



Pork Icon

使用猪肉の标记
돼지고기 사용 마크



Spicy Icon

辛辣料理标记
매운 요리 마크



Vegetables
Only Icon

仅使用蔬菜的标记
야채만 사용했다는 마크



Thick-Cut
Meat Icon

厚块肉标记
두툼한 고기 마크

Horumon: Intestine*



NEW

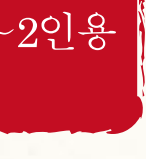
Horumon Gochamaze Grill Mix

烤牛杂
곱창 섞어구이
ホルモンごちゃまぜ焼き

1~2 servings

1-2名客人用 1~2인용

1~2名様用



Beef Horumon

牛杂
소 곱창 牛ホルモン

Pork "Horumon" (Intestine)

猪杂
돼지 곱창 豚ホルモン

Beef Liver*

牛肝*
소 간* 牛레버*

Beef Tongue Rims*

碎块牛舌*
소 혀 자투리* 牛タン切り落とし*

Shio Tare

盐酱汁 소금양념
塩ダレ

¥690

Miso Tare

大豆酱 된장양념
味噌ダ레

¥690

Spicy Miso Tare

香辣大豆酱
매운 된장양념
旨辛味噌



¥690

Spicy Chili Beef Horumon

香辣牛杂
매운 양념 소 곱창
旨辛牛ホルモン



¥490



Spicy Beef Horumon Sichuan Pepper

黑辛牛杂
흑산초 소 곱창
黒シビ牛ホルモン



¥490

(This Sichuan pepper makes your lips go numb!)

How to grill "Horumon" (Intestine)

烧烤内脏的方法
곱창 굽는 법
ホルモンの焼き方



Grill both sides thoroughly.

先彻底烧烤表皮,
最后翻面烧烤。

겹질면을 먼저 충분히 굽고,
마지막으로 뒤집어서 구울 것.

皮面を先にしっかり焼き、最後に
ひっくり返して焼く。

オス
スメ



Beef Horumon

牛杂
소 곱창
牛ホルモン

Shio Tare 盐酱汁
소금양념 塩ダ레

¥490

Miso Tare 大豆酱
된장양념 味噌ダ레

¥490



Beef Tongue Rims*

碎块牛舌*
소 혀 자투리*
牛タン切り落とし*

Shio Tare 盐酱汁
소금양념 塩ダ레

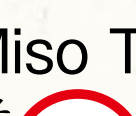
¥550

Miso Tare 大豆酱
된장양념 味噌ダ레

¥550

Spicy Miso Tare

香辣大豆酱
매운 된장양념
旨辛味噌



¥550



Pork Horumon

美味猪杂
마약 돼지곱창
야みつ기豚ホルモン



Shio Tare 盐酱汁
소금양념 塩ダ레

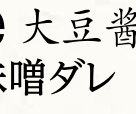
¥490

Miso Tare 大豆酱
된장양념 味噌ダ레

¥490

Spicy Miso Tare

香辣大豆酱
매운 된장양념
旨辛味噌



¥490



Mino Yakishabu (Tripe)

(Mino Yakishabu: Thinly sliced beef tripe)
涮烤牛胃 양 샤브구이
ミノの焼きしゃぶ

Shio Tare 盐酱汁
소금양념 塩ダ레

¥650

Miso Tare 大豆酱
된장양념 味噌ダ레

¥650

Ume Kombu

Ume Kombu: Japanese plum & kombu seaweed
附梅味海带
매실 다시마 梅昆布

¥650



Beef Liver*

牛肝*
소 간*
牛레버*

Shio Tare 盐酱汁
소금양념 塩ダ레

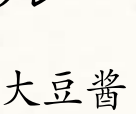
¥490

Miso Tare 大豆酱
된장양념 味噌ダ레

¥490

Spicy Miso Tare

香辣大豆酱
매운 된장양념
旨辛味噌



¥490

*Beef Tongue Rims are processed with a meat tenderizer. *Make sure that "Horumon" (Intestine) is cooked well before eating. *Cook liver thoroughly before consuming.

*The photos shown in this menu are for illustrative purposes only.

*碎块牛舌经过肉质软化加工。*食用内脏时，请务必使中心部分彻底加热熟透后再食用。*此肝需加热，请充分烤制至内部熟透后再食用。 *照片仅供参考，均以实物为准。

*소 혀 자투리는 고기를 부드럽게 하기 위한 가공 과정을 거칩니다.*곱창은 반드시 중심부까지 충분히 익혀 드십시오.*익혀 먹어야 하는 간이므로, 속이 익을 때까지 구워 드십시오.*사진은 연출된 이미지입니다.

*牛タン切り落としはお肉をやわらかくする加工をしております。*ホルモンは必ず中心部までしっかり加熱してからお召上がりください。*加熱用のレバーのため中まで火が通るまで焼いてお召上がりください。*写真はイメージです。

*Tax is not included in the prices on this menu.

*本菜单中的价格均不含消费税。

*이 메뉴판의 모든 가격에는 소비세가 포함되어 있지 않습니다.

*本メニューの価格は全て税抜表示となっております。