

# MENU

メニュー



# どどんち

DODENSHITA

2025年1月現在のメニュー表です。  
内容が変わる場合がございます。

# 舌・横隔膜

どでん舌名物の

たんとはらみ



厚さ1cm以上の  
お肉は食べ応えも  
抜群です。

はらみは  
わさび醤油も  
おすすめですよ。



## こだわり

こちらのページの商品はご注文が入ってからカット致します。  
提供には少々お時間を頂戴致しますのでご理解の程よろしくお願ひ致します。

# 厳選和牛

上質な黒毛和牛を  
ベテランの肉職人が厳選



和牛カルビ 980円  
(税込 1,078円)



和牛ロース 980円  
(税込 1,078円)



和牛つらみ 980円  
(税込 1,078円)

和牛ロースのたれを  
是非すき焼き風に

ご飯とも日本酒とも  
相性抜群です。  
卵黄のみのご要望も  
お受けいたします。



生卵(全卵) 50円  
(税込 55円)



和牛とろホルモン 780円  
(税込 858円)



和牛厚切りレバー 980円  
(税込 1,078円)

創業70年

秋田県横手市の日野精肉店

が母体の確かな

「目利き」と「捌きの技術」で

一切れ一切れ丁寧に

心を込めてご提供致します



# 秋田県産豚

紫田畜産様直送の  
りんごを食べて育った  
あっふるとんは鮮度も抜群



# その他焼き物

鶏焼き(もも肉)

480円(税込528円)

いか焼き

680円(税込748円)



# 一品料理

こだわりの逸品料理  
雪国の大根は  
甘くて旨い

## 炙りせんまい刺し

580円 (税込638円)

牛の第3の胃袋。3日かけて白くなるまで綺麗に処理しております。  
すだちのさわやかな香りと食感が絶品です。

※写真は宴会時のイメージ写真です。



## 和牛すじ大根

680円 (税込748円)

牛すじをとろとろになるまでじっくり4時間煮込みました。  
あっさりとしたお出汁は日本酒との相性も抜群です。



## 大根サラダ

(宴会サイズ) 580円 (税込638円)

(少なめサイズ) 480円 (税込528円)

かつお節・じゃこ・海苔の海鮮のお出汁の効いたサラダ。  
醤油のドレッシングであっさりとお召し上がりください。



## 自家製カクテキ

450円 (税込495円)

計3日かかるイチから手作りのこだわりキムチ。  
牛玄亭グループに伝わる約30年前の秘伝のレシピで再現しました。



秋田三代名物がこの「生漬け」のひとつ

## なた漬け

450円 (税込495円)

生大根を鉦(なた)でザックリと乱切りにし、  
甘酒や米麴でつけたさっぱりとしたお漬物です。



## もやしナムル

380円 (税込418円)

ガーリックチップがアクセントのおつまみにも最適な一品

## やみつきキャベツ

380円 (税込418円)

にんにく味噌で食べる無限に食べ続けられる一品

## 韓国海苔

150円 (税込165円)

とりあえずのおつまみに是非



# ご飯もの

～あきたこまち使用～

焼肉には欠かせないご飯  
山盛りご飯の頂上にお肉をのせて  
是非記念撮影を📷



ふんだんな牛肉でとった  
コムタンスープをベースに  
カレースパイスを効かせた  
さっぱりとしたおじや。  
粘度はなく牛出汁の  
スープカレーのような一品。

食欲も湧くスパイスの香りで  
焼肉の最中でも食べられる  
カレーです。

グの一杯に  
コムタンカレーおじや 580円  
(税込 638円)

家ではできない背徳感ある一品。  
テーブル上の焼肉のたれをひと回し、  
よく混ぜてお召し上がりください。

お肉をのせるでもよし。  
そのままかき込むでもよし。  
一気に頬張るのが旨さの秘訣です。



背徳バターごはん 580円  
(税込 638円)

- |            |     |               |
|------------|-----|---------------|
| 白いご飯       | 並   | 280円 (税込308円) |
|            | 小   | 230円 (税込253円) |
|            | 山盛り | 380円 (税込418円) |
| コムタンカップスープ |     | 250円 (税込275円) |



