

# 山形牛バラ焼き

**おすすめ!!**

薄切り肉をさっと炙って食す。  
これが「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 **¥920** (税込¥1,012)      2人前 **¥1,780** (税込¥1,958)

## 素材 厳選 中落カルビ



**¥920**

絶品の味噌ダレ (税込¥1,012)

希少な長期肥育牛だけを厳選  
職人が見極めて仕込んでいます

**うま味最高の部位**

## 素材 厳選 牛ヒレ



塩・タレ **¥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

**赤身の凝縮感とやあらかさ**

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

王道シマ腸  
漬け込み!

¥1,780

(税込¥1,958)

【单品】

- ・塩・味噌
- ・炭火炙り夕し

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)	¥670 (税込¥737)	特選牛上ミノ	¥1,250 (税込¥1,375)
国産牛コリコリ (ハツモト)	¥690 (税込¥759)	にんにく豚ハラミ	¥690 (税込¥759)
豚ナンコツ (ドーナツ)	¥560 (税込¥616)	和牛レバー	¥650 (税込¥715)
辛みそ豚ホルモン (漬込み:大腸)	¥560 (税込¥616)	豚コブクロ	¥560 (税込¥616)
塩にんにく豚ホルモン (漬込み:大腸)	¥560 (税込¥616)	肉付とりナンコツ	¥550 (税込¥605)
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	¥650 (税込¥715)	とりせせり	¥580 (税込¥638)



リーズナブルなおすすりめ品!

やっぱりホルモン亭の  
肉とタレはうまい!

カルビ・ハラミ

## 牛カルビ (外バラ)

醤油タレ・味噌タレ



40年の歴史がある  
秘伝の下味タレがうまい!

¥720

(税込¥792)

にんにく塩



お酒に最高にあう!  
通は塩カルビでしょう

¥720

(税込¥792)

産地を厳選した米国产ブラックアンガスのバラ肉は、肉の旨味が格別です! さらに仕込みで「かっぱ」と呼ばれる硬い筋肉の層と余分な脂を外し、部位もサシの入りやすい「外バラ」に限定。こだわってます!

## 牛ハラミ

にんにく塩



当店のおすすめ!  
インパクト大の塩にんにく!

¥920

(税込¥1,012)

・醤油タレ・味噌タレ



ご飯のおともにはぴったり  
当店の激ウマタレ!

¥890

(税込¥979)

焼肉屋の三大看板の一つ「牛ハラミ」仕込に研究を重ねて、さらに柔らかでジューシーにレベルアップ! うまいよ!



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  
(山形牛)

(上カルビ)



高ランク和牛

¥1,780

(税込 ¥1,958)

カルビ (山形牛)



脂のうま味

¥1,050

(税込 ¥1,155)

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



写真は2人前

夕 or みそ

1人前 ¥720 2人前 ¥1,350

(税込 ¥792)

(税込 ¥1,485)

三元豚炭火炙り

(肩ロース)



平田牧場三元豚を  
炭火炙り風味に仕上げました

¥680

(税込 ¥748)



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、  
店舗で皮をおいて  
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

何度も試作を重ねた  
自信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  
通の旨べかたで!

¥690

(税込¥759)

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

1個 ¥275

1個からご注文できます!

※写真は3個です (税込¥302)

揚げ物

豚レバーカツ

北海道ガンギ

なんの唐揚げ



新鮮国産 ¥440  
(税込¥484)



衣ざくざく  
ジューシー ¥550  
(税込¥605)



ピリ辛七味 ¥520  
(税込¥572)

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 ¥825  
(税込¥907)

肉だらけの  
豚もつ煮込み



みそ味 ¥550  
(税込¥605)

次のハジメ

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!  
おいしい山形の米!

# 山形産米 白飯

大 ¥350 中 ¥250 小 ¥200

(税込 ¥385) (税込 ¥275) (税込 ¥220)

定食セット ¥450  
(税込 ¥495)

# 名物ネギ冷麺



麺もスープも自家製

締めはこれに尽きる!

¥890

(税込 ¥979)

スープのうま味を味わおう!

# 牛テールスープで作る



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!

- ・コムタンスープ ¥680 (税込 ¥748)
- ・コムタンクッパ ¥830 (税込 ¥913)
- ・コムタンラーメン ¥930 (税込 ¥1,023)

キムチ盛り合わせ ¥750 (税込 ¥825)

キムチ単品各種 ¥380 (税込 ¥418)

白菜 / カクテキ / オイキムチ

ナムル盛り合わせ ¥680 (税込 ¥748)

チャンジャ ¥480 (税込 ¥528)

韓国ORI ¥360 (税込 ¥396)

塩昆布キャベツ ¥380 (税込 ¥418)

ムンチュサラダ ¥620 (税込 ¥682)

焼野菜盛 ¥400 (税込 ¥440)

にんにくホイール焼き ¥350 (税込 ¥385)

長ネギ焼 ¥330 (税込 ¥363)

## 専門店の刺身

・国産牛ユッケ (自家製生ハム) ¥990 (税込 ¥1,089)

・センマイ刺し ¥650 (税込 ¥715)



・野菜ビビンバ ¥580 (税込 ¥638)

・カルビクッパ ¥800 (税込 ¥880)

・野菜クッパ ¥600 (税込 ¥660)

・カルビスープ ¥650 (税込 ¥715)

・ワカメスープ ¥330 (税込 ¥363)

・たまごスープ ¥380 (税込 ¥418)

## 自家製 ジュラート

バニラ / さくらんぼ  
ラ・フランス / 黒ゴマ

各種 ¥420 (税込 ¥462)

雪見だいふく ¥300 (税込 ¥330)





おすすめ

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

¥1,850

(税込¥2,035)

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

牛カルビタレ・塩

牛ハラミタレ・塩

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

¥4,280

(税込¥4,708)



# 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

¥1,690

(税込¥1,859)