「さあ、開演だ。」

文＝北條和善（メニューデザイン研究所）

13:00　朝挽きホルモンが到着。ここから開店まで、戦場の如き仕込みが今日も始まる。

13:30　「名物ホルモンは氷水で丁寧に時間を掛けて洗うんです。」
真夏でも悴んでしまいそうな氷水の前で店長の堀江は淡々と語った。もっともお手頃価格の商品ですら妥協はない。これこそが臭みを感じさせず、食感と甘味をストレートに味わってもらうために欠かせない作業だという。個々の特徴を掴み、さまざまな下処理を素材へ施す、気の遠くなる作業から始まった。

15:00　「○○さんの予約入ってる？じゃ、あれ用意してあげて！」
こういった客本位の人間味に惹かれ通う者も多い。「驚きと喜びは美味しいの先にある。」と堀江。

16:30　「カルビを切るのは今でも緊張しますね。」
施し一つで味に大きく差が出てしまうホルモン、それを知る者の言葉は重い。“ホルモンの旨い店は焼肉が旨い”の所以はここにあるのだろう。

17:00　正にショーと呼ぶにふさわしい夜が今日も幕を開ける。

Prologue

この焼き師とのライブ感が醍醐味

1

名物牛タン一本焼き

2,190円（税込 2,409円）

塊“生”牛タンを贅沢に目の前で焼き上げ。
このライブ感と、タン先（並）～タン元（特上）
の異なる食感をぜひご体感ください。

カットしてご提供いたします

ホルモン劇場へようこそ。

何と言ってもこちらの魅力は
「素材×技×劇場」。
今日は、何で楽しませてくれるのか？
そんな高揚感を、商品と共にご紹介
いたします。

劇場

塩とごま油で。

2

名物新鮮和牛極上レバー焼き

1,690円（税込 1,859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。

3

黒毛和牛すき焼きカルビ

2,390円（税込 2,629円）

特製甘辛ダレと合わせた黒毛和牛を表面7、裏面3の時間配分で
焼き上げ、卵黄に絡めてお口へ。この和牛の旨味と甘味には昔話盛り
ご飯片手にどうぞ！

4

元祖名物牛ハツステーキ

990円（税込 1,089円）

第三幕

寿司・ユッケ・刺し

素材の鮮度を大切に

黒毛和牛肉寿司2貫
690円(税込 759円)

炙りユッケ
1,590円(税込 1,749円)

炙りサーロインユッケ
1,690円(税込 1,859円)

センマイ刺し
790円(税込 869円)

青唐ピリ辛センマイ刺し
820円(税込 902円)

新鮮素材の鮮度を極限まで追求

ホルモンは鮮度が重要です。
その鮮度を極限まで保つため
氷水で下処理を施していきます。
そういった幾重もの下処理が
前菜では特に繊細に味へ現れ
ます。他の店では味わえない
逸品はこういったこだわりから
生まれます。

焼き師コース

技と素材の集大成。
我々の劇場（エンターテイメント）をご覧あれ。

※写真は２人前です。

焼き師 お試しコース

全12品
お1人様

5,000円
（税込 5,500 円）

- キャベツ
- 白菜キムチ
- 大トロタン
- 和牛ハラミ
- 牛サガリ
- サムギョプサル

焼 すき焼き

- 牛皮ポン酢
- 特選ヒレと和牛赤身肉
- ホルモンミックス
- 〆のお料理

焼き師について

素材の個性に合わせて丁寧に焼き上げる。
そして「おいしい！」と言って頂くまでが我々の責任です。とびきりの一枚になりますように、ぜひ最高の焼肉を焼かせてください。

焼 YAKI

こちらのアイコン表記のお品は焼き師にて一番美味しい状態でご提供いたします。

※ 焼き師コースは、テーブルご人数分で同一コースのご注文をお願いいたします。

飲み放題

120分
（L.O.100分）

全コース
お1人様

＋1,980円
（税込 2,178 円）

※詳しくはスタッフまでお尋ねください。

焼 YAKI 2品

お肉全て、味付けを変えてご提供。

「技×素材×劇場」堪能コース

全11品
お1人様

6,000円
（税込 6,600 円）

- ◆山盛りキャベツ
- ◆生キムチサラダ
- ◆大トロ牛タン
- ◆黒毛和牛ハラミ
- ◆厚切りサガリ
- 焼 黒毛和牛ミスジの月見焼き
- ◆和牛２種盛り
- 焼 黒毛和牛シャトーブリアン
- ◆季節の野菜
- ◆日替りホルモン三種盛り
- ◆〆のお料理

