

名物 ユスバ最高!



最強のダレ
出来ました!!

お肉に合う

特製うなぎ醤油を使用した

濃厚卵ダレ

150円(税込165円)

数量
限定

和牛上カルビ

和牛 A4,A5 ランクのお肉を
この価格でご提供!

990円(税込1,089円)



黒毛和牛 (卵付き)

すき焼きカルビ

990円(税込1,089円)

※写真はイメージです。※お肉は全て味つけしてお出しします。

豚



数量
限定

豚1頭から1切れしか取れない 幻の特上タン。

塊肉大トロタン 790円
(税込869円)



名物ホルモン

韓の台所自慢の国産豚ショウチョウです。
とりあえずハズせない一品。

390円(税込429円)



こめかみ

豚のこめかみから頬にかけての部位。
筋肉が発達しているため脂は少なく、
しっかりとした強い旨味が特徴。
弾力があり食べ応えがある人気の商品。

490円(税込539円)



豚ハラミ

肉質が柔らかくジューシーで、噛めば噛むほど
味わい深い。
しつこくなく、まろやかで正肉の赤身のような
食感です。

490円(税込539円)



のどぶえ

豚ののどの軟骨。別名「のどぶえ」。
豚一頭から一本しか取れない希少部位。
コリコリとした独特の食感で、ホルモン好きの
中でも人気が高い。

490円(税込539円)



えんがわ

喉の奥の肉でタンに似ているけど、タンとも
違う不思議な食感

590円(税込649円)



シロクロ

豚のホルモンの代表格。弾力と脂の
ジューシーさが魅力。
焼くと香ばしい。

490円(税込539円)



ユブクロ

豚の子宮で、わずかししか取れない希少な部位。
コリコリとした歯ごたえてカロリーも低め。

490円(税込539円)



豚タン

タンといえば「牛タン」という方も多いが、
牛タンよりコリコリ、サクサク感が感じられ、
その食感にハマる人続出。
あっさりとした淡泊な味わい。

590円(税込649円)



豚トロ

脂身が多く、サクサク食感&旨味たっぷりの
ジューシーさで大人気の部位。
お子様にも食べやすく、マグロのトロのように
脂の乗りが良く、口の中で優しくとろけます。

590円(税込649円)



マルチョウ

柔らかくてぶるぶるとした食感。
甘みのある脂がぎゅっとつ
まっていてジューシー！

890円(税込979円)



特上ホルモン

ホルモンといえば牛のシマチョウ、
牛一頭からはわずかししか取れない
希少部位で、噛むほど脂の甘味と濃厚なお酒にバッチリ合います。
味わいが感じられます。

990円(税込1,089円)



特上ミノ

牛ホルモンの中でも人気が高い部位。
コリコリとした食感がクセになる！

1,000円(税込1,100円)



和牛ハツ

きめ細かい筋繊維によりコリコリとした食感を
楽しむことが出来る。
脂は少なめで臭みもあまりないため、
ホルモンの中でも食べやすい部位。

790円(税込869円)



和牛レバー

「鉄の宝庫」とも呼ばれるほど
栄養がたくさんつまっていて、
特に多く含まれる葉酸や鉄分は、
貧血防止や造血に効果があります。

890円(税込979円)



まかない牛タン

「牛タンの」下タン」部分です。
牛タンの他の部位と比べると脂肪が少なく
歯ごたえがあり濃い味わいが特徴です。」

690円(税込759円)



数量
限定

名物 新鮮和牛極上レバー焼き **1,280**円(税込1,408円)

なめらか濃厚でごま塩とすりニンニクの相性が最高です。
レバー好きの方は、ぜひお召し上がりください。

芝浦市場直送

自慢のホルモン盛り合わせ

PORK

MIX

BEEF

FRESH MEAT



キュリキュリ盛り

990円
(税込1,089円)



赤盛り

990円
(税込1,089円)



白盛り

1,190円
(税込1,309円)

タン焼



牛タン(並)

990円(税込1,089円)

タン下やタン先の部位を主に使用していて、脂身が少なく歯ごたえがあり牛タンの旨味を味わえます。

上牛タン

1,290円(税込1,419円)

味・食感のバランスが良く、ジューシーで適度に柔らかく脂がのっている部位です。

数量
限定

特上タン

1,590円(税込1,749円)

牛タンのなかでも希少で、とても柔らかく脂がのっています。そのため霜降り牛タンと呼ばれることもあり、めったに味わえない部位です。

数量
限定

まかない牛タン

690円(税込759円)

「牛タンの”下タン”部分です。牛タンの他の部位と比べると脂肪が少なく歯ごたえがあり濃い味わいが特徴です。」

数量
限定

豚大トロタン

790円(税込869円)

豚1頭から1切れしか取れない **幻**の特上タン。

豚タン塩

590円(税込649円)

牛タンよりコリコリ、サクサク感が感じられ、その食感にハマる人続出。あっさりとした淡白な味わい。



味付けねぎ
『白』390円(税込429円)



味付けねぎ
『赤』390円(税込429円)

牛タン(並)

上牛タン

特上タン

豚大トロタン

ハラミ焼

カマホルのハラミ 880円(税込968円)

お客様支持率NO1、焼肉の代名詞必食の一品!

