

おしながき 亀戸ホルモン

焼き

・ホルモン	680
・塩ホルモン	680
・てっちゃん	730
・塩てっちゃん	730
・シロココ	680
・マルチョウ	730
・上ミノ	680
・トロミノ	730
・ハチノス	580
・豚タン塩	580
・豚カシラ	580
・おっぱい	580
・テツポー	580
・ギアラ	680
・ハツ	680
・ハツモト	680
・レバー	680
・クツベラ	660

入門盛合せ

塩ホルモン入門
三点盛
1480

・シビレ	680
・ツラミ	730
・トントロ	680
・カルビ	1320
・ハラミ	1120
・牛タン塩	1680
・レンガ <small>(数量限定 極厚ハラミ)</small>	1820
・厚切りタン塩	1820
・刺し	
・白センマイ刺し	680
・ガツ刺し	580
・ガツポン酢	580
・レバ刺し	730
・野菜	
・しいたけ	390
・長ネギ	390
・玉ねぎ	390
・しし唐	390

一品

・煮込み	450
・豆もやし	390
・豆もやし(小)	280
・キムチ	450
・キャベツ	390
・チャンジャ	450
・韓国のみ	280
・きゅうり	390
・チヨレギサラダ	660
・冷やしトマト	490
・飯汁麺	
・麦めし	280
・大盛麦めし	390
・半盛麦めし	170
・コムタンスープ (白)塩味	660
・(赤)唐辛子入り	710
※プラス百円で麺入りにできます	
・冷麺(白)	810
・冷麺(赤)	860
・デビル麺	940

紙エプロン・焼肉用辛味噌、ご用意がございます。お気軽にお申し付けください。価格は全て税込です。

お飲みもの

亀戸ホルモン

ビール

・生ビール 中 550

・瓶ビール 650

・ノンアルコールビール 500

ホッピー

・セット(白・黒) 550

・ソト(白・黒) 350

・ナカミ 280

ハイボール

・角ハイボール 550

・バーボンハイボール 550

・ジンジャーハイボール 550

・コークハイボール 550

サワー

・レモンサワー 480

・グレープフルーツサワー 480

・バ이스サワー 480

・青りんごサワー 480

・巨峰サワー 480

・梅干しサワー 550

・生茶ハイ 480

・ウーロンハイ 480

焼酎

・芋焼酎 550

・麦焼酎 550

・梅酒 550

(ロック・水割り・ソーダ割)

・キンミヤ焼酎ボトル (300ml) 880
・ボトルのお供 (お水・ソーダ・梅干し・レモン) 各200

お酒

・どぶろく(500ml) 980

・冷酒(300ml) 780

ソフトドリンク

・ウーロン茶 400

・コーラ 400

・ジンジャーエール 400

・生茶 400

・100% オレンジジュース 400

① 飲むヨーグルト 400

(プレーン・グレープフルーツ・青りんご・巨峰)

※ 価格は全て税込です。

ホルモンの お名前

手帳

レンガ【特製ハラミタレ】



●特徴：ハラミの厳選部位を肉厚にカットしているので食べ応え抜群です。(数量限定商品です)

●焼き方：

- ①片面じっくり焼き目がついたらひっくり返す
- ②両面に焼き目がついたらハサミでカット
- ③切り口に焼き目がついたら食べ頃

※炎を上がらないようにじっくり焼くのがポイントです。炎が上がったら氷で消化！

おっぱい【塩タレ】



●特徴：独特なまろやかさのある味わい。ぷりぷりとした食感のなかにほのかな甘みを感じることができる

●焼き方：表面に焦げ目をつけてカリッと焼くのがおすすめ

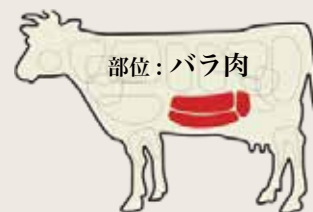
豚タン【塩タレ】



●特徴：ビタミンA、B2、鉄、タウリンを多く含み栄養価の高い部位脂肪が少なくあっさりしていて食べやすい。

●焼き方：表面をカリカリに焼いて食べるとGood

カルビ【特製カルビタレ】



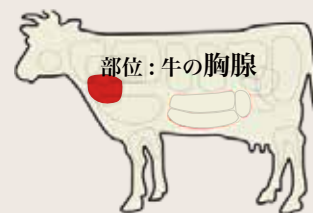
●特徴：カルビとは韓国語で肋骨のこと。肉自体のうま味も濃厚だが、それと同じくらい脂がたっぷりと含まれるので、こってり感は最高レベル！