※写真は２人前です。

素材を見つめ、技を施すのは
おいしいの先を目指すため。
ここでしか味わえない
劇場が今、完成します。

第一幕

技と素材

ホルモン

素材はもちろん、仕込みこそがホルモンの命です。それは牛も豚も変わりません。その日に仕入れたホルモンを部位の特徴に合わせ一つ一つ丁寧に仕込みました。当店看板商品をぜひご賞味ください。

黒毛和牛ホルモン

芝浦直送の厳選黒毛和牛ホルモンのみを使用。さらに脂の甘み、旨味、食感に合わせた下処理を丁寧に時間を掛け施し、ご提供しております。その差は、食べれば歴然です。

※写真はイメージです。

日替り ホルモン４種盛り

1,990円
（税込 2,189円）

牛ハツ 890円（税込 979円）

脂が少なめで、ホルモンの中でもクセのない赤身になります。

ピリ辛ハツすじ 590円（税込 649円）

シマ腸 990円（税込 1,089円）

コリコリ食感とジューシーさ両方が楽しめます。
シマ模様が特徴です。

牛レバー 900円（税込 990円）

ご存知の部位だからこそ、他との違いをぜひお試しください。

丸腸 900円（税込 990円）

黒毛和牛特有の甘みある脂が特徴で、ジューシー部位。

豚も牛も変わらず
丁寧に手を施す。

朝挽き
豚ホルモン

素材は、朝挽き新鮮ホルモンを部位の特徴ごとに横浜、千葉銚子と仕入先を分けています。そして仕込みも一切手を抜かない。これこそ「ホルモン」を看板に掲げた責任です。

※写真は通常サイズです。

ホルモンミックス
1,690円（税込 1,859円）
ハーフ 980円（税込 1,078円）

朝挽き豚ホルモンの味付けは3種〈塩・たれ・辛味噌〉をご用意しております。

やめられないミノ 890円（税込 979円）
特上ミノ。サクサクした食感がやみつき！

のどぶえ 590円（税込 649円）
超希少部位。コリコリ食感の上軟骨です。

コニク（かしら） 490円（税込 539円）
柔らかな赤身部位。クセがなく万人向けです。

名物ホルモン 390円（税込 429円）
これぞホルモン！オリジナルダレがおすすめです。

コリコリ盛り 990円（税込 1,089円）
ノドブエ・エンガワ
ミノの盛り合わせ

えんがわ（チグチ） 590円（税込 649円）
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

トッピング

韓国のり 390円（税込 429円）

ねぎ おとこ
ネギ漢 360円（税込 396円）

キムチ盛り 690円（税込 759円）

サンチュ 590円（税込 649円）

第二幕 ―― 銘柄に頼らない重圧

焼肉

ホルモンを取り扱う者として、素材の施しで味が大きく変わる事を肌感覚で知っています。切り方一つ、隠し包丁の方向一つでガラリと表情が変わるのです。「ホルモン屋の焼肉は他と一味違う。」をその舌でお確かめください。

