



文 || 北條和善 (メニューデザイン研究所)

「さあ、開演だ。」

Prologue

- 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 「〇〇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。

この焼き師との
ライブ感が醍醐味。

焼き師が焼きます。

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。



ホルモン劇場へ
ようこそ。

何と云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。

名物新鮮和牛極上レバー焼き

1,390円(税込 1,529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。



2.5mmがベスト。
すき焼きカルビは



黒毛和牛 すき焼きカルビ

2,200円(税込 2,420円)

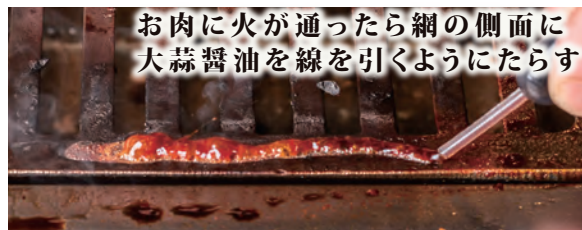
特製甘辛ダレと合わせた黒毛和牛を表面7、裏面3の時間配分で焼き上げ、卵黄に絡めてお口へ。この和牛の旨味と甘味には昔話盛りご飯片手にどうぞ!



ハイライイト



片面ごとに赤ワインソースを絡めながら焼いて



お肉に火が通ったら網の側面に大蒜醤油を線を引くようにたらす



大蒜醤油が少し焦げてきたところをサーッとお肉につけてお召し上がりください。

牛ハツと、
大蒜たまり醤油の出会い。

元祖名物 牛ハツステーキ

990円(税込 1,089円)



赤ワイン
ソース
に絡めて



寿司・ユツケ・刺し

第三幕

素材の鮮度を大切に



黒毛和牛肉寿司2貫
600円(税込 660円)

洗練のガツをどうぞ



ガツたたき 890円(税込 979円)
新鮮なガツを湯引きし手を施すと、まるでフグのような洗練された逸品に仕上がります。これはホルモン劇場でしか味わえません。



牛ハツのタタキ 990円
(税込 1,089円)

新鮮な牛ハツを炙り、タタキにしました。特製香味ポン酢にてご提供いたします。柚子胡椒をアクセントに。



豚足 590円
(税込 649円)



写真 炙りユッケ 1,460円(税込 1,606円)
ハラミユッケ 1,570円(税込 1,727円)



劇場ユッケ 1,000円(税込 1,100円)



センマイ刺し 890円(税込 979円)

芝浦直送のセンマイに丁寧な仕事を施しました。他とはまるで違う逸品を自家製の酢味噌とご一緒に。

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。

我々の劇場を
エンターテイメント
をご覧あれ。

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。



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。



※写真は2人前です。



焼き師 お試しコース

全10品
お1人様

5,000円
(税込 5,500円)

◆ 山盛りキャベツ

◆ 白菜キムチ



◆ 名物牛タン一本焼き

◆ 黒毛和牛ハラミ

◆ つぼ焼きサガリ



◆ 黒毛和牛すき焼きカルビ

◆ 黒毛和牛ロース
特製香味ポン酢

◆ 特選ヒレ

◆ ホルモンミックス

◆ 酢のお料理





焼
YAKI
4
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12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
- ◆黒毛和牛サガリ
- ◆黒毛和牛ミスジの月見焼き
- ◆せいろ黒毛和牛リブロースの蒸籠蒸し
- ◆黒毛和牛シャトーブリアン
- ◆特選ヒレ
- ◆季節の野菜
- ◆日替りホルモン三種盛り
- ◆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



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。



黒 日替り
ホルモン4種盛り
1,990円
(税込 2,189円)



※写真はイメージです。



黒 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)



黒 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。



黒 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。



黒 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。

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て一つ一つ丁寧に仕込みました。当店看板商品ぜひご賞味ください。

豚も牛も変わらず
丁寧に手をを施す。

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。

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)

※写真は通常サイズです。

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!秘伝の味噌ダレがおすすめです。



おっぱい 550円
(税込 605円)

プリプリコリコリ食感が人気の部位



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)



ねぎおとし
ネギ漢 360円
(税込 396円)



キムチ盛り 690円
(税込 759円)



サンチュ 620円
(税込 682円)

第二一幕

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

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。



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)

※写真は[6切]です。

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、黒毛和牛ならではの。

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。



黒毛和牛

特上カルビ

【塩 or タレ】

2,490円
(税込 2,739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。



黒毛和牛

上ロース

【塩 or タレ】

1,950円
(税込 2,145円)

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。



黒毛和牛

和牛切り落としカルビ

1,350円
(税込 1,485円)



“生”牛タン

こだわりの“生”牛タン。

“生”で仕入れた牛タンを新鮮な状態で切り分けてご提供しております。食感、旨味が段違いです。

ねぎ塩上タン 1,580円(税込 1,738円)

職人が手切りした牛上タンを、特製塩ダレねぎと合わせてどうぞ。

特上タン 2,600円(税込 2,860円)

数量
限定

大トロタン 2,980円(税込 3,278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。

豚タン 590円(税込 649円)

賄いタン 790円(税込 869円)

ねぎ塩タンさがり 790円(税込 869円)

ピリ辛賄いタン 790円(税込 869円)



ねぎ塩上タン



大トロタン

カルビ

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。

和牛切り落としカルビ 1,350円(税込 1,485円)



和牛中落ち頬肉

ハラミ

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。

でかハラ 1,990円(税込 2,189円)

US産の赤身が抜群のハラミを大胆に160g使用

数量
限定

壺漬けハラミ 1,300円(税込 1,430円)

タレにしっかりと漬け込んだハラミは通常のハラミよりも旨みが段違い!

