

MENU

メニュー



どどんち

DODENSHITA

2025.5.19

注文が入ってからカット!?

鮮度がヤバい!

美味しかったら👍を!

鮮度が異次元!

切りたてのタンとハラミ!

牛タン1本から
2人前しかとれない
限定の極上部位

早い者勝ちの商品です!

ヤバたん 1,380円
(税込1,518円)

名物

ハラミの中でも
サシの入った厚い部位のみを使用

ワサビ醤油で食べると
あっさりとした味わいに!

ヤバはらみ 1,380円
(税込1,518円)

どでん舌自慢の
1番人気商品です!

生たん 980円
(税込1,078円)

「ハラミってお肉じゃなくホルモンの仲間なんだよ!」
の一言でちょっぴり焼肉通を気取れます! 笑
※牛の横隔膜です!

生はらみ 980円
(税込1,078円)

焼き方講座

焼きすぎるとジューシーさが減り、お肉が硬くなります。

特にヤバたん・ヤバはらみはは網の端で、「よーしよし。いいよー。いい感じだよー」と、声をかけながらじっくりと焼いてみてください。

厳選和牛

店内手切

定番のカルビがこの品質！



和牛カルビ 980円
(税込 1,078円)

片面7秒ずつ焼いて食べれる！と言いたいですがお好みでお楽しみください



和牛ロース 980円
(税込 1,078円)

旨み爆弾とも呼ばれるつらみですが
実際には爆発しませんのでご安心を！



和牛つらみ 980円
(税込 1,078円)

和牛ロースのたれを
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)

上質な脂ののった部位のホルモン！
皮目が茶、脂が透明になったら食べごろ



和牛とろホルモン 780円
(税込 858円)

和牛のレバーは希少です！
健康にも良いので是非ご賞味ください！



和牛厚切りレバー 980円
(税込 1,078円)

わがままメニュー

※スタッフに直接お伝えください

- お肉を半分の量にして持ってきて！ ￥ 半分価格
- 牛タンをステーキで食べてみたい！ ￥ 応相談
- 凄い長いハラミを焼いて食べたい！ ￥ 応相談
- 辛い味付けのお肉が食べたい！ ￥ 無料

— お気軽にお声がけください(=^ω^)/ —

秋田県産豚

産地直送

バラ肉よりも脂のバランスが良く
ヘルシーかつジューシーなお肉です！



(あっぶるとん) **カルビ** 680円
(税込 748円)

今では焼肉屋さん定番のとんかつも
県内産の新鮮なものを使用しております！



とんかつ 630円
(税込 693円)

旨みの強い赤身肉ですが
柔らかく脂身も少ないので人気爆発中！



こめかみ 580円
(税込 638円)

大腸・小腸・胃・直腸のミックス！
どでん舌自慢の定番ホルモンです！



ミックスホルモン 480円
(税込 528円)

のど軟骨(ドーナツ)は、
後半の焼き物として大人気！
おかわり必須の商品です！



ドーナツ 480円
(税込 528円)

ドーナツ・フェ・クツペラの盛り合わせ！
数に限りがございますのでお早めに！



軟骨ミックス 550円
(税込 605円)

その他焼き物

- | | |
|--------|----------------|
| ○ 鶏もも | 480円 (税込 528円) |
| ○ 鶏皮 | 450円 (税込 495円) |
| ○ 砂肝 | 450円 (税込 495円) |
| ○ いか焼き | 680円 (税込 748円) |



一品料理

店内手作りへ

とことんこだわりました！

こだわりの長芋キムチ

450円 (税込495円)

当社系列店で大人気だったキムチを完全再現！
当社の完全オリジナルレシピです！



白菜キムチ

450円 (税込495円)

系列店全てで提供している安定の自家製白菜キムチ！
食前に食べるとカプサイシン効果で健康にも◎！



秋田三代名物がこの「生漬け」のひとつ

大根のなた漬け

420円 (税込462円)

生大根を鮫(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！



鶏なんこつの梅水晶

380円 (税込418円)

