



名物

通常量の約
2.5倍

大盛り298ホルモンミックス
(塩・味噌・激辛 激辛は1辛〜5辛まで選べます)

通常
サイズ

298ホルモンミックス込420円

込910円

柴田畜産直送の新鮮な秋田豚使用!!
毎日店内で仕込みをし、新鮮で美味しい豚肉を
提供致します



秋田豚

秋田豚はあつぷるとん&
十豚を使用しております

おすすめ

- こめかみ 込540円
- 豚ハラミ 込540円
- 豚軟骨ミックス 込430円

焼肉



↑めがね
牛の骨盤近くのお肉
牛1頭から少量しか取れない
希少部位

- 厚切り豚カルビ 込650円
- トントロ 込540円
- トントロ山菜まみれ 込570円
- ガツ芯 込430円

おすすめ

- 298ゴージャマセ焼き 込760円
- スタミナ大盛りカルビ 込760円
- 厚切り中落ちカルビ 込760円
- 牛ハラミ 込980円
- めがね 込650円



- ラム(だっ〇ゃ) 込760円
- 豚タン塩 込650円
- 牛タン塩 込1090円
- ネギ塩牛タン 込1090円

特選

- 和牛かつば焼き 込750円
- 和牛切り落とし 込1310円
- はみでる国産リブローズ 込1420円
- 焼きすきカルビ 込1310円

※黒=ブラックペッパー・赤=唐辛子使用

黒VS赤

ガツンと んにくまみれ 臭いけど旨い

注意

んにくまみれは、とてもんにく臭い商品となっております。
お召し上がり後の臭いにより商談が破談、破局、不仲等の
責任は負いかねますのでご了承ください

鶏・牛ホルモン

- 国産鶏もも 込430円
- 国産鶏ハラミ 込430円
- 国産鶏なんかつ 込430円
- ガリバタキキン 込490円
- カバタソース単品 込110円
- トマチー 込490円
- 厚切り牛シバー 込540円
- まるちゅう 込600円
- シマキョウ 込720円
- 牛ミノ 込800円

ソーセージ

- 粗挽きソーセージ 各込430円
- 千ヨリソー 各込430円
- 有頭ブラックタイガー(2尾) 込650円
- イカ一夜干し 込540円
- 椎茸 玉ねぎ 長ねぎ
- エリンギ 各込210円
- 野菜焼き 盛り合わせ 込430円
- 海鮮焼き

野菜焼き

