旨みバラカルビ  
400gのお得な大皿

約4人前

山盛りカルビ **1,800円**



店長おまかせ  
ホルモン盛合せ

約3~4人前 **1,580円**

## 山形さくらんぼ鶏 ミックス盛合せ

**520円**



白身の部位と、赤身の部位を、  
ミックスしました。  
山形県産の希少銘柄鶏の複数の部位を  
お楽しみいただけます。

最上川中流域の新庄盆地、自然豊かな塩野地区  
で育った鶏。  
飼料には山形県産飼料米「ふくひびき」と山形  
県産さくらんぼを使用し、ふっくらやわらかく  
ジューシーな鶏肉に仕上がっております。  
ぜひご賞味ください。



・プチカルビ ・ブリスケットスカート  
・バラカルビ ・米澤豚カルビ  
・ソーセージ

## ファミリー盛合せ

約5~6人前 **3,800円**

## 盛合せと一緒にどうぞ！

- ▶ 無農薬サンチュ ..... **450円**
- ▶ キムチ盛合せ ..... **600円**
- ▶ 塩昆布キャベツ ..... **300円**
- ▶ 定食セット ..... **380円**  
(ライス・ミニサラダ  
ミニスープ・ミニキムチ)



▲ 無農薬サンチュ



▲ キムチ盛合せ



▲ 塩昆布キャベツ



▲ 定食セット

# おつまみ

自家製ベーコンと  
竹鶏たまごのシーザーサラダ



塩昆布キャベツ



国産牛  
生ハムユッケ



米澤豚一番育ちと  
豆腐の石焼キムチチゲ

## 自家製手造り ソーセージ



ノンスモーク  
ホワイトソーセージ  
(5本) **390円**



焼肉屋のソーセージ  
3点セット **580円**

・カルビ焼肉味  
・レバー入り  
・牛タン入り

### 一品料理 \* 海鮮

ユッケはやっぱり牛肉で作るのが一番おいしい!

▶ 国産牛生ハムユッケ ..... **850円**

自社製オリジナル生ハムの美味しさを  
そのままお召し上がりください

▶ 国産牛生ハム ..... **850円**

▶ 米澤豚一番育ちと  
豆腐の石焼キムチチゲ ..... **850円**

▶ 山形県産牛の石焼もつ鍋 ... **950円**

ガツの歯ごたえと、酢味噌がマッチ

▶ 酢味噌ガツ刺し ..... **450円**

国産豚ガツを長時間煮込んだみそもつ煮込み

▶ やわらか豚ガツと  
ゴボウの煮込み ..... **450円**

エビ、イカ、ホタテの盛合せ

▶ 海鮮盛合せ ..... **1,050円**

ホタテとバター醤油の黄金コンビ

▶ ホタテバター焼き 5個 ..... **780円**

新鮮なスルメイカー杯まるごと!

▶ イカ焼き ..... **480円**

お子さまにも酒飲みにも人気あります

▶ 小エビ塩焼き ..... **450円**

コラーゲンたっぷりで美容と健康に

▶ 豚足 ..... **390円**

居酒屋の定番。細切りのポテトです

▶ フライドポテト ..... **250円**

タラの内臓のキムチ。食感と辛さがグッド

▶ チャンジャ ..... **300円**

ごま油の風味と塩気が絶妙にうまい

▶ 韓国のり ..... **200円**

### キムチ \* サラダ \* 野菜

塩昆布で味付けした旨みたっぷり

▶ 塩昆布キャベツ ..... **300円**

自家製ごま油ドレッシングが香る!

▶ ホルモン屋のムンチュサラダ ..... **580円**

チョレギサラダをおつまみ風にアレンジ

▶ 韓国のりのおつまみサラダ ..... **580円**

カリカリベーコンが味の決め手!

▶ 自家製ベーコンと竹鶏たまごの  
シーザーサラダ ..... **650円**

山形県産、本場の手づくり製法

▶ キムチ盛合せ ..... **600円**

白菜のキムチ

▶ キムチ ..... **350円**

大根のキムチ

▶ カクテキ ..... **350円**

きゅうりのキムチ

▶ オイキムチ ..... **350円**

自家製ナムルの盛合せ

▶ ナムル盛合せ ..... **400円**

バターか、ごま油をお選びいただけます

▶ にんにくホイル焼き ..... **300円**

特製バターじょうゆのソースが美味!

