

串

○おまかせ○本盛り ○本×190

レバー(肝臓)

タン(舌)

上タン

ハツ(心臓)

カシラ(頭肉)

ハラミ(横隔膜)

なんこつ(声帯)

ちれ(脾臓)

シロ(大腸)

てっぷう(直腸)

ピートロ(首肉)

さがり(横隔膜筋肉)

のどぶえ

タンすじ

ハツモト

とろはつ

あぶら

豚バラ

ぶれんず

だんごつくね

谷中だんご(夏季のみ)

ねぎ

厚揚

焼キャベツ

四

○もつ 五点盛り

葱レバ

レバ塩ユッケ

ガツ刺

タン刺

こぶくろ刺

はらみたたき

ハツ刺

スタミナガツユッケ

スタミナはらみユッケ

ピートロ葱ポン酢

カシラ葱ポン酢

ハラミ葱ポン酢

ピートロ葱ポン酢

ぶれんずポン酢

すじトロトロ煮

もつ煮込み

味玉子

味じやが

牛バラ葱炒め

豚平焼き

レバニラ炒め

ホルモン炒め

手打ち餃子焼／水

ニラ玉

一品

○味噌漬チーズ

酢豆腐

昔ながらの玉子焼

たたき胡瓜

冷奴

おしんこ

マカロニサラダ

エシャレット

キヤベツしようが

生キヤベツ

オニオンスライス

トマト葱ドレッシング

刻みネギ

ネギサラダ

青いの(生ピーマン)

白いの(大根おろし)

黄いの(卵黄)

赤いの(しょうがみそ)

黒いの(豆腐の黒辛味ダレ)

ネギ豚塩焼きソバ

ソース焼きソバ

黒胡椒レモン焼きソバ

スペイシーカリー

手打ち餃子焼／水

500