

## 串

おまかせ○本盛り	○本×190
レバー(肝臓)	190
タン(舌)	190
上タン	230
ハツ(心臓)	190
カシラ(頭肉)	190
ハラミ(横隔膜)	190
なんこつ(声帯)	190
ちれ(脾臓)	190
シロ(大腸)	190
てっぼう(直腸)	190
ピートロ(首肉)	190
さがり(横隔膜筋肉)	190
のどぶえ	200
タンすじ	200
ハツモト	200
とろはつ	200
あぶら	200
動脈	200
豚バラ	180
ぶれんず	470
だんごつくね	280
谷中だんご(夏季のみ)	330
ねぎ	150
厚揚げ	150
焼キャベツ	450

## 皿

もつ	五点盛り	1100
	三点盛り	700
葱レバ		470
レバ塩ユッケ		490
ガツ刺		470
タン刺		490
こぶくろ刺		470
はらみたたき		490
ハツ刺		490
スタミナガツユッケ		490
スタミナはつユッケ		490
スタミナはらみユッケ		490
ハラミ葱ボン酢		470
カシラ葱ボン酢		470
ピートロ葱ボン酢		470
ぶれんずボン酢		680
名物		
もつ煮込み		490
すじトロトロ煮		480
味玉子		250
味じゃが		200
牛バラ葱炒め		580
ホルモン炒め		480
レバニラ炒め		580
豚平焼き		490
手打ち餃子焼/水		580
ニラ玉		480

## 一品

酢もつ	390
味噌漬チーズ	390
酢豆腐	390
冷奴	390
たたき胡瓜	390
おしんこ	390
昔ながらの玉子焼	390
マカロニサラダ	390
エシャレット	390
キャベツしょうが	390
生キャベツ	390
オニオンスライス	390
トマト葱ドレッシング	390
刻みネギ	150
ネギサラダ	390
青いの(生ピーマン)	100
白いの(大根おろし)	150
黄いの(卵黄)	150
赤いの(しょうがみそ)	100
黒いの(豆腐の黒辛味ダレ)	390
スパイシーカレー	580
黒胡椒レモン焼きソバ	520
ソース焼きソバ	500
ネギ豚塩焼きソバ	500