

赤毛系

タン系

塩タン (US)

すみません！タンは、人気商品ですが希少部位となり、県産ものがはいるづらい！

US産 900円

ツラミ (ほほ肉・赤身)

コクがあり、スジがあります。焼くと、とろみが出てとても美味

700円

タン系・ハラミ系希少部位の為 数量限定
売切れゴメン！

ハラミ系(横隔膜)

ハラミ

適度な脂肪と柔らかい肉質でヘルシーな味わい！

1,880円

サガリ

ハラミよりも肋骨に近い横隔膜の部分、赤身に適度に脂肪が入り、柔らかい部分です。

1,880円

タン元・特上 タン先

2,980円

1,200円

タン・上

1,980円

エンガワ

1,200円

※県産和牛タンは大変入荷しづらくなっております！詳しくはスタッフまで！

赤物系

ハート (心臓)

コリコリとした歯ざわりで、淡白で旨味がありクセもなくヘルシーなのが特徴

700円

トロハート (心臓)

甘さやコクを引き出すように周りに付いた脂を適量残しております

800円

コリコリ (大動脈)

大動脈の部分 1頭から300g程度しか取れません クセがなくあっさり

800円

フワ (肺)

淡泊で、ハートとレバーの間くらいの味と不思議な食感が重なり美味

700円

レバー (肝臓)

タンパク質やビタミンA類、ビタミンB1、B2、鉄分など栄養分の宝庫

700円

白物系

上ミノ (第一の胃)

オーストラリア産の上ミノを使用、和牛にはない肉厚！噛めば噛むほど味が出る

オーストラリア産 900円

ハチノス (第二の胃)

蜂の巣に似ているのでこう呼ばれます。四つの胃の中でもあっさりしていて食べやすいです。

700円

センマイ (第三の胃)

臭みが少なく内臓の中でも特に低カロリーでカルシウムが豊富なのが特徴です

700円

アカセンマイ (第四の胃)

コリコリとした食感、程よくのった脂肪、通の一品です。

700円

テッチャン (大腸)

あっさりした脂の乗りと肉厚でシコシコとした歯ざわりと深い風味を楽しめます

800円

マルチョウ (小腸)

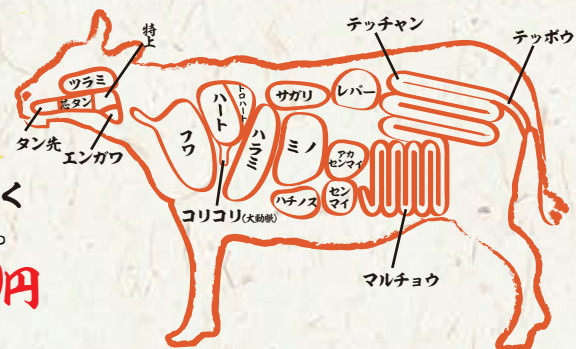
小腸を裂かずに筒のまま裏返したものを「マルチョウ」と言います、脂がとろけでるような旨さ

800円

テッポウ (直腸)

脂が少ないのが特徴で多少硬いですが肉厚でこりこりした食感、うまみが強いです。

700円



※牛・豚レバーは、食中毒の危険性があるため、十分加熱してお召し上がりください。
 ※食品衛生法に基づき、加熱をしないお客様へのご提供、ご注文はお断りします。
 ※表示価格は全て税抜きです ※テーブルチャージ料、御一人様300円頂きます (中学生以下除く)