

お品書

ホルモン

ひとはらホルモン(混合) 七四八円 上センマイ(第三番目の胃袋) 七四八円

小腸(ホルモン) 七四八円 アカセン(第四番目の胃袋) 七四八円

大腸(テツチヤン) 九六八円 ヨメナカセ(大動脈) 八五八円

丸腸 九六八円 希少 子レ(脾臓) 七四八円

上ミノ 九六八円 希少 フワ(肺) 七四八円

ハツ(心臓) 七四八円 ハチノス(第二番目の胃袋) 七四八円

レバー 七四八円

※ひとはらとは、牛一頭の内臓のことです。また、弊社の会社名の由来でもあり、和牛を愛する健康的な焼肉屋です。

牛肉

上タン塩 (手切り・薄切り) 一〇七八円

ひどはらカルビ 九六八円

ひどはらハラミ 九六八円

上カルビ 一一八八円

上ロース 一一八八円

天肉(上ツラミ) 九六八円

壺漬け

フワ(肺)の壺漬け 七四八円

まかないタンカルビ 八五八円

中落ちカルビ壺漬け 九六八円

センマイ湯引き 九六八円

特選牛肉

特選タン塩

一八四八円

特選極旨タン塩

二一七八円

特選極旨ハラミ

二〇六八円

特選カルビ

二〇六八円

特選ロース

二〇六八円

特選フィレ

二三九八円

豚肉

トントロ

八五八円

スペシヤルポーク

八五八円

豚バラ

七四八円

ソーセージ

七四八円

名物ベーコンステーキ

七四八円

豚バラの自家製塩麴

七四八円

鶏肉

若鶏

六三八円

親鳥(ひね)

六三八円

せせり

六三八円

ヤゲンナンコツ

七四八円

若鳥の自家製塩麴

七四八円

海鮮

いか

六三八円

えび

六三八円

ほたて

六三八円

シーフードセット

一二一〇円

大皿

炙り盛(究極の特選盛り合わせ)

満腹鬼盛(ニ〜三名用)

おまかせファミリー盛(三〜四名用、塩・タレの二皿)

ひとはら盛(ホルモン盛り合わせ)

サムギョプサル盛

七一五〇円

四一八〇円

五二八〇円

三〇八〇円

三二七八円

※大皿の内容は、変更になる場合がございますので、詳しくはスタッフにおたずね下さい。



無農薬野菜

焼き野菜盛

七四八円

エリンギ

四二〇円

巻き野菜セット

八五八円

温玉BSサラダ

七四八円

あつさり大根じゃこサラダ

七四八円

さっぱりトマトサラダ

七四八円

ヘルシー豆腐サラダ

七四八円

くせになるキャベツ

五二八円

トマトスライス

四四〇円

スープ

わかめスープ

六三八円

たまごスープ

六三八円

わかめスープ

七四八円

ユツケジャンスープ

一〇七八円

一品

キムチ盛(白菜・大根・きゅうり)

六三八円

キムチ単品

四一八円

すじポン

四一八円

サーモンユツケ

六三八円

枝豆

二二〇円

冷奴

三〇八円

キムチ奴

四一八円

トマトチーズ焼き

五二八円

にんにくのホイール焼き

四二九円

ナムル盛

六三八円

ナムル単品

四一八円

チャンジャ

三八五円

韓国のみり

二二〇円

トツポギ

三〇八円

山芋ときゅうりの塩昆布和え

五二八円

ポテトマカロニサラダ(かぼちゃ入り)

四一八円

ごはん・麺

ごはん 大

ごはん 中

ごはん 小

チャンジャたまごごはん(アルムの卵)

たまごごはん(アルムの卵)

酵素玄米ごはん 中

酵素玄米ごはん 大

酵素玄米焼おにぎり

(しょうゆこうじとおかか添え)

ビビンバ

石焼ビビンバ

テールクツパ

ひとくちチャンジャ巻

石焼にんにくチャーハン

焼きおにぎり

焼きおにぎり茶漬け

(100円増して酵素玄米に替えられます)

(100円増して酵素玄米に替えられます)

二七五円

二二〇円

一六五円

六三八円

四一八円

二七五円

三三〇円

五二八円

八五八円

八五八円

八五八円

五二八円

七四八円

四一八円

五二八円

冷麺(盛岡風)

九六八円

冷麺(盛岡風)ハーフ

六三八円

冷麺(梅しそ)

八五八円

冷麺(梅しそ)ハーフ

五二八円

デザート

バナラアイス

四四〇円

ゆずシャーベット

四四〇円

黒蜜きなこアイス

五二八円

焼きマシユマロ

六三八円

表示は税込価格です。