極（きわみ）の黒毛和牛4選

1

赤ワインソースに絡めて

黒毛和牛 シャトーブリアン

5,500円（税込 6,050 円）

部位の中で最も柔らかく、豊かな風味と甘みを持つ最高峰部位。

そこへバターを効かせた赤ワインソースをくぐらせながら丁寧に焼き上げることで、コクが加わり極上の逸品へ仕上げます。

2

黒毛和牛 特選ヒレ

（4 切）1,990円（税込 2,189 円）
（2 切）990円（税込 1,089 円）
（6 切）2,990円（税込 3,289 円）

ヒレのみが持つ、上質な肉の緻密さと優しい繊維感。そこに適度な脂の旨味が重なるのは、黒毛和牛ならでは。

注文後に合わせる特製塩ダレはごま油・にんにくを効かせ素材を引き立てます。

※写真は【6切】です。

3

黒毛和牛 和牛特上カルビ【塩 or タレ】

2,290円（税込 2,519 円）

極上な脂の甘みを堪能できる最高峰カルビ。仕上げは素材を引き立てる、果実・柑橘果汁を使った極みダレか、特製わさびを添えた塩の2種からお選び頂けます。

4

黒毛和牛 上ロース【塩 or タレ】

1,980円（税込 2,178）

食べごたえのある、さっぱり上質な赤身肉。仕上げは素材を引き立てる、果実・柑橘果汁を使った極みダレか、特製香味ポン酢と楽しむ塩の2種からお選び頂けます。

5

黒毛和牛 和牛切り落としカルビ

1,390円（税込 1,529 円）

牛タン

牛脂はお肉を焼く前に鉄板に乗せる事で和牛特有の匂い
和牛香が付きよりお肉を美味しく頂く事ができます。
鉄板に張り付きやすいお肉も牛脂を使う事で
張り付かなくなる優れた脂です

上タン

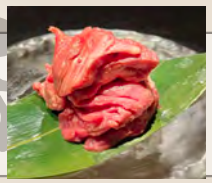
上タン 1,580円（税込 1,738円）

特上タン 2,500円（税込 2,750円）

特上タン

数量限定 **大トロタン** 【数量限定】2,700円（税込 2,970円）
タンの中で最も柔らかく、脂が乗りジューシー。一頭から一人前
のみの希少部位。

大トロタン



賄いタン 890円（税込 979円）

ピリ辛賄いタン 890円（税込 979円）

ネギ漢 360円（税込 396円）

焼肉

劇場カルビ 990円（税込 1,089円）
程よく脂が乗ったUS赤身を使用した、当店の看板カルビ。

劇場カルビ

和牛切り落としカルビ 1,390円（税込 1,529円）

和牛切り落とし

劇場ヒレ 1,290円（税込 1,419円）

劇場ハラミ 990円（税込 1,089円）
劇場と名を冠する覚悟を込めて。USハラミも当店では一味違います。

劇場自慢の和牛生ハラミ 2,700円（税込 2,970円）
ハーフ 1,400円（税込 1,540円）

黒毛和牛上ハラミ 2,500円（税込 2,750円）
ハーフ 1,300円（税込 1,430円）

【数量限定】
黒毛和牛上サガリ 2,500円（税込 2,750円）
ハーフ 1,300円（税込 1,430円）

劇場ヒレ

劇場ハラミ

和牛ハラミスジ 890円（税込 979円）

厚切りハラミ（160g） 1,290円（税込 1,419円）

バリエーション

豚カタロース 990円（税込 1,089円）

厚切鶏カルビ 750円（税込 825円）

ウィンナー（5本） 450円（税込 495円）

豚カタロース

肉厚鶏カルビ

おつまみ

生キムチサラダのこだわり

瑞々しい白菜と、こだわりのキムチダレを合わせ、サラダ感覚で召し上がって頂けるよう仕上げました。ボリュームもあり、後引く辛さがポイントです。

叩ききゅうり
490円(税込 539 円)

劇場名物 FAMOUS

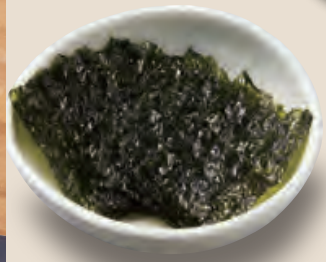
生キムチサラダ
790円(税込 869 円)
ハーフ 590円(税込 649 円)
※写真は通常サイズです。

熟成ごぼう唐揚げ
590円(税込 649 円)

劇場ピリ辛冷やっこ
490円(税込 539 円)

