

西

横綱

創業からナンバーワン看板ホルモンです。鮮度、脂の旨味、食感、お手ごろ感、すべてが昭和ホルモン亭の代名詞です！

豚ホルモン《白》

四二〇円



豚ホルモン《白》

大関

山形県産和牛内臓は、長年培った仕入れルートによってのみ手に入る希少品。なんどいっても芳醇な脂の旨味と甘みはホルモンの極みの味です。

特選和牛ミックス

六八〇円

〔山形産〕ギアラ小腸・大腸



特選和牛ミックス

昭和ホルモン亭

ホルモン番付表

東

横綱

山形県産の大腸のみを使用して、特製の辛みそで漬け込んだ逸品。人気も実力も横綱です！

辛みそホルモン 四九〇円



辛みそホルモン

大関

厳選したシマ腸。当店のタレとからめれば、さらに美味しさが増します。ビールどがつぷり四つ相撲。

トロホルモン

〔牛〕シマ腸



トロホルモン

五六〇円

メニューは全て税別価格です。

東

西

**関脇 豚ハラミ**  
 【国産/横隔膜】

**関脇 肉付ヤゲン**  
 【国産/鶏ナシコツ】

**小结 シロコロ**  
 【山形産豚/丸腸】

**小结 特上ミノ**  
 【牛/胃】

前頭ギアラ 【牛/胃】

前頭フエ 【豚/のど】

前頭コブクロ 【豚/子宮】

四九〇円

四二〇円

四九〇円

前頭リードポ

前頭おっぱの

前頭おっぱの

【豚/のど】四二〇円

【豚/乳腺】四二〇円

【豚/乳腺】四二〇円



豚ハラミ



肉付ヤゲン



シロコロ



特上ミノ

**五九〇円**

**四九〇円**

**五九〇円**

**一、二〇〇円**

**関脇 マル腸**  
 【山形産牛/小腸】

**関脇 和牛コブチャン**  
 【山形産牛/小腸】

**小结 レバー**  
 【国産牛/肝臓】

**小结 ガツミノ**  
 【国産豚/胃】

前頭ドーナツ 【豚/背骨】

前頭カシラ 【豚/こめかみ】

前頭ハチノス 【牛/胃】

前頭シビレ

前頭ハツ

前頭ハツ

【牛/きの臓】四九〇円

【牛/心臓】四九〇円

【牛/心臓】四九〇円



マル腸



和牛コブチャン



レバー



ガツミノ

**七八〇円**

**五五〇円**

**五二〇円**

**四二〇円**

メニューは全て税別価格です。

# 専門店の焼肉

## 赤身の横綱

秘伝のタレと製法で漬込することで、肉質が軟らかくジューシーになり、風味も良いのが特徴。当店イチオシの焼肉メニューです。



じっくり味の染み込  
**秘伝漬込サガリ** **七八〇円**

好みの味は？

# 《カルビの味くらべ》

お値打ち価格

## 赤身のブリスケ

一頭から5人前程度しか取れないブリスケットスカートというカルビです。やわらかで食べやすいカルビ。

**六九〇円**



## 王道のバラカルビ

カルビといえばコレ。王道の3枚肉カルビ。

**五九〇円**



## 旨みのリブプレート

中落ちでも最も身厚で肉質の良いところだけを使用。旨みが強いカルビ。

**七五〇円**



## 味くらべカルビ盛

ブリスケ、リブプレート、バラカルビのお得なる種盛。

**二〇〇〇円**



# 《厳選国産牛》

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。

## 厳選国産牛 盛合せ

〔上カルビ、天ドロカルビ、カルビ、中落ち、カッパ〕

約2.5人前

**二八〇〇円**

## 特選カルビ 赤切揃

希少部位「カイノミ」等を使用した最上級カルビ。

**一六八〇円**

## 天ドロカルビ

「タテバラ」の身厚部分です。

**一、〇〇〇円**

## カルビ

赤身と脂身の程よいバランス、カルビの王道。

**八八〇円**

## 上カルビ

外バラの「ササミ」と内バラの「カイノミ」を使用。

**二八八〇円**

## 上中落ちカルビ 赤切揃

旨味レベル最強の希少部位。

**八八〇円**

## カルビのカッパ

シコシコ食感、噛むたびに旨味が増します。