鶏の薬研軟骨を使用した自家製の梅水晶！
大根おろしと混ぜて食べるとまたさらに深い味わいに！



鶏皮のおろしポン酢

380円 (税込418円)

ほんのり柚子が香る、上品な鶏皮ポン酢！
秋田自慢の日本酒と合わせてお楽しみください！



○無限もやしナムル

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！



○とりあえず枝豆

380円 (税込418円)

○韓国海苔

150円 (税込165円)



一品料理

宴会を盛り上げる

食事が楽しくなる逸品

ハイボールとの相性抜群！

どでん舌のグリルポテトサラダ

480円 (税込528円)

ウイスキーでフランベするポテトサラダ！
香りがうつるのでまさに大人のポテトサラダです！
是非、動画や写真で最高の思い出に！

お客様のテーブル上で
最後にフランベさせていただきます！
盛り上がること間違いなし！



低温調理でしっとりと仕上げました！

ロースト鴨のユッケ風

680円 (税込748円)

特製ソースと香ばしいオニオンがアクセント！
鴨の野性味が本当のユッケだと感じさせてくれる一品です！



目の前炙りの楽しい&美味しい商品！

炙り白せんまい刺し

630円 (税込693円)

食感が楽しいせんまいを炙り、すだちを絞ることで
食感だけでなく香りも楽しめる他にはなかった仕上がり！



やみつきチヨレギキャベツ

450円 (税込495円)

焼肉屋で大人気のチヨレギサラダと居酒屋で人気のやみつきキャベツが
ついにヒュージョンいたしました！これだけで3杯は飲めそうです！（店主）



やりいか (わさび漬け or 酢味噌和え)

580円 (税込638円)

焼肉屋でも居酒屋のように秋田の地酒を楽しむやすく！
日本酒と合わせて是非ご注文ください！



和牛すじ大根煮込み

580円 (税込638円)

和牛のすじをとろとろになるまで大根どじっくり煮込んだ至極の煮込み料理！
肉屋のおでんのようなイメージで焼酎や日本酒とも相性抜群です！



じゃこのせ大根サラダ

とりわけサイズ 580円 (税込638円)

一人用 380円 (税込418円)

海鮮だいが効いたさっぱりとしたサラダに仕上がっております！
鯉節もたっぷり入った贅沢なサラダです(^)/



ご飯もの

～秋田県産あきたごまら使用～

お仕事お疲れ様です！

ガッツリやっちゃって下さい！

スープカレーのように食べやすく
ガッツリ感もあるスパイシーなおじやです！



スパイスが香る

コムタンカレーおじや

580円 (税込638円)

ふんだんな牛肉でとった
コムタンスープをベースに
スパイスを効かせたおじやです！

コムタン出汁の

軟骨ソーキうどん

680円 (税込748円)

軟骨ソーキは5時間煮込み！
カレーうどんへの変更も可能です！
焼肉屋の牛出汁が濃厚で旨い！

生姜が効いたあっさりスープが旨い！
辛味噌を少し入れると味変できます！



こんなご飯食べてるところ家族には見せられない！

背徳のバターごはん

580円 (税込638円)

ご飯に自家製ガーリックバター・韓国のり・鰹節・小口ねぎ・卵黄
ここに焼肉のたれをかけて食べる背徳感満載のご飯！笑



白いご飯

280円 (税込308円)

小盛り: 230円 (税込253円) 山盛り: 380円 (税込418円)

※写真は山盛りサイズです



コムタンカップスープ

250円 (税込275円)

ちょうどいいサイズで気軽にご注文いただけます！



デザート

兎玉冷菓さんの

秋田のババヘラ

380円 (税込418円)

焼肉屋さん定番のデザート！

自家製 杏仁豆腐

300円 (税込330円)



見た目も綺麗な薔薇盛り

どでん舌 宴会

3名様以上 / 前日までの
要予約

どでん舌 ^{たけ}肉の宴 プラン お一人様 5,500円 (税込)

生たん	とろホルモン	【選べるメ】 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

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)

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)

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



お困りの幹事様
ご連絡お待ちしております

Web予約

