

# Menu

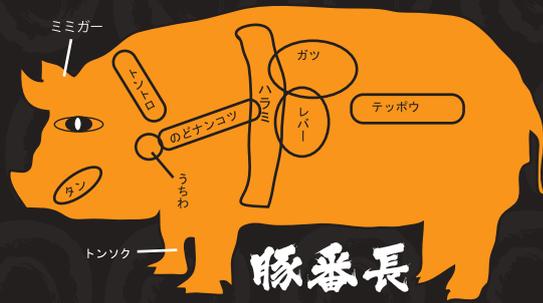
「鮮度抜群」  
これ以上は生きてる  
牛・豚・鶏  
に歯が  
きりけい!



ホルモン閥番長

全日本由緒正しい酔払い協会推奨店

# ホルモン道一直線



豚番長



牛番長

## テッポウ (直腸)

開いた形が拳銃に似ているのでテッポウです。豚は全般的に淡泊ですが、テッポウは特にクセがなく食べやすいです。噛んでるうちに豚の旨みが…たまらんです。

## ナンコツ (食道・気管)

ナンコツと言っても骨ではありません。コリコリした歯応えは酒呑みには応えられません。歯の弱い方はご注意ください。

## ガツ (胃)

非常に食べやすい部位です、当店では肉厚の部分を焼きと刺して、薄い部分を湯引きして酢モツとしてご提供しています。酢モツは当店人気No.1 のつまみです。

## うちわ (食道と気管の弁)

うちわのような形をしています、一頭から一つしか取れない究極のナンコツです。ナンコツと言っても柔らかくてヤバイくらい旨いです。当店では1つを2つ割りにしています。時々、焼いている時に破裂するので用心して下さい。

## トトロ (ネック)

ピートロと呼ぶこともあります。ほほから首まわりの肉で脂ののりも良く、味と食感両方をお楽しみ頂けます。焼いた後にわさびを乗せてお食べ下さい。

## タン (舌)

牛同様に人気の部位です。焼く前にレモンを絞ってかけるのが裏技です。片面焼いたらひっくり返してねぎを乗せてそのままお食べ下さい。

## スペアリブ (骨付きバラ)

当店のスペアリブは骨メインではありません、ほとんど肉です。肉は骨まわりが旨いのは世界の常識です。

## スーパーホルモン (大腸)

通称シマチョウ。腸の中でも肉厚があり内臓肉としては一番人気です。輸入の冷凍はガムの様に噛切れませんが、国産の上物は歯切れが良く脂も甘く絶品です。

## コプチャン (小腸)

大腸に比べ皮目が薄く噛み応えは乏しいですが脂の甘みは大腸ゆずりでプリプリ。コラーゲンも豊富で女性にも大人気です。

## 丸チョウ (小腸)

腸は基本的に筒状です。コプチャンは腸を開いてますが、丸チョウは筒をひっくり返して脂を詰めています。同じ部位ですが、違った旨さが堪能できます。

## シビレ (胸腺)

胸のあたりにある免疫を作ることです。食感・味はフォアグラに近いですが、仔牛の時はリードヴォーと呼ばれ、フレンチなどで使われます。まさに至福の一品です。

## ミノ (第一胃)

内臓では一番の有名人名です。切り開いた形が蕨傘に似ていることからミノと呼ばれるようになりました。肉の厚い部分が上物とされます。当店では肉厚の部分だけを包丁を入れて提供しています。

## ハチノス (第二胃)

名前の通り見た目ハチノスそっくりです。歯応えはかなりの硬さでヨーロッパでは煮込み料理に使用します。あっさりとし癖の無い部位です。

## 千枚 (第三胃)

細かなヒダが何層もあり本当に千枚ありそうです。脂肪分がほとんど無く淡泊で独特の食感を楽しめます。生で食べれますので当店では刺し焼きでご提供しています。焼き過ぎに要注意です。

## ギアラ (第四胃)

生物学的に言う胃はこのギアラだけで、残りの3つは食道が進化したものです。別名赤センマイとも呼ばれ肉厚部分がシャキシャキと歯切れが良く旨いです。

## ヤン (ハチノスと千枚のつなぎ部分)

ハチノスにあるコブ状の部分で1頭から数百グラムしか取れません。味は濃厚です、お試しの方は5点盛りに入ってるので是非そちらを。

## コリコリ (大動脈)

心臓から出てる一番太い血管でハツモトとも呼ばれています。食感は名前の通りコリコリしてます。表面をカリッと焼いて当店自慢のねぎ味噌を付けて召上って下さい。酒の肴に最高です。