生ハラミ 2,730円(税込 3,003円)

横浜市場から取り寄せた生でも食べられるくらい新鮮なハラミ

上ハラミ 1,500円(税込 1,650円)

US産の最高ランクのプレミアムハラミを使用

和牛ハラミ 2,500円(税込 2,750円)

和牛サガリ 2,500円(税込 2,750円)

和牛ハラミスジ 890円(税込 979円)

豚ハラミ 590円(税込 649円)



でかハラ



生ハラミ



上ハラミ

バリエーション

和牛中落ち頬肉 990円(税込 1,089円)

ツラミの横にある牛一頭から数切れしか取れない希少部位、旨みが凝縮されているのでジューシーで肉肉しい食感

鶏セセリ 750円(税込 825円)

ウィンナー (5本) 490円(税込 539円)



鶏セセリ

おつまみ

自家製あんを
毎日愛情込めて
包んでいます。

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

550円(税込 605円)



佐藤の揚げ餃子 490円(税込 539円)



~和牛のコラーゲン~
皮ポン 490円(税込 539円)

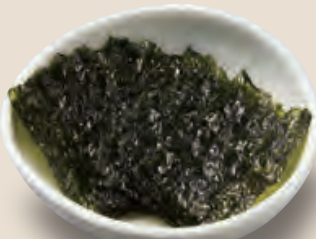
生キムチサラダ 790円(税込 869円)

ハーフ 590円(税込 649円)

※写真は通常サイズです。



8時間じっくり
煮込んだ。
お箸で切れる
柔らかい
タンシチュー



韓国海苔

390円(税込 429円)



63℃で6時間じっくり火入れした
横浜豚のグリル 780円(税込 858円)
~グリーンマスタードと生胡椒で~

えだまめ

490円(税込 539円)

従来のヒット商品
ベビースターキャベツ

490円(税込 539円)

煮込み

490円(税込 539円)



トリュフ風味の
名物ポテトフライ

690円(税込 759円)

タンシチュー 990円(税込 1,089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)

さきいかキムチ 540円(税込 594円)

ナムル盛り 690円(税込 759円)

もやしナムル 490円(税込 539円)

季節のキムチと
ナムルの二種盛 690円(税込 759円)

第四幕

ズ以外にもぜひ

名脇役たち



生キムチ 790円(税込 869円)

生キムチハーフ 590円(税込 649円)

サラダ



チョレギサラダ 790円(税込 869円)



サンチュ 620円(税込 682円)



山盛りキャベツ 450円(税込 495円)



にんにくオイル焼き 440円(税込 484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。



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)

しじみラーメン 990円(税込 1,089円)

スープ



カルビスープ 690円(税込 759円)

ゲンコツスープをベースにした、辛味と旨味が自慢のスープ。ゴロゴロの肉入りで、食べ応えも抜群。

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

2辛...60円(税込66円)

コムタンスープ 690円(税込 759円)

アサリスープ 690円(税込 759円)



たまごスープ 590円(税込 649円)

しじみスープ 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クッパ



カルビクッパ 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)

890円
(税込 979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。

クッパ

ビビンバ

コムタンクッパ
890円(税込 979円)

アサリクッパ
990円(税込 1,089円)

たまごクッパ
790円(税込 869円)

ネギ飯 540円(税込 594円)

(スタッフの賄いから生まれた肉との相性抜群飯!)

本気のTKG 590円(税込 649円)

牛タンカレー 990円(税込 1,089円)

名物劇場飯
790円(税込 869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

590円(税込 649円)



デザート



ホットク 650円(税込 715円)

アツアツ生地の中に、トロ〜り黒蜜がかくれんぼ。冷んやりバニラアイスとの相性もピッタリ。



自家製プリン
490円(税込 539円)

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 450円(税込 495円)



ホクホクスイートポテトに
バニラアイスの絶妙なバランス。
当店ならではの逸品です。

いも娘

590円
(税込 649円)