▶ きのこのにんにくバターホイル焼き ... **350円**

▶ 舞茸とシメジの盛合せ ..... **350円**

▶ 焼き野菜盛 ..... **400円**

▶ 長ネギ焼き ..... **300円**

# お食事メニュー

ラーメンだけのお客様にも  
ご来店いただけるよう、  
ラーメン屋にも負けない  
自慢の商品、作りました。

スープは圧力寸胴で炊いた、本格ガラスープ。  
麺はスープとの相性を考えて、自家製麺工場  
で作った、中太麺。チャーシューも旨みのある  
バラを太巻きにして手造りしています。



▲しょうゆラーメン



▲ネギ冷麺

## こだわりの麺

自家製こだわりの本格清湯と、中太麺、太巻きチャーシュー

▶ しょうゆラーメン …… **650** 円

自家製太巻きチャーシューをてんこ盛り!

▶ チャーシューメン …… **850** 円

ホルモン亭創業以来の人気メニュー

▶ ネギ冷麺 …… **700** 円



**ユッケビビンバ 1,200 円**



▲バラ焼き丼



▲カルビクッパ



▲コムタンクッパ



▲カルビラーメン



▲コムタンラーメン



▲ビビンバ

## お食事

- 煮込んだ自家製チャーシューを炙った逸品  
▶ 炙りチャーシュー丼 …… **750** 円
- バラ焼きのための特製ダレで、ガッツリ飯  
▶ 牛バラ焼き丼 …… **650** 円
- 人気のカルビスープとごはんのマッチがたまらない!  
▶ カルビクッパ …… **650** 円
- 牛テールを強火で煮込んだ旨みの宝庫  
▶ コムタンクッパ …… **750** 円
- 定番中の定番、たまごと野菜のあっさりやさしい味  
▶ 野菜クッパ …… **500** 円
- カルビスープと、自家製麺。ファン多数、やみつき味  
▶ カルビラーメン …… **800** 円
- オリジナルのコムタンと自家製ラーメンが絶妙  
▶ コムタンラーメン …… **800** 円
- たっぷりのナムルをご飯に乗った、定番アイテム  
▶ ビビンバ …… **500** 円

- 自社製の濃厚テールスープは、圧倒的な旨み  
▶ コムタンスープ …… **580** 円
- ホルモン亭創業から、変わらぬ人気  
▶ カルビスープ …… **450** 円
- ごはん、ミニスープ、ミニサラダ、ミニキムチのセット  
▶ 定食セット …… **380** 円
- ▶ 玉子スープ …… **300** 円
- ▶ 野菜スープ …… **300** 円
- ▶ わかめスープ …… **250** 円
- ▶ ライス大 …… **300** 円
- ▶ ライス中 …… **200** 円
- ▶ ライス小 …… **150** 円

# シエアして食べる ジャンボメニュー

約4人前  
(1kg)



レタスチャーハン



そばめし

- ▶ レタスチャーハン...1,780円
- ▶ そばめし.....1,880円

## デザート

素材本意の  
自家製ジェラート



さくらんぼ  
ジェラート

350円

フレーバーは山形県産果実を  
メインに使用。  
果実感のよい、くだもの  
ジェラートがおすすめです。

- さくらんぼ
- ラ・フランス
- 黒ごま
- 本日のシャーベット
- ミルク
- カフェオレ

各350円

ココット  
ミニデザート



キャラメル  
カスタードムース

300円



レアチーズムース  
ミックスベリーソース

300円

## お子様メニュー

お子さまに人気のメニューがセットに

- ▶ お子様焼肉プレート...500円

白だしのやさしい味のうどん

- ▶ お子様うどん.....300円



▲お子様うどん

▲お子様焼肉プレート

ジュースと  
アイスが  
セット♪

メニューの価格はすべて税抜き価格です。

いつでも  
腸うまい!

焼肉・ホルモン食べ放題  
アルコール飲み放題

あります。

詳しくは  
別冊を  
ご覧ください。