

炭火焼肉ホルモンうしぼろ

新鮮ホルモン

◎名物！ホルモン盛り合わせ 2、1000円
(塩・醤油・味噌・辛ダレ)

◎極みのタン ※数量限定
 角切り 1、600円
 薄切り 1、500円

和牛ハラミ ※数量限定
 厳選ハラミ(塩・味噌)

◎牛テール 1、200円

上ミノ 900円
 シマチョウ 900円
 コブチャン 900円
 ハツ 900円
 コリコリ 900円
 ツラミ 900円
 ガツ 900円
 ハチノス 900円

正肉

◎とろけるロース 1、800円
 厳選A5黒毛和牛

リブかぶり 1、400円
 霜降り 1、950円
 赤身 1、400円
 切り落とし 1、000円
 赤身角切り にんにく醤油 1、100円
 赤身薄切り 1、100円

おつまみ

茄子キムチ 600円
 やみつぎキムチ 500円
 コリコリ大根キムチ 500円
 もやしナムル 400円
 ごま塩昆布キヤベツ 400円
 ◎牛すじとホルモンの辛煮込み 600円
 やみつぎ旨辛ホルモン 600円

薬味

◎やみつぎ青唐辛子 200円
 生姜醬 200円

刺し・エツケ

◎タン刺し ねぎ塩 ※数量限定 800円

センマイ刺し ごま塩 800円

ウルテ刺し 九条ねぎ添え 800円

上ミノ刺し ヤンニョム和え 800円

◎コブクロ刺し 800円

ハツ刺し こだわりの九州しょうゆ 800円

極上月見ハツエツケ 800円

サラダ

チヨレギサラダ 500円

クリームチーズのポテトサラダ 600円

スープ

旨辛！テグタンスープ 900円

オモエの特製わかめスープ 500円

お食事

◎さっぱりレモン冷麺 600円

牛スジ煮込みカレー 600円

お子様カレー 300円

◎本気の辛シシラーメン 1、500円

ライス [大] 350円

[中] 250円

[小] 150円

デザート

白いコーヒープランマンジェ 600円

本日のアイス 500円

※価格は全て税込となります ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください

炭火焼肉ホルモンがごち

Fresh Offal

Assorted Offal (Salt/Soy sauce/Miso/Spicy Sauce)	2,100
Diced-cut Superior Pork Tongue Root *Limited service	1,600
Thin-sliced Superior Pork Tongue Root *Limited service	1,500
Wagyu Beef Outside Skirt	2,800
Beef Outside Skirt (Salt/Miso)	1,800
OXtail	1,200
Single Serving of Offal (Superior Flat Tripe)	900
Single Serving of Offal (Large Intestine/Small Intestine/Heart/Aorta/Cheek/Pork Tripe/Honeycomb Tripe)	respectively 700

Beef Selection

Melty Loin	1,800
A5 Black Wagyu Lifter Rib Eye	1,400
A5 Black Wagyu Marble Beef	1,750
A5 Black Wagyu Lean Beef	1,400
A5 Black Wagyu Cut Off	1,000
Diced-cut Lean Beef Garlic Soy Sauce	1,100
Thin-sliced Lean Beef	1,100

Offal Sashimi

Sliced Pork Tongue with Salt and Green Onion *Limited service	800
Leaf Tripe with Sesame oil and salt	800
Tracheal Rings with Kujo Green Onion	800
Superior Flat Tripe with Korean Sauce	800
Pork Uterus	800
Heart with Kyushu Soy Sauce	800
Heart with egg yolk -Tartar Style-	800

Sauces

Green Bell Pepper Sauce	200
Ginger Sauce	200

Appetizer

Eggplant Kimchi	600
Kimchi	500
Daikon Radish Kimchi	500
Marinated Bean Sprout	400
Cabbage Salad with Salted Kelp	400
Spicy Stewed Beef Tendon and Offals	600
Addictive Spicy Stir-Fried Offal	600