～新鮮なハラミの皮をポン酢でさっぱり仕上げました～
黒毛和牛皮ポン
490円(税込 539 円)

牛スジ煮込み
690円(税込 759 円)



韓国海苔
390円(税込 429 円)

名物!
コラーゲンたっぷり
豚足
590円(税込 649 円)

青唐ピリ辛 和牛皮ポン酢
520円(税込 572 円)

にんにく オイル焼き
490円(税込 539 円)

にんにく 大蒜ポテトフライ
790円(税込 869 円)

ポテトフライ
690円(税込 759 円)

キムチ ナムル

キムチ盛り

ナムル盛り

キムチ盛り	690円(税込 759 円)
白菜キムチ	490円(税込 539 円)
カクテキ	490円(税込 539 円)
山芋キムチ	490円(税込 539 円)
オイキムチ	490円(税込 539 円)
ナムル盛り	690円(税込 759 円)
豆もやしナムル	490円(税込 539 円)

第四幕

〆以外にもぜひ

名脇役たち

トマトサラダ（ガリ） 590円(税込 649 円)

サラダ

チョレギサラダ 850円(税込 935 円)

劇場サラダ 690円(税込 759 円)

サンチュ 590円(税込 649 円)

麺

定番あさりラーメン 990円(税込 1,089 円)

パスタ用のカッペリーニを麺として使用。8時間掛けて煮込んだゲンコツスープとあさりの合わせが絶妙。

劇場冷麺 890円(税込 979 円)

カルビラーメン 890円(税込 979 円)

辛さをお選び頂けます。

1辛…30円(税込33円)

2辛…60円(税込66円)

3辛…90円(税込99円)

コムタン温麺 890円(税込 979 円)

スープ

カルビスープ 690円(税込 759 円)

8時間以上煮込んだ特製牛骨スープをベースにした辛味と旨味が自慢のスープ

辛さをお選び頂けます。

1辛…30円+税　2辛…60円+税　3辛…90円+税

コムタンスープ 690円(税込 759 円)

たまごスープ 590円(税込 649 円)

アサリスープ 690円(税込 759 円)

しじみスープ 690円(税込 759 円)

カルビクッパ
890円
(税込 979 円)

辛さをお選び頂けます。
1辛…30円(税込33円)
2辛…60円(税込66円)
3辛…90円(税込99円)

クッパ

コムタンクッパ

コムタンクッパ
890円(税込 979 円)

たまごクッパ
790円(税込 869 円)

石焼ビビンバ 990円(税込 1,089 円)
ハーフ 790円(税込 869 円)

※写真は通常サイズです。

ビビンバ

名物劇場めし
790円
(税込 869 円)

本気のTKG
590円(税込 649 円)

スタッフ一推しネギ飯
590円(税込 649 円)

国産米使用 ご飯

大 490円(税込 539 円)
中 390円(税込 429 円)
小 290円(税込 319 円)

日本昔話盛り
690円(税込 759 円)

デザート

ホットク 750円(税込 825 円)
手作り生地の中に、とろ～りシナモンがかくれんぼ。冷んやりバニラアイスとの相性がピッタリ！

バニラ	390円(税込 429 円)
ヨーグルト	390円(税込 429 円)
季節のデザート	490円(税込 539 円)

自家製プリン
490円(税込 539 円)
北海道産製乳とこだわりたまごの大人気自家製プリン！

いも娘
650円
(税込 715 円)

ハイボール

ニッカハイボール

◆ニッカハイボール
通常 450円(税込 495 円) 大ジョッキ 790円(税込 869 円)

◆コーラハイボール
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 790円(税込 869 円)

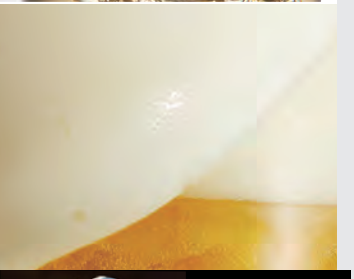
◆ジンジャーハイボール
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 790円(税込 869 円)

