

極上の香ばしさが
今日の主役になる

ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長 ホルモン



肉の旨みを愉しむなら

牛カルビ



道産黒毛

和牛カルビ 1,480円
【アンデスの紅塩 & わさび】
(1,628円 税込)



課長上カルビ 990円
【タレ】
(1,089円 税込)



中落ちカルビ 690円
【タレ/ネギ塩/ガリパタ】
(759円 税込)



牛ハラミ 990円
【タレ/ネギ塩/ガリパタ】
(1,089円 税込)

牛肩ロース

【タレ/ネギ塩/ガリパタ】

790円
(869円 税込)



牛ミスジ

【タレ/ネギ塩/ガリパタ】

690円
(759円 税込)



肉厚だから味わえる、あふれる旨み

牛タン

肉厚花咲

ネギ塩牛タン

1,790円
(1,969円 税込)



肉厚花咲

味噌牛タン

1,790円
(1,969円 税込)



手切り上牛タン

1,480円
(1,628円 税込)

【ネギ塩】



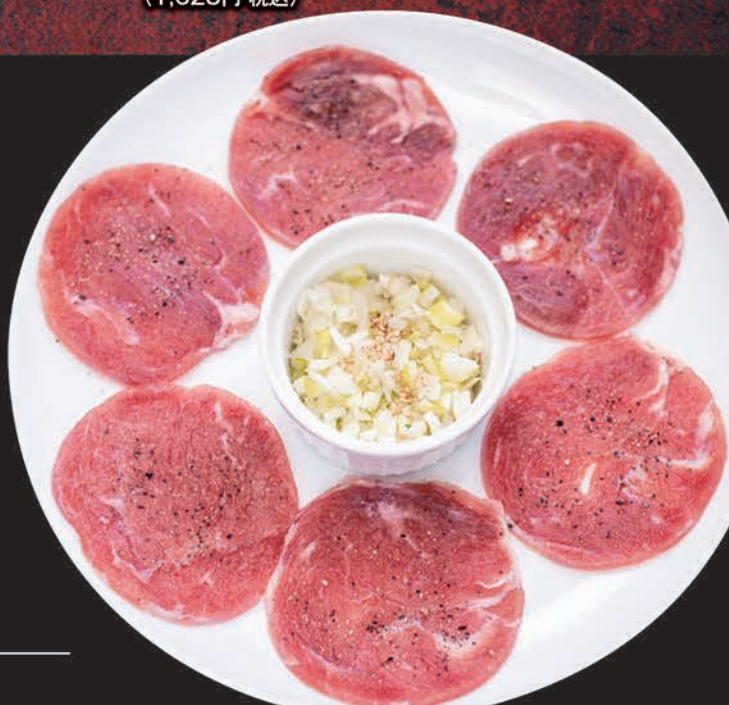
牛タンサガリの
ネギ塩

890円
(979円 税込)

※牛タンサガリは結着加工肉を使用しております。
十分に加熱してお召し上がりください。

希少部位に香ばしいネギ塩

牛タンの中でも、より赤身に近い部位「サガリ」。
脂は控えめで、噛むほどに広がる旨みが魅力！
“肉本来の味”を楽しみたい方におすすめです。



豪快ドラゴンカット

壺漬け
ドラゴンりんご
中落ちカルビ

990円 (1,089円 税込)

壺

極上の味わいを壺に

壺漬け
りんご上カルビ

1,490円 (1,639円 税込)

甘旨りんごダレ仕立て

豚



豚トロ

【塩こしょう】

560円 (616円 税込)



豚カルビ

【旨味噌/ネギ塩】

590円 (649円 税込)



豚タン

ネギ塩付き

【塩こしょう】

690円 (759円 税込)



【豚タン下】アゴ肉

【旨味噌/ガーリック塩】

590円 (649円 税込)

漬け

閉じ込めた、ちょっと贅沢なお肉

肉本来の旨みを愉しむ

柔らか鶏をサッパリと

壺漬け鶏ミックス

【ネギ塩】

800円 (880円 税込)

ネギ塩香る、豚の旨み

壺漬け豚ミックス

【ネギ塩】

1,200円 (1,320円 税込)

壺漬け牛ハラミ

【タレ】

1,690円 (1,859円 税込)

鶏

知床鶏もも

【ネギ塩/ガリバタ】

490円

(539円 税込)

鶏ふりそで

【ネギ塩/ガリバタ】

490円 (539円 税込)

鶏せせり

【ネギ塩/ガリバタ】

490円 (539円 税込)

鶏ヤゲン
軟骨

【ネギ塩/ガリバタ】

490円 (539円 税込)

ラム

【タレ/旨味噌】

690円 (759円 税込)

牛マルチョウ

【味噌/ネギ塩】

750円 (825円 税込)



牛コリコリ (ハツモト)

【味噌/ネギ塩】

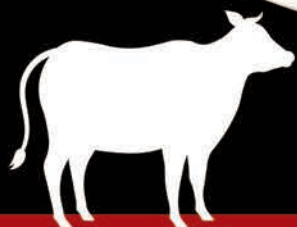
490円 (539円 税込)



牛上ミノ

【味噌/ネギ塩】

780円 (858円 税込)



ホルモン



シマチョウ

【味噌/ネギ塩】

690円 (759円 税込)



ミックス ホルモン

【味噌/ネギ塩】

1,200円 (1,320円 税込)



豚

ホルモン



豚ホルモン

【味噌/ネギ塩】

430円 (473円 税込)



豚上なんこつ

【味噌/ネギ塩】

450円 (495円 税込)



豚上がつ

【味噌/ネギ塩】

450円 (495円 税込)



焼き加減の目安

焼き加減の黄金比率!