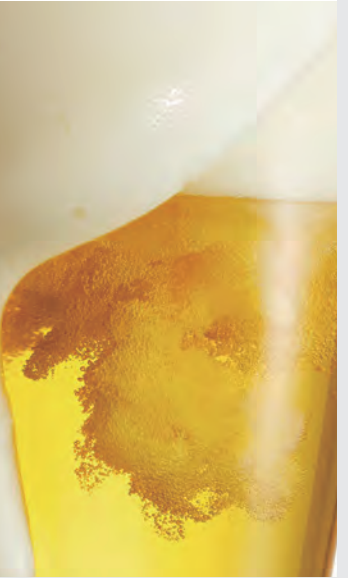
ハイボール



ニッカハイボール

- ◆ニッカハイボール 450円(税込 495円)
- ◆コーラハイボール 490円(税込 539円)
- ◆ジンジャーハイボール 490円(税込 539円)
- ◆こだわりハイボール 550円(税込 605円)
- ◆コンハイ 550円(税込 605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 700円(税込 770円)
- ◆アイスビール 490円(税込 539円)
- ◆瓶ビール **中瓶** 650円(税込 715円)

ノンアルコールビール

- ◆アサヒドライゼロ 400円(税込 440円)

梅酒



- | | |
|----------------------|----------------------|
| ◆梅酒 | ◆ゆず梅酒 |
| (ソータ) 500円(税込 550円) | (ソータ) 500円(税込 550円) |
| (ロック) 500円(税込 550円) | (ロック) 500円(税込 550円) |
| (水・お湯) 500円(税込 550円) | (水・お湯) 500円(税込 550円) |

ホッピー



- ◆ホッピーセット(白・黒)
 - 各種 480円(税込 528円)
- ◆ホッピー追加
 - 白 280円(税込 308円)
 - 黒 280円(税込 308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 650円(税込 715円)

- ◆青りんごサワー 490円(税込 539円)
- ◆カルピスサワー 490円(税込 539円)
- ◆梅干しサワー 550円(税込 605円)
- ◆男梅サワー 490円(税込 539円)
- ◆プレーンサワー 450円(税込 495円)

お茶ハイ



ウーロンハイ

- ◆ウーロンハイ ◆コーン茶ハイ
- ◆緑茶ハイ ◆ジャスミンハイ
- ◆紅茶ハイ
- 各種 490円(税込 539円)

- ◆黒ウーロンハイ 600円(税込 660円)
- ◆美人青汁ハイ 590円(税込 649円)

生搾りサワー



生レモンサワー

- ◆生レモンサワー 600円(税込 660円)
- ◆生ピンクグレープツサワー 600円(税込 660円)

焼酎

- ◆二階堂
- ◆れんど
- ◆鍛高譚
- ◆黒霧島

(ボトル) 2,900円(税込 3,190円)
 (水割り) 550円(税込 605円)
 (ソーダ) 550円(税込 605円)
 (ロック) 550円(税込 605円)

◆ボトル ※3か月間保管できます。



ボトルセット

レモン	(4切) 180円(税込 198円)
梅干し	(1個) 100円(税込 110円)
ソーダ	(小) 350円(税込 385円) (大) 700円(税込 770円)
緑茶	(小) 400円(税込 440円) (大) 800円(税込 880円)
ウーロン茶	(小) 400円(税込 440円) (大) 750円(税込 825円)
コーン茶	(小) 400円(税込 440円) (大) 800円(税込 880円)
ジャスミン茶	(小) 400円(税込 440円) (大) 800円(税込 880円)
青汁	(小) 500円(税込 550円) (大) 900円(税込 990円)
黒ウーロン茶	(小) 500円(税込 550円) (大) 900円(税込 990円)
紅茶	(小) 400円(税込 440円) (大) 800円(税込 880円)



ワイン

- ◆グラス(赤・白) 各種 500円(税込 550円)
- ◆ボトル(赤・白) 各種 2,300円(税込 2,530円)



カクテル

- ◆カシスオレンジ 580円(税込 638円)
- ◆カシスウーロン 580円(税込 638円)
- ◆カシスソーダ 550円(税込 605円)



ウイスキー

- ◆白州 990円(税込 1,089円)
- ◆山崎 1,380円(税込 1,518円)



日本酒

- ◆日本酒 (一合) 980円(税込 1,078円)
- ◆日本酒 (グラス) 600円(税込 660円)
- ◆熱燗 (小) 980円(税込 1,078円)
- ◆熱燗 (大) 1,280円(税込 1,408円)

ノンアルコール

- ◆ウメツシュ 500円(税込 550円)
- ◆レモンソーダ 500円(税込 550円)

ソフトドリンク

◆カルピス	390円(税込 429円)	◆ジャスミン茶	390円(税込 429円)
◆コーラ	390円(税込 429円)	◆紅茶	390円(税込 429円)
◆ジンジャーエール	390円(税込 429円)	◆緑茶	390円(税込 429円)
◆オレンジ	390円(税込 429円)	◆コーン茶	390円(税込 429円)
◆三ツ矢サイダー	390円(税込 429円)		

◆美人青汁 450円(税込 495円)



◆黒ウーロン茶 450円(税込 495円)



※お通し代【300円(税込 330円)】は別途頂戴致します。