●焼き方：焼きすぎると脂が落ちてしまう為、両面サツとがオススメ

※あればラッキー！

上カルビ、カインミ、和牛ササミの入荷はホワイトボードにてお知らせ！お見逃しなく

シビレ【塩タレ】



●特徴：白子やフォアグラのようなまろやかな味わい。生後一年以内の仔牛だけに限定されている部位

●焼き方：両面に焦げ目がついたら食べ頃のサイン

ツラミ【塩タレ】



- 特徴：繊維の多い部分ではあるがスライスにこだわり柔らかく食べやすいサッパリしているので、こってりホルモンを食べた後にもおすすめ
- 焼き方：焼きすぎないで、両面サッと焼いて食べるとオイシイヨ～

レバー【レバー用味噌タレ】



- 特徴：栄養のかたまりでありビタミンA,B2,B6,B12,鉄分が豊富。鮮度の良いレバーを仕入れている為、臭みもなくレバー初心者にも是非食べてもらいたい！
- 焼き方：全面に焼目がついたら食べごろ。焼きすぎないで！

シロコロ【豚味噌タレ】



- 特徴：直腸を割かず裏表をひっくり返しています。脂と皮のバランスがよく淡泊なので豚味噌タレとの相性合いますバッチリです。
- 焼き方：焼目がついたらコロコロしながら2～3回繰り返したら食べごろです。

ホルモンのお名前前



ギアラ【味噌タレ】



- 特徴：名前の由来は米軍基地で働いていた人が報酬代わりにこの部位をもらっていたとされ英語のギャランティがなまったと言われている濃厚な味わいで大腸より肉厚で歯ごたえあり。噛めば噛む程味わいを感じる
- 焼き方：脂を逃がさないよう表面をカリッと焼く位が Good

ハラミ【特製ハラミタレ】



- 特徴：名前の由来は「腹身」という肉と内臓の中間的な性質をしていることからきている。肉質は柔らかく適度な脂肪を含むため、肉のうま味が強いのが特徴。肉らしい濃厚な味わいが感じられ、特製タレで焼いたハラミは麦飯との相性も抜群です！オンザライスでわんぱくに
- 焼き方：両面に焼目がついたら食べごろ

マルチョウ【味噌タレ】



- 特徴：脂の多い牛の小腸を割かずに筒のままの状態を提供します。脂がパンパンに詰まっっていてホルモン好きにはタマラナイ脂の甘味を十分に感じられ食べ応えも◎
- 焼き方：弱火で時間をかけて脂を落とさず焼くと Good

ハツモト【塩タレ】



- 特徴：別名コリコリ。心臓の根本から 30 cm ~ 40 cm 伸びた部分。(大動脈)
牛 1 頭から 500g 程しか取れない希少部位。
ビタミン B1,B2,B6 が多く含まれている。
臭みは無くコリコリ食感。
- 焼き方：両面に焦げ目がついたら食べごろ

クツベラ【塩タレ】



- 特徴：名称の由来として形が靴べらに似ている事からきている。豚 1 頭から 40g 程しか取れない希少部位。コリコリ食感が好きな方には◎
- 焼き方：焦げ目がついたらひっくり返し、反対面にも焦げ目がついたら食べごろ

ホルモン【味噌タレ】・塩ホルモン【塩タレ】



- 特徴：別名コプチャン。マルチョウを半分に割いたもの。定番商品であり、脂の甘味を感じられる
- 焼き方：直火にあたらないように炎が上がったら氷で消化

てっちゃん【味噌タレ】・塩てっちゃん【塩タレ】



- 特徴：脂と、皮のバランスが丁度良く、噛み応えあり。
- 焼き方：皮面から焼くと Good

ハツ【塩タレ】



- 特徴：名前のポイントは英語のハートコクがあり筋繊維が細かい為、歯切れよく噛み切れる柔らかさ淡泊で食べやすく、ホルモンの入門にも◎
- 焼き方：火を通しすぎず、焦げ目がついてひっくり返し、焦げ目がついたら食べ頃