## レバー (肝臓)

たんぱく質・ビタミンA・B1・B2・鉄分と栄養の宝庫です。新鮮であれば臭みもなく至福の旨さです。当店は焼きのレバーも鮮度抜群なんで表面を炙ってお召上がり下さい。

## ホルモン3ヶ条

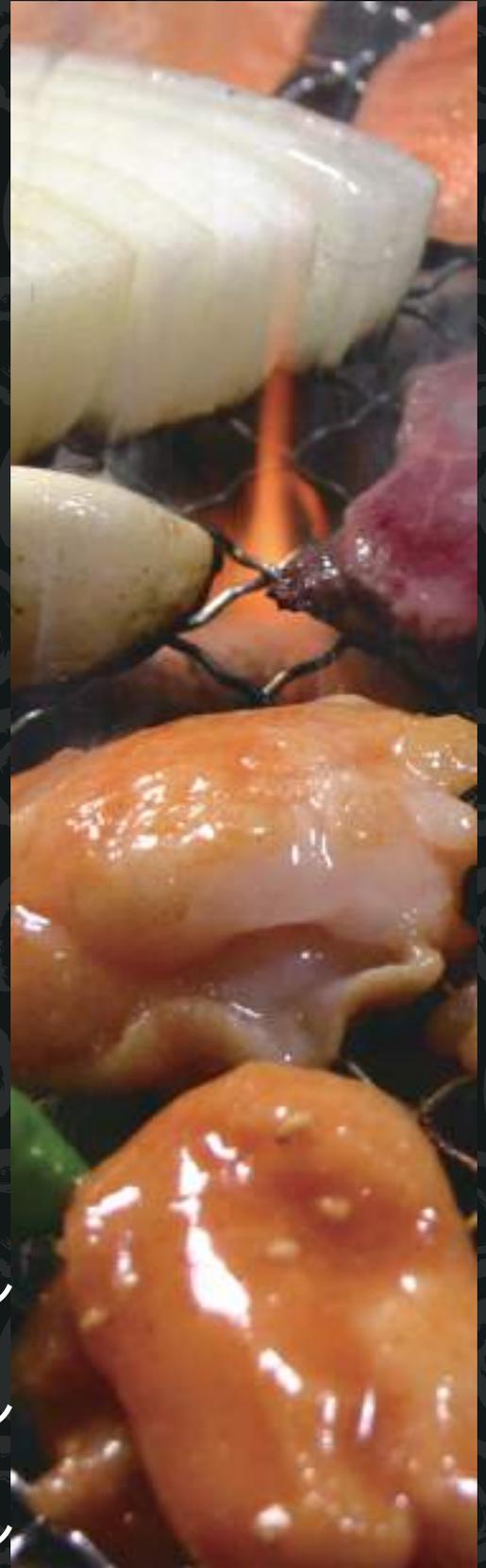
其の一、ホルモンは皮目から焼くべし

其の二、鮮度の悪い物は食するべからず

其の三、五感で味わうべし



- |   |                             |                                 |
|---|-----------------------------|---------------------------------|
| 1 | ミノ (第一胃)<br>mino            | 85000ドン<br>肉厚の良い部分だけを厳選使用       |
| 2 | センマイ (第三胃)<br>senmai        | 72000ドン<br>生でも食べれるので焼き過ぎ注意!     |
| 3 | ハチノス (第二胃)<br>hachinosu     | 72000ドン<br>イタリアンでは有名な食材         |
| 4 | ハラミ (横隔膜)<br>harami         | 128000ドン<br>カルビより好きな人が多い        |
| 5 | カルビ (バラ)<br>karubi          | 145000ドン<br>焼肉の王様               |
| 6 | ネギ塩牛タン (舌)<br>negisiogyutan | 178000ドン<br>さっと炙ってネギをのせてレモンでどうぞ |

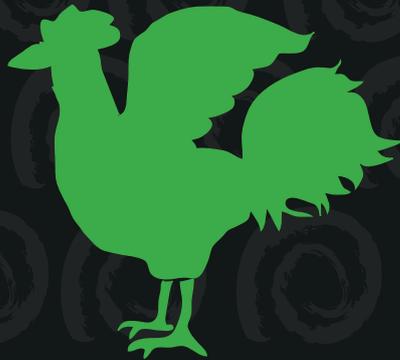
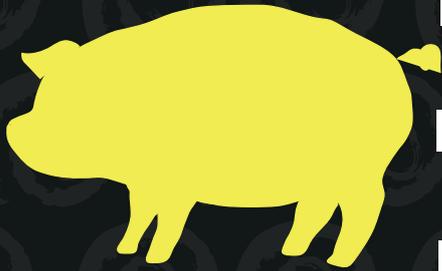