**五〇〇円**

# 《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ます、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。

## 牛タン盛合せ

特選牛タン、牛タン、タンカルビ、タン先のミックス。

約2.5人前

二八五〇円



## 牛タン塩

王道の焼肉人気メニュー。

九五〇円



## 特選牛タン

惜しげもなく芯タンのみを使用した極上タン。

一六八〇円



## タン切落とし

【タン下・タン先】

牛タンの下にあるカルビのような部位。

数量限定

六八〇円



# 《豚・鶏焼肉》

## トントロ

五九〇円

## 米澤豚カルビ

五九〇円

## 焼きたり風 漬込とりも焼

四二〇円

## 鶏カルビ【せせり】

四九〇円

## 肉付ヤゲン

四九〇円



# 《海の幸》

## イカゴロホイル焼

六九〇円

## ゲソ焼【生姜醤油】

三九〇円

メニューは全て税別価格です。

# 盛合せ

## 1ポンドカルビ盛合せ

### 「リップレート・ブリスト・バラカルビ」

人気のカルビ3種。  
余計なものを省いてお得価格。  
肉だけの盛り合わせです。

450g

3,000円



## 山盛りカルビ

バラカルビ  
400gのお得な大皿。

約4人前

1,800円



店長おまかせ

## ホルモン盛合せ

「入魂のホルモン5品をおまかせ」

約3,4人前

1,580円



## ファミリー盛合せ

「焼肉サザリ、ブリスト、バラカルビ、豚下  
とじカルビ、自家製ソーセージ」

約5人前

3,800円



## とせと 盛合せ 一緒にどうぞ!

相性  
抜群

無農薬サシユム 4,500円

キムチ盛合せ 2,500円

塩昆布キムチ 3,500円

定食セット 3,800円

「ライス・ミニサラダ・  
ミニスープ・ミニキムチ」



無農薬サシユム



キムチ盛合せ



塩昆布キムチ



定食セット

# 自家製おつまみと野菜

自家製もんたを  
食べる！

とじ唐あげ

四九〇円



骨付き

スペアリブ焼

【ピリ辛醬・半枚三元豚】

八九〇円



キヌック【国産半生ハム】

八八〇円

自家製キタンスモーク

三九〇円

キタンメンチカツ

二福五八〇円

国産半生バーフライ

五八〇円



センマイ刺し

五五〇円

国産半生ハム刺身風

八五〇円

山形素材で手造り  
ソーセイジ3点盛

五〇〇円

炙りチャーシュー

五八〇円

トロトロ豚足

三九〇円

にんにくホイル焼

三〇〇円

フライドポテト

三八〇円

チャンジャ

二五〇円

韓国のに

二〇〇円

塩昆布キヤベツ

三五〇円

ムンチユザラダ

五八〇円

自家製ベーコンと  
竹鶏たまごのサラダ

六八〇円

替のしのおつまみザラダ

五八〇円

キムチ盛合せ

七五〇円

キムチ

三八〇円

カクテキ

三八〇円

オイキムチ

三八〇円

ナムル盛合せ

四五〇円

野菜焼き盛り

三五〇円

長ネギ焼

三〇〇円

# お食事メニュー

元祖!  
自家製!  
ネギ冷麺

七〇〇円

牛タンキーマカレー

八五〇円

ヌックビビンバ

六五〇円

カルビクツパ

七五〇円

野菜クツパ

六五〇円

カルビラーメン

八〇〇円



ネギ冷麺



牛タンキーマカレー

ビビンバ 五〇〇円

コムタンスープ 六〇〇円

カルビスープ 五五〇円

定食セット 三八〇円

野菜スープ 三五〇円

玉子スープ 三五〇円

わかめスープ 三〇〇円

ライス 大 三〇〇円

中 二五〇円

小 一五〇円

# デザート



山形果実をメインにした本格ジェラートは当店の自慢の一品です。

各三五〇円

素材本場の

自家製ジェラート

- 山形さくらんぼ
- 鶴岡だだちゃ
- 本日のジェラート
- 特濃リッチミルク
- 黒ゴマ
- カフェオレ

ココット  
ミニデザート

キャラメル

カスタード

ムース

三〇〇円

山形産ひんいの

手作りアップルパイ

ミルクジェラート添え

六八〇円