皮側 7 : 脂身 3

牛ホルモンは、皮側をきつね色に焼き、
脂身側はサッと炙ると美味しいです。



セツト

課長上カルビ
中落ちカルビ
ハラミ
牛ミスジ



厳選

伊藤課長

牛肉盛り合わせ

2,980円 (3,278円 税込)



特選

伊藤課長

焼肉盛り合わせ

2,200円 (2,420円 税込)

課長上カルビ
中落ちカルビ
鶏せせり
豚トロ

課長上カルビ
鶏ヤゲン軟骨
豚タン下
豚ホルモン

伊藤課長

得満足セット

2,200円 (2,420円 税込)



焼肉の美味しさを、バランス良くセレクト

乾杯の前に...

焼肉の楽しみ方



お肉の焼き方

安全に楽しく食べるために...

お肉を焼くときは**トンゲ**

お肉を食べるときは**お箸**

を使いましょう！



【焼くとき】



【食べるとき】

ホルモンの焼き方

ホルモン(コブチャンや牛マルチョウ)は

皮側をきつね色に焼き、

脂身側はサッと炙ると

美味しく食べられます！

食べてみようかな...



お肉が炎上したら

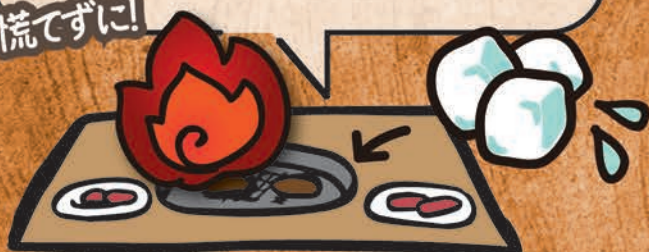
早く食べたい気持ちを抑えて...

お肉は**少しずつ焼くこと**

それでも**火が大きくなったら**

火消しの氷を使いましょう！

慌てずに！



お気軽にお声がけを！

網の交換 や

お肉についての質問など...

お気軽に従業員にお声がけください。



焼き物・おつまみ



野菜盛合せ
450円 (495円 税込)



白センマイ刺
390円 (429円 税込)



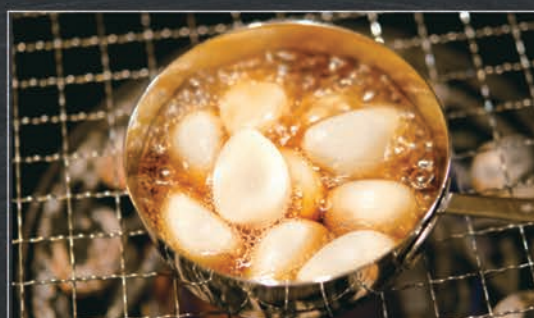
ガツポン酢
390円 (429円 税込)



ウインナー焼
490円 (539円 税込)



韓国のり
290円 (319円 税込)



にんにく焼
290円
(319円 税込)



ガリバタ (単品)
150円 (165円 税込)



ネギ塩 (単品)
120円 (132円 税込)



青唐醬 (単品)
250円 (275円 税込)



ナムル盛合せ

(ほうれん草・もやし・ぜんまい)

490円 (539円 税込)

もやし
ナムル **290円**
(319円 税込)

ほうれん草
ナムル **390円**
(429円 税込)

ぜんまい
ナムル **490円**
(539円 税込)



旨塩キャベツ
390円 (429円 税込)



白菜キムチ
390円 (429円 税込)



リーフレタス
190円 (209円 税込)



青唐醬の生キムチ
390円 (429円 税込)

ナムル・野菜・サラダ



お食事



石焼牛カルビ
スンドゥブ
790円 (869円 税込)



冷麺
690円 (759円 税込)



冷麺(ハーフ)
390円 (429円 税込)



ワカメスープ
290円 (319円 税込)



玉子スープ
290円 (319円 税込)

クッパ・スープ



クッパ
490円 (539円 税込)



ユッケジャンクッパ
590円 (649円 税込)

クッパスープ
390円 (429円 税込)

ユッケジャンスープ
490円 (539円 税込)

ごはん



石焼ビビンパ
890円 (979円 税込)



**石焼
ガリバタペッパー
中落ち焼飯**
690円 (759円 税込)



焼肉に合うネギ飯

- (大) **590円**
(649円 税込)
- (中) **390円**
(429円 税込)
- (小) **290円**
(319円 税込)

- ごはん (大)250g 290円**
(319円 税込)
- (中)150g **190円**
(209円 税込)
- (小)100g **140円**
(154円 税込)

- ごはんセット**
(ごはん・玉子スープ・白菜キムチ)
390円 (429円 税込)





20歳未満者の飲酒禁止

20歳未満及び車両等を運転してお帰りのお客様には、アルコール類の提供はできませんのでご了承ください。



飲酒運転禁止

飲酒運転の禁止は道路交通法第65条1項(酒気帯び運転等の禁止)で定められています。



伊藤課長はフードロス削減を目的に、食べきれなかった料理を持ち帰るための【有料】専用容器(37円(税込40円))をご用意しております。お持ち帰りご希望の際は従業員へお声がけください。[お持ち帰りに関する注意事項]をお渡ししますので、ご一読いただいた上で、お持ち帰りください。

●価格表示は税別価格(税込価格)で記載しております。●各商品の主要原産地表情報につきましては、

伊藤課長 ホームページよりご確認くださいませ。●掲載の画像はイメージです。

伊藤課長ホームページ

<https://www.itokacho.com/>