厚切りサガリ

990円(税込1,089円)

赤みが多くさっぱりとした味で食べやすい濃厚でジューシーな味わいが大人気。

数量
限定

カマホルの上ハラミ

1,480円(税込1,628円)

最も美味しいところを贅沢に厚切りでカットした至高の一品。

豚ハラミ

490円(税込539円)

肉質が柔らかくジューシーで、噛めば噛むほど味わい深い。しつこくなく、まろやかで正肉の赤身のような食感です。

豚塩ねぎハラミ

590円(税込649円)

肉質が柔らかくジューシーで、噛めば噛むほど味わい深い。塩ねぎとの相性抜群、より一層楽しめます。

新名物

ハラミキムチ

620円(税込682円)

豚キムチの新定番!!
ハラミとキムチの相性抜群! オススメです。



厚切りサガリ



カマホルの上ハラミ

※写真はイメージです。※お肉は全て味つけてお出しします。

こだわりの焼肉

名物



数量
限定

和牛上カルビ

和牛 A4・A5 ランクのお肉をこの価格!

990円(税込1,089円)



黒毛和牛すき焼きカルビ

(卵付き)

990円(税込1,089円)



カマホルカルビ **780**円(税込858円)

焼肉定番のカルビ、赤身と脂身のバランスが
良いおすすめお肉。

※写真はイメージです。※お肉は全て味つけしてお出しします。



鶏カルビ

580円(税込638円)

弾力のある食感と脂ののった濃厚な旨み。肉質が適度に引き締まっており、
ぷりっとジューシーな味わい。



バリバリウイナー

ジューシーな味わいとクセのない味で
誰をも虜(とりこ)にし、
万人受けしやすい味わいは人気の一品。

490円(税込539円)



チリソー

ニンニクやパプリカなどのスパイスで
味付けされており、辛味や香りが特徴的です。

490円(税込539円)

炙り 刺し

鮮度が命

※安全は期しておりますが、
体調のすぐれない方、
幼児、ご年配、妊娠中の方は
ご注文をお控えください。



和牛ユッケ(低温調理)

890円(税込979円)

やわらかい和牛の肉を、こだわりの卵黄と共に。
深い濃厚な肉本来の旨味をご堪能下さい。



和牛ハツユッケ

690円(税込759円)

新鮮なハツとこだわりの卵黄の最高コンビ。
正肉のユッケとはまた違った味わいが楽しめます。



せんまい刺し **690**円
(税込759円)

牛の3番目の胃。コリコリでヘルシー！
お酒のおつまみに。No.1人気メニュー。



和牛ハツ刺し **690**円
(税込759円)

脂肪が少なく、さっぱりとした味わい。
牛ハツのイメージが激変します。
からし醤油がベストマッチ！



特上ミノ刺し **690**円
(税込759円)

さっぱりコリコリ、ポン酢であっさりと
お召し上がりください。



タン刺し(低温調理) **690**円
(税込759円)

豚タンのコリコリ食感がお酒にバッチリ合う。
刺身メニューの中でも人気の一品。



Кубクロ刺し **490**円
(税込539円)

コリっとした食感と淡白な味わい。アルコールとの
相性も抜群で、つつい箸が進んでしまう。



豚レバー刺し **690**円
(税込755円)

低温調理で旨味を閉じ込めた逸品です。
葱と生姜と一緒に召し上がりください。

炙り 握り

赤身肉は旨味が強く程よい歯ごたえがあるので、
肉本来の味わいを存分に楽しむことができます。

赤身握り寿司

(一貫) **350**円(税込385円)

霜降り肉はサシが多く、
見た目にも美しい肉寿司です。

霜降り握り寿司

(一貫) **390**円(税込429円)



写真は霜降り握り寿司イメージです。

写真はイメージです。

本格キムチ 手作り ナルル 新鮮 サラダ



カマホル名物

浅漬けキムチ

490円(税込539円)



サンチュ

450円(税込495円)

白菜キムチ

390円(税込429円)

山芋キムチ

450円(税込495円)

カクテキ

450円(税込495円)

ザク切り味噌キャベツ

300円(税込330円)



カマホル

自慢のサラダ

790円(税込869円)



作りたて!!

