おしながき

牛 豚 鶏

ホルモン

上ホルモン	680円	大人気
小腸。言わずと知れたホルモンの王道		
ダルム（タレ・塩）	530円	常連様に人気
直腸。フワッと感とコリコリ感が癖に！		
上ミノ（タレ・塩）	800円	常連様に人気
第一胃。淡泊で貝柱の様なコリコリ感！		
メンチャン	490円	
盲腸。噛むほどに旨みが！		
センポコ（タレ・塩）	600円	
大動脈。コラーゲン豊富なコリコリホルモン！		
フワ（タレ・塩）	490円	リピーター続出！
はい。味は淡泊でフワフワした独特の食感		
ヤン	590円	
第二胃と第三胃の間。見た目を裏切る美味しさです		
ネクタイ（ノドスジ）（タレ・塩）	590円	
食道。味わいは赤身に近く歯ごたえがあります		
ヤゲン（タレ・塩）	490円	大人気
胸軟骨。焼鳥でも有名な鶏軟骨		
牛タン	890円	おすすめ
舌。まずは・・・・・☆		
ガツ芯（タレ・塩）	590円	
胃。上ミのに負けない!?		
シビレ	490円	
胸線。濃厚でミルキー。別名「白レバー」		
レバー	490円	
肝臓。貧血予防、ビタミン豊富！		

センマイ	490円	
第三胃。ザクザクした歯ごたえ、別名「ぞうきん」		
コブクロ	490円	リピーター続出！
子宮。プチプチ感が癖に！		
シマ腸	690円	
大腸。トロリとした食感とコリコリ歯ざわり！		
ハツ（タレ・塩）	590円	
心臓。鉄分豊富で低カロリー！		
すなずり（砂肝）	390円	
消化器官。焼き鳥でも定番。		
鶏皮（タレ・塩）	390円	
鶏の首皮のみを使用。ジューシーな食感		
豚タン	590円	おすすめ
牛に比べてあっさり		
ギアラ（赤センマイ）	590円	
第四胃。コリコリ、ジューシー！		
シロ	550円	
大腸。柔らかく濃厚な旨味		
タンサキ	490円	
タンの先の赤身部分		
サンドミノ	650円	リピーター続出！
ミノの食感と脂の甘み		
ウルテ（タレ・塩）	650円	
気管。コリコリKING！		
ノドナンコツ（タレ・塩）	490円	
舌軟骨。お酒の肴に最高！		

当店自慢の盛合わせ

しろ盛 単品7人前
牛タン，ハツ，ノドナンコツ
シマ腸，丸腸，上ホルモン

あか盛 単品6人前
セセリ，鶏モモ，豚バラ，ハラミ
中落カルビ，しろ壱カルビ

2～3名 各 3，890円

タンもと（タレ・塩）	490円	
ジューシーなタンスジです		
ノドカシラ（タレ・塩）	490円	
軟骨は入っていないのにコリコリ食感。1頭から60gの希少部位！		
ツラミ（タレ・塩）	650円	リピーター続出！
ホホ肉。歯ごたえあり、濃い旨味です		
ハート（タレ・塩）	450円	
心臓。パリッとした食感が楽しめます		
丸腸	750円	
小腸。プリプリッ！ホルモンならこれ!!		
ミックスホルモン	990円	大人気
ダルム、ハート、サンドミノ、センマイ、シマ腸		
マクスジ（タレ・塩）	750円	
横隔膜の周りについている赤身の付いたスジの部分。じっくり焼くことで程よい食感を楽しめます。		
ハチノス	490円	
第二胃。弾力があり、あっさり！		

焼肉

上カルビ	990円	
特選サガリ	990円	早いもの勝ち
味わいロース	900円	
しろ壱カルビ	850円	
ハラミ	850円	常連様に人気
牛ぼんじり（タレ・塩）	690円	早いもの勝ち
テールのつけ根の赤身		
中落ちカルビ	790円	
メガネ	750円	早いもの勝ち
メガネのレンズに似た形状の骨盤周辺の赤身肉		
豚バラ（タレ・塩）	490円	
豚トロ（タレ・塩）	490円	
漬けハラミ	490円	リピーター続出！
セセリ（タレ・塩）	490円	リピーター続出！
トロ手羽（タレ・塩）	430円	リピーター続出！
手羽先と胸肉の間のジューシーな部位です		
鶏モモ（タレ・塩）	490円	
鶏ハラミ（タレ・塩）	430円	
ぼんじり（タレ・塩）	490円	
ベーコン	390円	
ベビーハム	390円	
ウインナー	390円	
辛口ウインナー	450円	
チーズウインナー	390円	
つくね（ベーコンチーズ入り）	350円	
つくね（大葉軟骨入り）	390円	

※表記は全て税込み価格です

お一人様焼物ご注文２品で飲み放題できます。
詳しくは、飲み放題メニューをご確認ください。

最初だけ、アミ代として150円頂きます。
交換はタダですのでお気軽にお申し付け下さい。

おしながき

※表記は全て税込み価格です

海鮮・刺しもの

桜ユッケ	690円
旨いもの揃う センマイ刺し	650円
入荷状況により品切れの場合がございます。	
おすすめ チレ刺し	600円
牛の脾臓。レバーにはない甘味が特徴。滋養満点！	
入荷状況により品切れの場合がございます。	
ホタテ（４ヶ）	490円
一夜干しイカ（１枚）	690円
エビ（４尾）	590円

飯・スープ・野菜・麺

白飯	大盛	330円
	大	290円
	中	230円
	小	190円
石焼きビビンバ		790円
石焼チーズビビンバ		850円
ビビンバ		550円
クッパ		550円

ユッケジャンクッパ	650円
大人気 プゴク	450円
干し魚のダシで取った建工、美容スープ	
わかめスープ	330円
玉子スープ	330円
わか玉スープ	350円
ユッケジャンスープ	430円
韓国ラーメン（辛口）	390円
大人気 ユッケジャンラーメン	590円
大根サラダ	400円
しろ壱サラダ（グリーンサラダ）	450円
千切りキャベツ	250円
キャベツ（焼き）	250円
ピーマン（焼き）	250円
タマネギ（焼き）	250円
シイタケ（焼き）	250円
サンチュ	350円
コーン（焼き）	250円

一品

とりあえず

枝豆	300円
冷奴	250円
キムチ冷奴	320円
キムチ	390円
おすすめ 山芋キムチ	400円
キムチ３種盛り	450円
チャンジャ	390円
常連様に人気 イカチャンジャ	390円
タコチャンジャ	390円
ピリ辛きゅうり	290円
塩キャベツ（ガーリック風味）	290円

とりあえず

ナムル盛合わせ	450円
茎わかめナムル	350円
酢もつ	350円
にんにくもつ	390円
アキレス酢漬け	420円
韓国のり	250円
漬物	320円
ピリ辛スルメ	390円
トマトスライス	350円
にんにくのオイル焼	390円
砂ズリ唐揚	490円
なんこつ唐揚	490円