

数量限定

# 一頭特別価格

和牛バラ先 (さっぱりカルビ)	780円
わさび中落バラ (たっぷりわさびで味付け)	880円
中落バラ (骨の間の旨味たっぷり)	880円
和牛バラ切落とし (味は絶品の切り落とし部位)	780円
和牛赤身切落とし (形は良くないですが味は抜群)	880円
和牛ネック (濃厚赤身部位)	780円
タン下	680円
タン先	680円

# 豚肉 & ホルモン

豚トロ塩大葉添え 880円

梅肉ソースをつけて大葉で巻いてお召し上がりください。

**豚 あご身** 680円

歯ごたえと旨味が最高です。

**豚 のどぶえ** 680円

食感が絶妙です。のど部位のなんこつです。

**なんこつ(ハツモト)** 680円

こりこりさくさくの食感をどうぞ。

**ハチノス** 680円

第二胃袋です、風味が良いです。

おまかせホルモン 3点盛り

1,200円

おまかせホルモン 5点盛り

1,600円

おまかせホルモン 7点盛り

2,000円

# カルビ・コース・ハラミ

カルビ	980円
ロース	980円
上ロース	1,480円
上カルビ	1,580円
上ハラミ	1,580円
特ロース	1,880円
特カルビ	1,980円
特ハラミ	1,980円

# 野菜焼

にんにくこんがり焼	400円
野菜ときのこの盛り合わせ	800円
きのこ盛り合わせ	880円
かぼちゃ・長ネギ・玉ねぎ	各400円
しいたけ・エリンギ	

タンすじ 680円  
タンの先の部分です。

まる腸 780円  
脂味がくせになります。

上ギアラ 780円  
身厚なギアラです。希少部位です。

レバ 780円  
ビタミン・鉄分が豊富です。

ホルモン 980円  
脂がのったホルモンは絶品です。

上ミノ 980円  
さくさくした歯ごたえをどうぞ。

肉のお供に

お肉だけではなく、何にでも使えるねぎ盛りです。

たっぷりさっぱり

ねぎ盛り 400円

- ① お肉のお供にもよし
- ② サラダ感覚でもよし
- ③ つけダレに入れてもよし



※価格は全て税抜き表記です。



種類が豊富な  
厳選希少部位

房家

**肩芯** 1,680円  
キメ細かい肉質が特徴  
〈小〉1,080円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**肩三角** 1,780円  
肩肉の旨味が一番ある部位  
〈小〉1,180円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**みすじ** 1,880円  
肩(うで)の肩甲骨のやわらか部位  
〈小〉1,280円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**はねした** 1,980円  
絶対の支持者が多い最高部位  
〈小〉1,280円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**骨山バラ** 1,780円  
バラ骨の間のお肉  
〈小〉1,180円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**縦バラ** 1,780円  
脂のうまさが高  
〈小〉1,180円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**三角バラ** 1,980円  
バラ肉の旨味が凝縮  
〈小〉1,280円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**カミノミ** 1,780円  
肉質がとて柔らかい上ハラミに近い食感  
〈小〉1,180円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**らんぷ** 1,880円  
赤身とサシのバランスが絶妙  
〈小〉1,280円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**いちぼ** 1,880円  
サーロインに続く腰からももにかけての部位  
〈小〉1,280円

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**ヒレ** 2,980円  
ほのかな甘さと柔らかさが最高

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

**サーロイン** 2,980円  
ロース肉の最高峰をレアで

柔らかさ ★★★★★ サシ度 ★★★★★

※〈小〉は通常の約2/3の量です。

