

全
79
品

食べ放題コース

2,980円^(税別)

120分制
(90分L.O)

※スタート時、キムチ・キャベツ・肉の盛合せ をご提供致します。

※食べ残し、焼き焦がしが多い場合は別途追加料金を頂きます。(500円 ※税別)

ドリンク飲み放題 980円^(税別)



小腸

身は薄めで脂がたっぷりの腸。
プリプリでジューシー!



ガツミノ

赤センとミノのような食感。
歯ごたえ十分!



ハチノス

第2胃袋。形が蜂の巣に見える
事からそう呼ばれています。



赤セン

第4胃袋。シコシコとした
食感で、旨みも濃厚。



ウルテ

気管の軟骨部分。歯ごたえが
通に人気のホルモンです。



ネクタイ

食道の周りのお肉。
別名『ミズノミ』



アキレス

アキレス腱のスライス。
コラーゲンたっぷりの部位!



マシユマロ

淡白でシンプルな味わい。
別名『フワ』・『プップギ』



ハート

脂が少なく、旨味が多い
部位。食感はプリプリ。



ミノ

身が厚く、サクサクとした
食感が楽しめる部位です。



コリコリ

大動脈のお肉で名前の通り
コリコリしています。



焼センマイ

第3胃袋。ザクザクした食感で
噛めば噛むほど味が溢れます。



タンツラ

肉質は牛タンに似てるが
牛タンより旨味に深みがある。



アゴスジ

アゴのお肉のスライス。
あっさりだけどコクも十分!



テツチャン

ホルモンの代表格。
溢れる肉汁はあっさり。



レバー

牛の肝臓。独特の
まったりとした風味が特徴。

昭ホルの 食べ放題

名物 メニュー

ネギ塩タンカルビ
タンの根元の裏側の部位。
脂も乗って甘くてジューシー。
おネギと一緒にあっさりどうぞ。

華咲きカツパ
丁寧に切り込みを
入れているので
驚きの柔らかさです。

熟成バラ
バラに一番合う
特製のタレにしっかり漬けました。
ご飯にピッタリのお肉です。



厳選 特選肉 三種盛

厳選された特選肉を盛合せにしました！
それぞれのお肉に合った食べ方で
お楽しみ下さい。希少な部位なので
数に限りがあります！品切れ御免！！

● 鮮度抜群！

ほるもん

手仕込みにこだわったホルモンは独自の下処理により
臭みがありません。豊富な知識と経験を生かし
最高のホルモンをご提供いたします。

新鮮なホルモンを塩で！

旨塩ホルモン

- ・三種盛
- ・五種盛



旨辛ホルモン

特製の旨辛ダレをもみ込んだホルモン。
辛いモノ好きの方は是非！ご飯がすすみます！



旨辛ハート



旨辛レバー



旨辛小腸

純生ホルモン

- ・小腸
- ・ウルテ
- ・マシュマロ
- ・焼セン
- ・がつみの
- ・タレタン
- ・ハート
- ・タンツラ
- ・ハチノス
- ・ネクタイ
- ・ミノ
- ・アゴスジ
- ・赤セン
- ・アキレス
- ・コリコリ
- ・テッチャン
- ・レバー



旨辛 ホルモン

- ・ハチノス
- ・コリコリ
- ・タンツラ
- ・カップ
- ・小腸
- ・ハート
- ・レバー



鶏・豚 ソーセージ

- ・鶏もも
- ・旨辛鶏
- ・柚子こしょう
鶏もも
- ・ソーセージ
- ・鶏トロ
- ・旨辛豚トロ
- ・柚子こしょう
豚トロ
- ・ソーセージ盛
- ・チョリソー



特選

- ・華咲きカップ
- ・熟成バラ
- ・特選旨ネギ塩カルビ
- ・特選サイコロステーキ
- ・特選肉三種盛
- ・旨塩ホルモン三種 or 五種



赤肉

- ・ネギ塩タンカルビ
- ・塩タン
- ・ハラミ
- ・カルビ
- ・ロース
- ・赤コロ
- ・昭和大衆バラ

一品

- ・白菜キムチ
- ・もやしナムル
- ・カクテキ
- ・枝豆
- ・オイキムチ
- ・チャンジャ
- ・キムチ盛合せ

野菜・サラダ

- ・ワサビサラダ
- ・キャベツ
- ・チョレギサラダ
- ・エリンギ
- ・シーザーサラダ
- ・さつま芋
- ・かぼちゃ
- ・焼き野菜盛

飯・汁・麺

- ・小ライス
- ・わかめスープ
- ・中ライス
- ・玉子スープ
- ・大ライス
- ・わかめ玉子スープ
- ・焼肉用ライス
- ・冷麺
- ・ピビンパ