ホルモンのお名前前



テッポー【塩タレ】



- 特徴：シロコロを半分に割いたもの。下処理をしっかり行う事により臭みが消え淡泊な味わい。味付けで商品名はかわりますが、お好みでどうぞ
- 焼き方：両面をこんがり焼くのがおススメ。

ハチノス【味噌タレ】



- 特徴：仕込みに時間と手間をかけており臭み無く食べられる独特の食感とヒダの歯ざわりが楽しめる。
- 焼き方：下処理で熱を通してしているので両面に焦げ目がついたら食べごろ

トントロ【塩タレ】



- 特徴：名称の由来は見た目がマグロのトロに似ている事からきている。1頭から400g程しか取れない希少部位。肉質はザックリしていてジューシーな味わいを楽しめる
- 焼き方：両面に焼目がついたら食べごろ。カリカリに焼いても◎

牛タン塩・厚切りタン塩【塩タレ】

数量限定



- 特徴：名称の由来は英語のタング(舌)頭から長さ約50cm、約1~2kgの割合で取れるビタミンA、B2、鉄、タウリンなどの栄養素が豊富。まずは牛タンから食べてみて下さい！
- 焼き方：牛タン塩は両面さっと焼くのがオススメ。厚切りタンは両面焦げ目をつけてカリッと焼いて◎

ホルモンのお名前前



豚カシラ【豚味噌タレ】



- 特徴：カルシウムやコラーゲンを多く含んでおり淡泊な味わい。脂肪の少ない赤身肉でジューシーさも感じられる。
- 焼き方：豚味噌タレを焦がさないよう両面焼き。焼きすぎると固くなりますので御用心。

トロミノ【味噌タレ】



- 特徴：別名サンドミノ。ミノの部分でも肉厚な部分で、ミノとミノの間に脂がサンドイッチされている。肉厚でジューシーな食感が楽しめる。
- 焼き方：焦がさずカリッと焼くのがポイント

上ミノ【塩タレ】



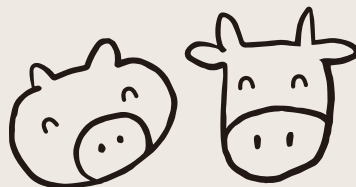
- 特徴：1頭から500g程しか取れない希少部位。味は臭み無く淡泊。コリコリ食感で人気の商品
- 焼き方：両面に焦げ目がついたら食べごろ

ホルモン五つのこだわり



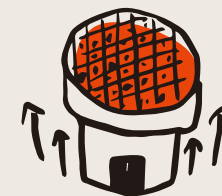
カットのこだわり

ホルモンはすべて店舗での手切りにこだわり、部位ごとに最もおいしく食べられる大きさにカットしています。



管理のこだわり

お客様へのご提供前に独自の仕込み方法で通常焼肉店の2倍から3倍の時間をかけて徹底的に行うことで臭みのない最高の状態のホルモンをご提供しています。



炭火焼のこだわり

遠赤効果で肉の内部までしっかりと火を通しながら、ふっくらと焼けることから炭火焼にこだわっています。炭の香りが付くことでお客様に更においしくお召し上がりいただけます。



塩味へのこだわり

新鮮且つ丁寧な仕込みにより臭みがないからこそ素材を生かした「塩味」をお勧めしています。「自家製秘伝の塩だれ」でホルモンのおいしさを最大に引き出します。



焼き方へのこだわり

ホルモン初心者のお客様へは当店スタッフが焼き方や食べ頃をアドバイスいたしますので初めてご来店のお客様でも安心しておいしいホルモンをお召し上がりいただけます。

ホルモン焼きを楽しもう!!

自家製ダレ



さっぱり

爽やかな酸味を感じる
自家製ダレです。

キリッ

いわゆる醤油ベースの
焼肉ダレです。

亀戸ホルモンのお肉は塩、味噌など予め味付けをしております。卓上の自家製ダレはお客様のお好みでご使用ください。冷麺やデビル麺にもあいますよ!! 味変でお使いください

遠赤外線じっくり



美味しく焼くコツはなるべく直火にあてず、炭火特有の遠赤外線ですっきり愛を込めて焼いてみてください。

炎があがたら
氷で消火



そうは言っても脂の多い部位は炎があがりがちです。コゲの原因になりますのでそんな時はお手元の氷で消化してくださいね。