## おまかせ盛合せ

- |    |                                       |          |
|----|---------------------------------------|----------|
| 40 | 塩ホルモン 3点盛<br>shio horumon santenmori  | 118000ドン |
| 41 | 塩ホルモン 5点盛<br>shio horumon gotenmori   | 182000ドン |
| 42 | 味噌ホルモン 3点盛<br>miso horumon santenmori | 132000ドン |
| 43 | 味噌ホルモン 5点盛<br>miso horumon gotenmori  | 198000ドン |

# 豚

- 10 塩ホルモン (直腸) 68000ドン  
shio horumon 鮮度がいいから素材の旨みを塩で存分に
- 11 ナンコツ (気管) 58000ドン  
nankotsu クセになる歯ごたえ
- 12 コブクロ (子宮) 68000ドン  
kobukuro コリコリ感がめっちゃ旨い
- 13 ガツ (胃袋) 68000ドン  
gatsu 牛で言うミノ、シャッキリとうまい
- 14 テッポウ (直腸) 68000ドン  
teppou 噛むほどに甘みが！
- 15 おっぱい (乳) 62000ドン  
oppai クセがなく上質の牛タンのように
- 16 レバー (肝臓) 62000ドン  
reba 栄養の宝庫！今夜は・・・
- 17 ねぎ塩豚タン (舌) 78000ドン  
buta tan ねぎをザックリのせてヘルシーで人気
- 18 豚カルビ (バラ) 82000ドン  
buta karubi 豚の旨み満載！
- 19 豚カルビペッパー 85000ドン  
buta karubi pepper このスパイシーさがたまらない



# 鶏

- 21 鶏皮 (皮) 48000ドン  
tori kawa 酒のアテに最高！
- 22 ぼんじり (しっぽ) 52000ドン  
bonjiri 焼き鳥屋でも大人気
- 23 ヤゲン (軟骨) 52000ドン  
yagen 独特な食感がたまらん
- 24 砂肝 (肝) 52000ドン  
sunagimo コリッとまじウマ
- 25 鶏もも (もも) 68000ドン  
momo ジューシーで誰もが好き

# 菜

- 30 ねぎ焼 18000ドン
- 31 玉ねぎ 18000ドン
- 32 しいたけ 29000ドン
- 33 にんにく 29000ドン
- 34 野菜焼盛 48000ドン

# 刺

- 50 センマイ刺し 85000ドン  
senmai sashi 酒のアテに最高!
- 51 ハチノス刺し 85000ドン  
hachinosu sashi 焼き鳥屋でも大人気
- 52 ガツ刺し 78000ドン  
gatsu sashi 独特な食感がたまらん



# 一品

- 65 ジャガナムル 48000ドン  
zyaga namuru
- 64 もやしナムル 48000ドン  
moyashi namuru
- 63 番長ポテサラ 78000ドン  
bancyo potesara
- 62 鶏皮ポン酢 48000ドン  
tori kawa ponzu
- 61 酢もつ 45000ドン  
sumotsu
- 60 山形ダシやっこ 42000ドン  
yamagata dashi yakko
- 59 ねぎ塩やっこ 38000ドン  
negi shio yakko
- 58 枝豆 32000ドン  
eda mame
- 57 味噌ぎゅう 40000ドン  
, misokyu
- 56 韓国のり 19000ドン  
kankoku nori
- 55 キムチ 38000ドン  
kimuchi
- 68 ネギサラダ 58000ドン  
negi salda
- 69 チョレギサラダ 68000ドン  
cyoregi salada

# サラダ

# 飯

- 70 TKG (たまごかけ) 32000ドン  
tamagokake
- 71 塩スジ丼 78000ドン  
shio suzi don
- 72 番長ライス 59000ドン  
bancyo rice
- 73 山形ダシめし 59000ドン  
yamagata dashi meshi
- 74 ライス 20000ドン  
rice

# クッパ

- 77 クッパ 78000ドン  
kuppa
- 78 テグタンクッパ 108000ドン  
tegutan kuppa



# 麺

- 80 冷麺 89000ドン  
reimen
- 81 ビビン麺 89000ドン  
bibin men
- 82 テグタン麺 108000ドン  
tegutan men

- 85 ねぎワカメスープ 35000ドン  
negi wakame soup
- 86 たまごスープ 35000ドン  
tamago soup
- 87 テグタンスープ 78000ドン  
tegutan soup

# 汁

# 別腹 デザート

- 90 バニラアイス 20000ドン  
vanilla ice
- 91 チョコレートアイス 35000ドン  
chocolate ice
- 92 ストロベリーアイス 35000ドン  
strawberry ice