◆コーンハイボール
通常 550円(税込 605 円) 大ジョッキ 790円(税込 869 円)

◆こだわりハイボール 550円(税込 605 円)

◆ニッカ フロンティア 590円(税込 649 円)

ビール



◆アサヒスーパードライ

中ジョッキ 550円(税込 605 円)

大ジョッキ 750円(税込 825 円)

◆アイスビール 490円(税込 539 円)

◆瓶ビール 中瓶 660円(税込 726 円)

ノンアルコールビール

◆アサヒドライゼロ 390円(税込 429 円)

梅酒

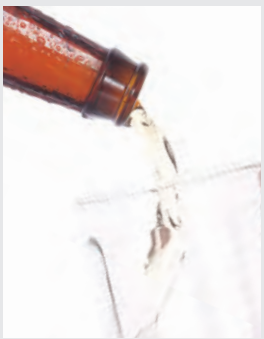
◆梅酒

(ソーダ)
通常 500円(税込 550 円)
大ジョッキ 700円(税込 770 円)
(水)
通常 500円(税込 550 円)
大ジョッキ 700円(税込 770 円)
(お湯)
通常 500円(税込 550 円)
大ジョッキ 700円(税込 770 円)
(ロック)
通常 500円(税込 550 円)

◆ゆず梅酒

(ソーダ)
通常 500円(税込 550 円)
大ジョッキ 700円(税込 770 円)
(水)
通常 500円(税込 550 円)
大ジョッキ 700円(税込 770 円)
(お湯)
通常 500円(税込 550 円)
大ジョッキ 700円(税込 770 円)
(ロック)
通常 500円(税込 550 円)

ホッピー



◆ホッピーセット(白・黒)
各種 490円 (税込 539 円)

◆ホッピー追加
白 290円(税込 319 円)
黒 290円(税込 319 円)
中身 200円(税込 220 円)

サワー・酎ハイ

◆梅干しサワー

おすすめ!ジャンボ お得! 約1.5杯

◆レモンサワー 通常 490円(税込 539円)
大ジョッキ 690円(税込 759 円)

◆青りんごサワー
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 690円(税込 759 円)

◆男梅サワー
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 690円(税込 759 円)

◆梅干しサワー
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 690円(税込 759 円)

◆プレーンサワー
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 650円(税込 715 円)

◆カルピスサワー
通常 490円(税込 539 円) 大ジョッキ 690円(税込 759 円)

お茶ハイ

◆ウーロンハイ ◆コーン茶ハイ
◆緑茶ハイ ◆ジャスミンハイ

各種 通常 490円(税込 539円)
大ジョッキ 690円(税込 759円)

◆黒ウーロンハイ 通常 600円(税込 660 円)
大ジョッキ 790円(税込 869円)

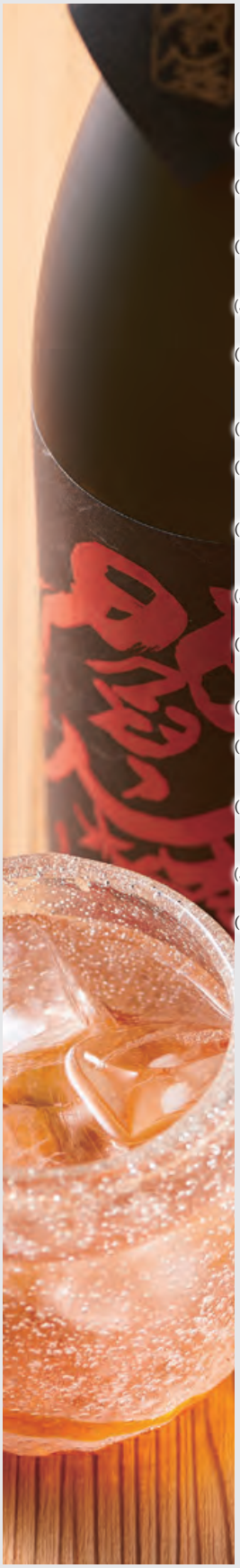
◆極旨茶ハイ 通常 590円(税込 649 円)
大ジョッキ 790円(税込 869円)

