

焼肉がもつと好きになる！



ホルモンの
美味しい焼肉

伊藤課長 

セツト



課長上カルビ

中落ちカルビ

牛ミスジ

ハラミ

課長

当店おすすめ!
贅沢を一皿に。

厳選牛肉盛り合わせ
3,190円 (3,509円 税込)

満足度の高い人気部位をセレクト!



中落ちカルビ

課長上カルビ

鶏せせり

豚トロ

課長

特選焼肉盛り合わせ

2,590円 (2,849円 税込)



豚トロ

課長上カルビ

鶏ヤゲン軟骨

豚ホルモン

課長

得満足セット

2,290円 (2,519円 税込)

牛タン



手切り上牛タン
(ネギ塩)
1,590円 (1,749円 税込)



肉厚花咲
味噌牛タン
1,790円
(1,969円 税込)

肉厚花咲
ネギ塩牛タン
1,790円
(1,969円 税込)



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。

肉厚仕立て牛たんの旨味

牛カルビ



道産黒毛和牛カルビ
1,490円 (1,639円 税込)



課長 上カルビ [タレ]
1,090円 (1,199円 税込)



牛ハラミ 1,090円
[タレ/塩ダレ] (1,199円 税込)

牛ハラミ

牛ミスジ
[タレ/塩ダレ]
690円
(759円 税込)



牛肩ロース
[タレ/塩ダレ]
790円
(869円 税込)



贅沢カットで味わら 極上カルビ。



課長

ダイヤモンドカット
上カルビ【タレ】

1,590円
(1,749円 税込)



中落ちカルビ
【タレ/塩ダレ】

790円 (869円 税込)

壺仕込み



壺仕込み
中落ちカルビ
【タレ/塩ニンニク】

1,390円 (1,529円 税込)

壺仕込み牛ハラミ
【タレ】

1,690円 (1,859円 税込)

豚

香ばしく焼き上げる
脂の甘みを堪能



サムギョプサル
1,290円 (1,419円 税込)



豚カルビ

【味噌/塩ダレ】

590円 (649円 税込)



豚トロ

【塩こしょう】

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3種
盛り合わせ

990円 (1,089円 税込)

※豚タン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。

鶏

香ばしその奥に広がる
鶏の上質な旨み



道産鶏もも

【味噌/塩ダレ】

490円 (539円 税込)



鶏せせり

【味噌/塩ダレ】

490円 (539円 税込)



鶏ヤゲン軟骨

【味噌/塩ダレ】

490円 (539円 税込)



鶏せせり

鶏ヤゲン軟骨

道産鶏もも

鶏3種盛合せ

790円 (869円 税込)

ラム



ラムジンギスカン

790円 (869円 税込)

牛ホルモン



牛シマチョウ

【味噌/塩ダレ】

690円 (759円 税込)

脂の旨さ別格



一回でハマる濃厚ホルモン

牛マルチョウ

【味噌/塩ダレ】

790円 (869円 税込)



香ばしコリ旨 止まらない!

牛上ミノ

【味噌/塩ダレ】

790円 (869円 税込)



食感が旨い通の一皿

牛コリコリ

【味噌/塩ダレ】

490円 (539円 税込)



焼き加減の黄金比率!



牛シマチョウの 焼き加減の目安
牛マルチョウの

皮側 7: 脂身 3



豚ホルモン

旨脂あふれる至福の一皿



豚ホルモン

【味噌/塩ダレ】

390円 (429円 税込)



歯ごたえ抜群!旨さ濃厚

豚上なんこつ

【味噌/塩ダレ】

490円 (539円 税込)



噛むほどクセになる旨さ!

豚上がつ

【味噌/塩ダレ】

490円 (539円 税込)



牛、豚ホルモン好きに捧ぐ、本気盛り

ミックスホルモン

【味噌/塩ダレ】

1,190円 (1,309円 税込)



焼き物



野菜盛合せ
490円 (539円 税込)



んにく焼

290円 (319円 税込)



コーンバター

390円 (429円 税込)



ウインナー焼

490円 (539円 税込)

味変に!