アボカドキムチ

590円(税込649円)



キムチ盛り

790円(税込869円)



豆もやし

390円(税込429円)



【低温調理】

和牛エツケ

890円
(税込979円)



厳選した新鮮なもつを時間をかけてじっくり煮込み、野菜の旨味を凝縮した自慢のオリジナルもつ煮です。

8時間煮込んだ

激ウマもつ煮

390円
(税込429円)



淡路島直送
原田さん家の

玉ねぎのオイル焼き

690円
(税込759円)



旨辛きゅうり

450円
(税込495円)



淡路島直送
原田さん家の

オニオンライス

490円
(税込539円)



アボカド塩昆布

590円
(税込649円)



にんにくオイル焼き

490円(税込539円)

名物限定



ネギトロ青唐巻き

999 円 (税込 1,099 円)

ご飯もの



最強TKG 490円(税込539円)



8時間煮込んだ
本気のもつ煮ごはん
600円(税込660円)



さっぱりオリジナル冷麺
790円(税込869円)



カマホルの冷麺
790円(税込869円)



コムタン温麺 790円(税込869円)



カルビクッパ
720円(税込792円)

牛のスネ、骨をじっくり煮て味をとったスープです。
米との相性抜群でお酒などで胃がもたれた後に、うってつけ。

旨いけどしっかり辛い。辛いけどしっかり旨い、
カルビクッパです。



コムタンスープ
490円(税込539円)
牛のスネ、骨をじっくり煮て味をとったスープです。
美容に最適。タンパク質・コラーゲン・
ビタミンB12などを摂ることができます。

カルビスープ

野菜の旨味と、牛肉からとった
出汁が効いたコクのある味わいに
唐辛子入りの真っ赤なスープが
クセになります。
490円(税込539円)



Wたまごスープ
490円(税込539円)

鮮やかな卵黄の色とコクのある
味わいが特徴の赤たまごを
たっぷり使用しました。

※写真はイメージです。

圧力炊き美味しいごはん

ライス



(小) 250円(税込275円)
(中) 320円(税込352円)
(大) 400円(税込440円)

絶品!

北海道産製乳と
こだわりのたまごの
大人気自家製プリン！



自家製プリン 500円(税込550円)

日替わり
シャーベット 300円(税込330円)

バニラアイス 300円(税込330円)

生ビール アサヒ スーパードライ

中生
大生

490円(税込539円)

790円(税込869円)

アイス生ビール (大)

490円(税込539円)

瓶ビール (大)

690円(税込759円)

ノンアルコールビール

450円(税込495円)



ハイボール



+200円(税込220円)
全て大ジョッキに!

NIKKAハイボール

390円(税込429円)

NIKKAフロンティアハイボール 590円(税込649円)

コーラハイボール

390円(税込429円)

ジンジャーハイボール

390円(税込429円)



ホッピー

ホッピーセット(白・黒)

490円(税込539円)

中

220円(税込242円)

外(白・黒)

270円(税込297円)



酎ハイ・サワー



+200円(税込220円)
全て大ジョッキに!

プレーンサワー 380円(税込418円)

レモンサワー 390円(税込429円)

ウーロンハイ 390円(税込429円)

緑茶ハイ

390円(税込429円)

白桃おろしサワー

420円(税込462円)

梅干しサワー

420円(税込462円)

極旨茶ハイ

490円(税込539円)



ワイボール

【ワインの炭酸割り】

(赤) 490円(税込 539円)

VS

からわりワイン

【ワインのロック】

(赤) 490円(税込 539円)

グラスワイン

(赤) 590円(税込 649円)

使用しているワインは、イタリアの温暖な地中海性気候が育んだジンファンデル(プリミティーヴォ)。フルーティな香りに特徴があり、酸味もしっかりと感じられるオーガニックワイン。2011年にイタリア格付け最上級のDOCGに認定された品種で、お肉との相性抜群のハイコスパのワイン。

マッコリ ソウルマッコリ

(グラス) 450円(税込 495円)

(ボトル) 1,800円(税込 1,980円)

焼酎

【芋】黒霧島

【麦】二階堂

【泡盛】残波

(グラス) 420円(税込 462円)

(ボトル) 2,800円(税込 3,080円)

チャミスル

890円(税込 979円)

チャミスルマスカット

890円(税込 979円)



金宮焼酎ボトル(720ml) 2,200円(税込 2,420円)



ボトルセット

※セットはデキャンタになります。

ミネラルウォーター 150円(税込 165円)

ソーダ 400円(税込 440円)

ウーロン茶 600円(税込 660円)

緑茶 600円(税込 660円)

カットレモン 100円(税込 110円)

梅干し1個 50円(税込 55円)

氷 100円(税込 110円)



ソフトドリンク

コカ・コーラ

ウーロン茶

ジンジャーエール

緑茶

オレンジジュース

カルピス

各 290円(税込 319円)