Salad

Choregi Salad	500
Potato Salad with Soft Boiled Egg and Cheese Sauce	600

Soup

Spicy Vegetable and Tail Stock Soup	700
Seaweed Soup	500

Noodle and Rice

Cold Noodle with Lemon	600
Beef Tendon Curry	600
Kids Curry and Rice	300
Shin Ramen	1,500
Rice	[L] 350 [M] 250 [S] 150

Dessert

Coffee Blancmange	600
Today's Ice Cream	500

*All prices are tax included

*All items of sashimi are prepared by boiling or low-temperature-cooking

“うしごろ”コース

5,500円

やみつきキムチ

もやしナムル

本日のホルモン刺し 2種

牛すじとホルモンの辛煮込み

極みのタン 薄切り

厳選ハラミ

赤身角切り にんにく醤油

チョレギサラダ

名物!ホルモン盛り合わせ

(醤油・塩・味噌・辛ダシからお選びいただけます)

とろけるローズ

お食事

デザート

“中目黒”コース

6,500円

やみつきキムチ

もやしナムル

チョレギサラダ

本日のホルモン刺し 2種

極みのタン 角切り・薄切り

厳選ハラミ

赤身 角切り・薄切り

名物!ホルモン盛り合わせ

(醤油・塩・味噌・辛ダシからお選びいただけます)

本日のスープ

厳選A5黒毛和牛 ミスジ

厳選A5黒毛和牛 クリ

とろけるローズ

お食事

デザート

“春季”コース

9,500円

やみつきキムチ

もやしナムル

チョレギサラダ

本日のホルモン刺し 3種

極みのタン 角切り・薄切り

赤身角切り にんにく醤油

和牛ハラミ

厳選A5黒毛和牛 リブ

(薬味 青唐辛子付)

本日のスープ

名物!ホルモン盛り合わせ

(醤油・塩・味噌・辛ダシからお選びいただけます)

厳選A5黒毛和牛 ミスジ

厳選A5黒毛和牛 クリ

とろけるローズ

お食事

デザート

“PARTY” Course

7,500

Kimchi
Marinated Bean Sprout
Choregi Salad
Today's Three Offal Sashimi
Superior Pork Tongue Root
Diced-cut, Thin-sliced
Diced-cut Lean Beef
Garlic Soy Sauce
Beef Outside Skirt
A5 Black Wagyu Rib-Eye
〈 with Green Bell Pepper Sauce 〉
Today's Soup
Assorted Offal
〈 Choose from Salt, Soy Sauce, Miso, Spicy Sauce 〉
A5 Black Wagyu Top Blade
A5 Black Wagyu Chuck Shoulder Clod
Melty Loin
Meals
〈 Offal Shin Ramen or Cold Noodle with Lemon or Ushigoro Curry 〉
Today's Dessert
〈 Coffee Blancmange or Today's Ice Cream 〉

“USHIGORO” Course

5,500

Kimchi
Marinated Bean Sprout
Today's Two Offal Sashimi
Spicy Stewed Beef Tendon and Offals
Superior Pork Tongue Root
Thin-sliced
Beef Outside Skirt
Diced-cut Lean Beef
Garlic Soy Sauce
Choregi Salad
Assorted Offal
〈 Choose from Salt, Soy Sauce, Miso, Spicy Sauce 〉
Melty Loin
Meals
〈 Offal Shin Ramen or Cold Noodle with Lemon or Ushigoro Curry 〉
Today's Dessert
〈 Coffee Blancmange or Today's Ice Cream 〉

“NAKAMEGURO” Course

6,500

Kimchi
Marinated Bean Sprout
Choregi Salad
Today's Two Offal Sashimi
Superior Pork Tongue Root
Diced-cut, Thin-sliced
Beef Outside Skirt
Selected Ball-tip Round
Diced-cut, Thin-sliced
Assorted Offal
〈 Choose from Salt, Soy Sauce, Miso, Spicy Sauce 〉
Today's Soup
A5 Black Wagyu Top Blade
A5 Black Wagyu Chuck Shoulder Clod
Melty Loin
Meals
〈 Offal Shin Ramen or Cold Noodle with Lemon or Ushigoro Curry 〉
Today's Dessert
〈 Coffee Blancmange or Today's Ice Cream 〉