ネギ塩(单品)

190円 (209円 税込)



韓国のり

290円

(319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)



おつまみ

サラダ



シーザーサラダ
490円 (539円 税込)



チョレギサラダ
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)

青ねぎ ナムル 290円 (319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)

白菜キムチ

390円 (429円 税込)



胡瓜の一本漬け 490円 (539円 税込)



『中札内産』
枝豆 390円 (429円 税込)



旨塩キャベツ 390円 (429円 税込)



リーフレタス 190円 (209円 税込)



ナムル

野菜

麺



冷麺 (ハーフ)
490円 (539円 税込)



冷麺
690円 (759円 税込)



担々まぜ冷麺
790円 (869円 税込)



梅おろし冷麺
690円 (759円 税込)



担々まぜ冷麺
(ハーフ)
590円 (649円 税込)



梅おろし冷麺
(ハーフ)
490円 (539円 税込)

クッパ



クッパ
490円 (539円 税込)



ユッケジャン
クッパ
590円 (649円 税込)



玉子スープ
290円 (319円 税込)

クッパスープ
390円 (429円 税込)



ワカメスープ
290円 (319円 税込)

ユッケジャン
スープ
490円 (539円 税込)

スープ



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**
790円 (869円 税込)

ごはん



**焼肉に合う
ネギ飯**

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)

塩むすび

140円
(154円 税込)

(大) **590円**
(649円 税込)

(中) **390円**
(429円 税込)

(小) **290円**
(319円 税込)

デザート

雪見だいふく
弾むふにふに
モチ

雪見だいふく

チョコかけ
雪見だいふく

420円 (462円 税込)



バニラアイス

250円 (275円 税込)



完熟バナナアイス

250円 (275円 税込)



Highball

ハイボール 460円 (506円 税込)

ハイボール コーラ
490円 (539円 税込)

ハイボール ゆず
490円 (539円 税込)

ハイボール ジンジャー
490円 (539円 税込)

ハイボール パンチレモン
490円 (539円 税込)



SUPER
"DRY"
"KARAKUCHI"

BREWED FROM QUALITY INGREDIENTS BY USING OUR PURE CULTURED YEAST AND OUR ADVANCED BREWING TECHNIQUES. ASAHI BEER HAS EXCELLENT RICHNESS, TRULY REFRESHING DRINKABILITY AND SATIN SMOOTHNESS.

うまい!
樽生

アサヒ 樽生ビール

(中ジョッキ)

550円 (605円 税込)

ALC.
0%

ビアテイスト
アサヒゼロ

490円 (539円 税込)



BEER

Shochu



豊かな自然に囲まれた雪岳山（ソラクサン）系の澄みきった銘水で仕上げた焼酎です



クセがなく、
すっきりとした味わい

本格焼酎

鏡月

Green 20°

グラス **390円**
(429円 税込)

ボトル
1,880円
(2,068円 税込)

レモンハーフ **150円**
(カットorスライス) (165円 税込)

レモン1個分 **300円**
(カットorスライス) (330円 税込)



SOUR

フレッシュ
生レモンサワー

490円
(539円 税込)



ウーロンハイ
430円
(473円 税込)



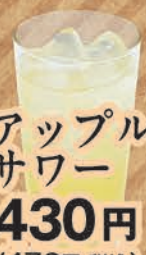
緑茶ハイ
(抹茶入り)
430円
(473円 税込)



パンチ
レモンサワー
430円
(473円 税込)



アップル
サワー
430円
(473円 税込)



カルピス
サワー
430円
(473円 税込)



ゆずサワー
430円
(473円 税込)



Softdrink

オレンジ
290円(319円 税込)

メロンソーダ
290円(319円 税込)

カルピス(ウォーターorソーダ)
290円(319円 税込)

りんご
290円(319円 税込)

ジンジャーエール
290円(319円 税込)

ラムネ
330円(363円 税込)

コーラ
290円(319円 税込)

三ツ矢サイダー
390円(429円 税込)

Makgeolli



麹醇堂 生マッコリ

(120ml) **430円**
(473円 税込)



グラスワイン (白・赤)

グラス **450円**
(495円 税込)

Plum Wine



梅酒

490円 (539円 税込)

Cocktail



カシスウーロン

490円
(539円 税込)



カシスソーダ

490円
(539円 税込)

ウーロン茶

290円 (319円 税込)

(ピッチャー)

490円 (539円 税込)

緑茶(抹茶入り)

290円 (319円 税込)

(ピッチャー)

490円 (539円 税込)

黒ウーロン茶

390円 (429円 税込)

(ピッチャー)

590円 (649円 税込)

コーラフロート

390円 (429円 税込)

クリームソーダ

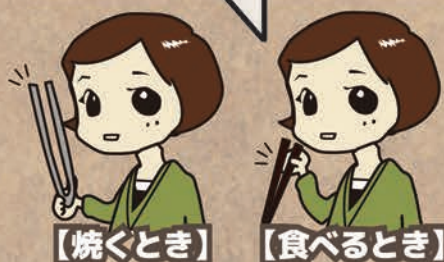
390円 (429円 税込)

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 **トンガ**
お肉を食べるときは **お箸**

を使いましょう！



ホルモンの焼き方

ホルモン(牛シマチョウや牛マルチョウ)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。



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いただけます。●掲載の画像はイメージです。

