

豚もつ焼き

ホルモンを知りつくしたスタッフが厳選した
豚もつを焼肉スタイルで…

ホルモンMIX (100g)	・ ・ ・ ・ ・	280円
シロとテッポウと呼ばれる部位これぞホルモンです		
ハツ (100g)	・ ・ ・ ・ ・	400円
いわゆるハートです		
豚トロ (100g)	・ ・ ・ ・ ・	450円
説明不要ですね		
豚ハラミ (100g)	・ ・ ・ ・ ・	600円
柔らかくまさに焼肉です		
カシラ (100g)	・ ・ ・ ・ ・	600円
風味ある赤身肉です		
豚タン (100g)	・ ・ ・ ・ ・	650円
独特の食感をお楽しみください		
プレミアムナンコツ (100g)	・ ・ ・ ・ ・	750円
一頭からわずかしかとれない希少部位食べやすいです		
おまかせ3種盛 (200g)	・ ・ ・ ・ ・	1,000円
おまかせ5種盛 (300g)	・ ・ ・ ・ ・	1,500円
スパークリングワイン 720ml フルボトル		2,800円~
もつ鍋・豚もつ焼きとスパークリングワイン そのミスマッチが最先端です ぜひお試しあれ!		

国産牛ロース (100g) 1,500 円
3種の味付けでお楽しみください

野菜 その他の焼き物

アスパラガス
ズッキーニ
ししとう
ほうれん草 etc 350 円～
日替わりでご用意しております

焼き野菜おまかせ3種盛 600 円

浜田の赤てん 450 円

あじのみりん干し 450 円

🗡️ (しめ)

お茶漬け (うめ・鮭) 各 500 円

夏期限定

豚もつ焼きコース

2名様から承ります

. 2,500 円

(国産牛付き) 3,100 円

※5名様以上は3日前までの要予約でお願いいたします
詳しくはスタッフまでお尋ね下さい

夏期限定

豚もつ焼きコース

おしながき

- ・ 大根サラダ
- ・ (国産牛ロース) ※ 3,100 円のコースのみ
- ・ 豚焼き物 5 種
- ・ 鶏もも唐揚げ
- ・ 焼き野菜 3 種
- ・ 浜田の赤天

※ファーストドリンク or メのお茶漬け
どちらか 1 つ選択して下さい

※ グループで統一して下さい