生搾りサワー

生レモンサワー

◆生レモンサワー
通常 600円(税込 660 円) 大ジョッキ 800円(税込 880 円)

◆生ピンク グレープフルーツサワー
通常 600円(税込 660 円) 大ジョッキ 800円(税込 880 円)



焼酎

◆二階堂
（ボトル）2,900円(税込3,190円)

（水割り）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（ソーダ）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（お湯割り）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（ロック）	通常	550円(税込 605 円)

◆宝山
（ボトル）3,200円(税込3,520円)

（水割り）	通常	590円(税込 649 円)
	大ジョッキ	790円(税込 869 円)
（ソーダ）	通常	590円(税込 649 円)
	大ジョッキ	790円(税込 869 円)
（お湯割り）	通常	590円(税込 649 円)
	大ジョッキ	790円(税込 869 円)
（ロック）	通常	590円(税込 649 円)

◆黒霧島
（ボトル）2,900円(税込3,190円)

（水割り）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（ソーダ）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（お湯割り）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（ロック）	通常	550円(税込 605 円)

◆いいちこ
（ボトル）2,900円(税込3,190円)

（水割り）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（ソーダ）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（お湯割り）	通常	550円(税込 605 円)
	大ジョッキ	700円(税込 770 円)
（ロック）	通常	550円(税込 605 円)

◆金宮
（ボトル）2,500円(税込2,750円)

（水割り）	通常	480円(税込 528 円)
	大ジョッキ	680円(税込 748 円)
（ソーダ）	通常	480円(税込 528 円)
	大ジョッキ	680円(税込 748 円)
（お湯割り）	通常	480円(税込 528 円)
	大ジョッキ	680円(税込 748 円)
（ロック）	通常	480円(税込 528 円)

ボトルセット

緑茶	（小）	300円(税込 330 円)
	（大）	700円(税込 770 円)
ジャスミン茶	（小）	300円(税込 330 円)
	（大）	700円(税込 770 円)
黒ウーロン茶	（小）	400円(税込 440 円)
	（大）	800円(税込 880 円)
ウーロン茶	（小）	300円(税込 330 円)
	（大）	600円(税込 660 円)
ソーダ	（小）	300円(税込 330 円)
	（大）	600円(税込 660 円)
極旨茶	（小）	400円(税込 440 円)
	（大）	800円(税込 880 円)
コーン茶	（小）	300円(税込 330 円)
	（大）	700円(税込 770 円)
梅干し	（1 個）	100円(税込 110 円)
レモン	（4 切）	180円(税込 198 円)
水		0円
氷		0円

ワイン

◆グラス（赤・白）
各種 550円(税込 605 円)

◆ボトル（赤・白）
各種 2,500円(税込 2,750 円)

カクテル

◆カシスアップル
通常 580円(税込 638 円) 大ジョッキ 780円(税込 858 円)

◆カシスウーロン
通常 580円(税込 638 円) 大ジョッキ 780円(税込 858 円)

◆カシスソーダ
通常 550円(税込 605 円) 大ジョッキ 750円(税込 825 円)

ウイスキー

◆白州 1,280円(税込 1,408 円)

◆山崎 1,280円(税込 1,408 円)

日本酒

◆白 鶴 （小） 680円(税込 748 円) （大） 980円(税込 1,078 円)

◆浦 霞 （冷） 880円(税込 968 円)

ノンアルコール

◆レモンソーダ 500円(税込 550 円)

ソフトドリンク

◆ウーロン茶
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆カルピス
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆三ツ矢サイダー
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆アップル
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆緑 茶
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆ジャスミン茶
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆コーラ
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆コーン茶
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆ジンジャーエール
通常 390円(税込 429 円) 大ジョッキ 620円(税込 682 円)

◆黒ウーロン茶
通常 520円(税込 572 円) 大ジョッキ 690円(税込 759 円)

◆極旨茶
通常 520円(税込 572 円) 大ジョッキ 690円(税込 759 円)

※お通し代【300円(税込 330円)】は別途頂戴致します。