

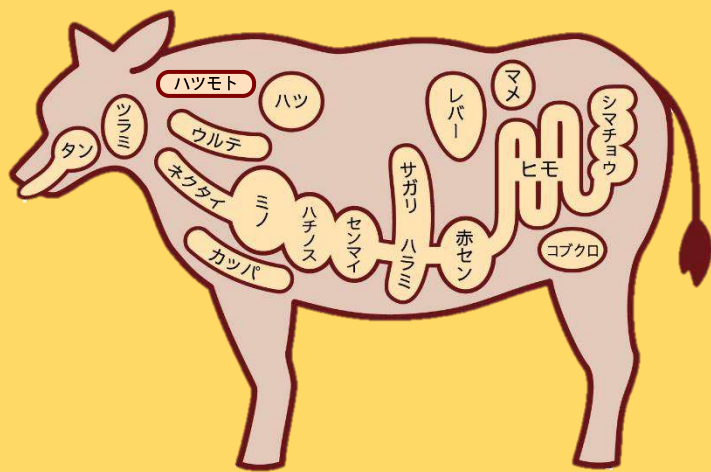
生ビールを2杯飲んでうまいホルモンを食べたら...

昭和ホルモン亭

〓 名作!! 〓 メニュー本

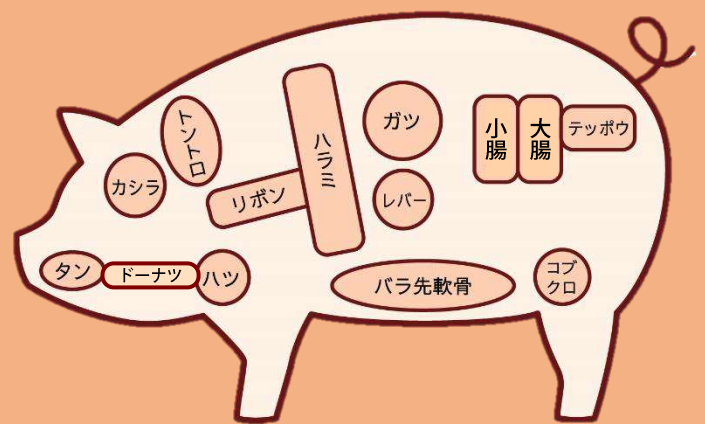


牛ホルモンの部位



- ・牛タン ・ツラミ
- ・ミノ ・センマイ
- ・ハツモト ・レバー
- ・サガリ／ハラミ
- ・シマ腸

豚ホルモンの部位



- ・豚タン ・トントロ
- ・ハツモト ・ドーナツ
- ・レバー ・ハラミ
- ・コブクロ ・大腸

1 ページ目よりご覧ください！

山形牛バラ焼き

おすすめ!!

薄切り肉をさっと炙って食す。
これ「ホルモン亭流スタイル」



焼いたお肉を



ご飯にまいて
食べるのが
最高!

写真は2人前です

1人前 ￥880

(税込 ￥968)

2人前 ￥

1,680

(税込 ￥1,848)

中落カルビ

みそダレがおすすめ!



￥850

塩・ダレ・みそ

(税込 ￥935)

長期肥育牛だけを厳選し、
職人が見極めて仕込んでいます

うま味最高の部位

牛ヒレ

まぶし
スパイス

まぶしスパイス付き



塩・ダレ

￥980

(税込 ￥1,078)

US産ブラックアンガス種の
ヒレのぶつ切りです。
赤身の凝縮感とやわらかさ。
まぶしスパイスが激旨!



手塩にかけたホルモン!
もつマニアのメニューは品質重視

牛トロホルモン

3点盛

【单品】

・塩・味噌

・炭火炙りタレ

王道シマ腸
漬け込み!

¥1,780

(税込¥1,958)

各種¥690

(税込¥759)



新鮮!ホルモン



赤白ミックスホルモン (シマ腸と牛レバー)	¥640 (税込¥704)	特選牛上ミノ	¥1,200 (税込¥1,320)
国産牛コリコリ (ハツモト)	¥690 (税込¥759)	にんにく豚ハラミ	¥680 (税込¥748)
豚ナンコツ (ドーナツ)	¥540 (税込¥594)	国産牛レバー	¥590 (税込¥649)
辛みそ豚ホルモン (漬込み:大腸)	¥540 (税込¥594)	豚コブクロ	¥520 (税込¥572)
塩にんにく豚ホルモン (漬込み:大腸)	¥540 (税込¥594)	肉付とりナンコツ	¥490 (税込¥539)
豚ホルモン(シロ) (生:大腸)	¥540 (税込¥594)	とり皮	¥390 (税込¥429)
トントロ	¥630 (税込¥693)	とりせせり	¥490 (税込¥539)



リーズナブルなおすすりめ品!

しっかり味のしみ込んだ
漬込焼肉は...

