

# ホルモン



程よい肉の甘味と適度な脂。牛一頭から数グラムしかとれない希少な部位です。

**薦**

国産牛 こめかみ  
¥690(税別)

**薦** 国産牛 こめかみ

こめかみ ¥690(税別)

- 国産牛 焼レバー 肝臓 ¥390(税別)
- 国産牛 ハツ 心臓 ¥390(税別)
- アカセン 第四胃袋 ¥390(税別)
- コリコリ 動脈 ¥390(税別)
- 牛テッチャン 大腸 ¥490(税別)
- 上ミノ (タレ・岩塩) 第一胃袋 ¥590(税別)



黒毛和牛特撰ホルモン

※写真は2人前です

**薦** 黒毛和牛特選ホルモン 小腸 ¥690(税別)

■ ホルモン5種盛り ¥1,090(税別)

# 厳選豚



柔らかジューシーで旨み豊かな「山形豚」と、まるやかなコクとうま味の「黒豚」を使用。

**薦** 山形豚の焼きしゃぶと細切り野菜 ¥790(税別)  
炙ったお肉に野菜を巻いて、おろしポン酢でさっぱりと。

- 山形豚 バラ (タレ・岩塩) ¥490(税別)
- 黒豚 豚トロ (タレ・岩塩) ¥490(税別)

# 厳選鶏



抗生物質を与えずに飼育された岩手県産の銘柄鶏「鶏王」。肉質はジューシーで旨みが濃く、弾力のある食感です。

**薦** 鶏王 もも (タレ・岩塩) ¥490(税別)

■ 鶏 せせり (タレ・岩塩) ¥390(税別)

つけダレ・薬味 50円(税別)でさまざまな味をお楽しみください。



さっぱり!  
おろしポン酢



やみつき!  
辛うま赤ダレ



とろ〜りまるやか  
黄身ダレ



爽やかな辛さ  
わさび醤油