※写真は山盛りサイズです

# デザート

見玉冷菓さんの  
秋田のババヘラ 380円 (税込418円)

牛玄亭レシピもらいました…  
自家製の杏仁豆腐 350円 (税込385円)



見た目も綺麗な薔薇盛り

# お飲み物メニュー

## 乾杯生中

ハイボールに変更可能

(税込99円)  
**90円**

- ・1人1杯限りとさせて頂き飲むご本人様のご注文となります。
- ・別の方へのものとしてはご注文できません。
- ・生ビール、ハイボール以外は適応外となります。

## ビール

～サッポロビール～

- 生ビール(中) 550円 (税込605円)
- サッポロラガービール 600円 (税込660円)
- ノンアルコールビール 380円 (税込418円)

## 焼酎

- 芋焼酎 ○ 麦焼酎
  - 甲類焼酎 全て450円 (税込495円)
- ↓ 飲み方をお選びください ↓

【ロック・水割り・お湯割り・炭酸割り・黒烏龍茶割り・緑茶割り】  
○ 梅干し割り(2粒) プラス80円(税込88円)

## その他



- 本日の日本酒 680円 (税込748円)  
季節に合わせ地元秋田の  
日本酒をセレクト致します
- わいん 580円 (税込638円)
- 梅酒 450円 (税込495円)
- まっさり 450円 (税込495円)

○ ご宴会時の飲み放題メニュー ○  
こちらのメニューが全て飲み放題となります

## サワー



どでん舌のれもんサワーは  
まるおろしレモンが決め手

- どでん舌のれもんサワー 480円 (税込528円)
- 濃いめのぐれふるサワー 450円 (税込495円)
- 普通のれもんサワー 450円 (税込495円)

## ハイボール

バカルディゴールドラム使用の

- 焼肉専用ハイボール 450円 (税込495円)  
スコッチウイスキーの
- デュワーズハイボール 450円 (税込495円)
- 角ハイボール 450円 (税込495円)  
不動の人気!
- 翠ジンハイボール 450円 (税込495円)  
キリッとしてお肉とも相性抜群

## ソフトドリンク

- 自家製ノンアルれもんサワー 380円 (税込418円)
- 黒烏龍茶 300円 (税込330円)
- 掛川深蒸し緑茶 300円 (税込330円)
- コカ・コーラ 300円 (税込330円)
- ポンジュース 300円 (税込330円)

## その他料金のかかる注意事項

### お通し制度

当店はお通しとして  
お一人様 300円(税込330円)  
頂戴しております。  
(もやしナムル)  
※苦手な方は変更も可能

### 網交換

網交換代金として  
1枚 100円(税込110円)  
頂いております。  
ご理解の程  
よろしくお願い致します

# どでん舌 宴会

3名様以上 / 前日までの  
要予約

どでん舌 <sup>うたげ</sup> 肉の宴 プラン お一人様 5,500円 (税込)

生たん	とろホルモン	【選べるみ】 カレーおじや(小) OR 杏仁豆腐
生はらみ	イカ焼き	
和牛カルビ	前菜3種	
カルビ(あっぶるとん)	大根サラダ	
こめかみ	炙りセンマイ刺し	

飲み放題 120分付き(ラストオーダー30分前)

## 奥の特別空間を貸し切りで

12名様以上でのご宴会利用で  
奥の宴会ルームを貸し切り利用！  
※最大30名様までのお部屋です。

## ヤバ切りオプション

生たんと生はらみをグレードアップ！

お一人様  
プラス 500円 (税込)

## ゆったりオプション

飲み放題 150分(ラストオーダー30分前)  
に延長で  
お一人様 6,000円 (税込)

## 記念撮影

記念のお写真をスタッフが撮影  
お手伝い致します

無料

## 焼肉 どでん舌

〒014-0027 秋田県大仙市大曲通町2-30

TEL 0187-66-1729

17:00-22:30(最終案内21:30)

日曜日定休 ※翌日が祝日の場合は営業



Web予約