旨さ倍増

漬込牛カルビプレート

炭火タシ



¥690

(税込¥759)

にんにく塩



¥690

(税込¥759)

漬込牛ハラミ

炭火タシ



¥890

(税込¥979)

にんにく塩



¥890

(税込¥979)

漬込やきとり

炭火タシ



¥490

(税込¥539)

にんにく塩



¥490

(税込¥539)

次の
ページ

**和牛
メニュー**

ホルモン専門店なのに、焼肉がうまい!

焼肉の王道カルビは山形牛メイン!

カミノミ・ササバラ
(黒毛和牛)

(上カルビ)



高ランク和牛

¥1,580

(税込¥1,738)

カルビ (黒毛和牛)



脂のうま味

¥990

(税込¥1,089)

純粋金華豚バラ

幻の豚とよばれる、希少な高級品種!

脂溶かしさと焼きスタイルで最高にうまし



タレ or みそ

1人前 ¥650 2人前 ¥1,200

(税込¥715)



写真は2人前

(税込¥1,320)

三元豚炭火炙り

(肩ロース)



平日牧場三元豚を
炭火炙り風味に仕上げました

¥650

(税込¥715)



やっぱり外せない、牛タン登場!

焼肉店で一番人気の牛タンは
えらび抜かれた素材にこだわっています

特選牛タン

北米産高グレード商品!!

鮮度を維持するため、

店舗で皮をむいて

一番おいしい状態で

提供しております。

¥1,800

(税込¥1,980)

牛タン



¥1,250

(税込¥1,375)

ネギタン

¥1,350

(税込¥1,485)

にんにくタン ¥1,290

(税込¥1,419)

タン赤身



¥690

(税込¥759)

タン下 (スジ)



¥790

(税込¥869)



ホルモン屋の一品メニュー

何度も試食を重ねた
自身あるものだけをメニューにしました

逸品

フォアグラの様なしっとり
濃厚な豚レバーテキ



ネギみじんをのせた
通の食べかたで!

¥640

(税込¥704)

レバーテキ

牛塩タン
メンチカツ

当店オリジナル!



牛塩タンを
そのままミンチにした
焼肉店だからできる
メンチカツ

たべやすいサイズ
1個からご注文できます

1個 ¥250

※写真は3個です (税込¥275)

揚げ物

豚レバーカツ



新鮮国産

¥400

(税込¥440)

北海道ザンギ



衣ざくざく

ジューシー

¥520

(税込¥572)

なんこつ唐揚げ



ピリ辛セ味

¥480

(税込¥528)

煮込み

とろとろ、ほろほろ
牛スジ黒カレー



×1-1かが?
コク深いルー

¥750

(税込¥825)

肉だらけの
豚もつ煮込み



みそ味

¥580

(税込¥638)

次のページ

お食事
デザート

ごはんがうまいのは
山形の常識!!

肉に飯は必須!
雪若丸は、
焼肉と抜群にあう!

雪若丸の 白飯

大 ¥330 中 ¥220 小 ¥165
定食セット ¥418

名物 ネギ 冷麺



麺もスープも自家製
締めはこれに尽きる!
¥880

スープのうま味を味わおう!



牛テールと牛骨をふんだんに使った
濃厚白濁牛テールスープ。絶品!

牛テールスープで作る

- ・コムタンスープ ¥693
- ・コムタンクッパ ¥825
- ・コムタンラーメン ¥968

キムチ盛り合わせ ¥825

キムチ単品各種 ¥418

白菜/カクテキ/オイキムチ

ナムル盛り合わせ ¥638

チャンジャ ¥462

韓国のり ¥396

塩昆布キャベツ ¥418

ムンチュサラダ ¥649

焼野菜盛 ¥418

にんにくホイル焼き ¥385

長ネギ焼 ¥330

専門店の刺身

・国産牛ユッケ
(自家製生ハム)

¥979

・センマイ刺し

¥715



・野菜ビビンバ ¥605

・カルビクッパ ¥825

・野菜クッパ ¥550

・カルビスープ ¥660

・ワカメスープ ¥330

・たまごスープ ¥418

自家製

ジュラート

ミルク/さくらんぼ
ラ・フランス/黒ゴマ

各種 **¥429**



雪見だいふく

¥330

焼肉メニューに迷ったらコレ!

中落とヒシの盛合せ

長期肥育牛中落と牛ヒレのセット
各種1人あずつ

200g 相当の盛り合わせ

¥1,800

(税込¥1,980)

おすすめ

特大サイズの盛り合わせで・・・
食べ放題よりオトク!!!!

ギガ定番焼肉盛合せ

漬込牛カルビタレ・塩タレ

漬込み牛ハラミタレ・塩タレ

平牧三元豚炭火タレ

塩にんにく豚ハラミ

600g 相当の盛り合わせ

¥3,800

(税込¥4,180)



メガホルモン盛合せ

赤白ミックス (シマ腸・レバー)

辛みそホルモン・にんにく塩ホルモン

等 今日のおすすめホルモン

300g 相当の盛り合わせ

¥1,580

(税込¥1,738)

