

コラーゲン・ビタミン豊富・美肌効果!!

**おすの** **スープ**

- 牛テールスープ 480円 (税込504円)
- カルビスープ 480円 (税込504円)
- 玉子スープ 380円 (税込399円)
- わかめスープ 380円 (税込399円)



※牛テールスープ

**おすの** **サラダ**

- キャベツ塩サラダ 280円 (税込294円)
- サンチュ 280円 (税込294円)
- シーザーサラダ 480円 (税込504円)
- イタリアンサラダ 380円 (税込399円)
- 豆腐サラダ 480円 (税込504円)

**おすの** **おつまみ**

ときわ亭イチ押し珍味

- スモークホルモン 580円 (税込609円)
- 枝豆 280円 (税込294円)
- 冷しトマト 330円 (税込347円)
- 冷奴 330円 (税込347円)
- 韓国のり 180円 (税込189円)
- もちぎょう 280円 (税込294円)
- 酢モツ 280円 (税込294円)
- にんにくのホイル焼き 430円 (税込452円)
- ほやの塩辛 380円 (税込399円)
- 蔵王クリームチーズ 580円 (税込609円)  
ウーロン茶でじっくり煮込みました
- 黒豚足 280円 (税込294円)
- タラチャンジャ 380円 (税込399円)



**おすの** **お食事**

- 盛岡冷麺 580円 (税込609円)
- ハーフ冷麺 430円 (税込452円)
- サラダ冷麺 630円 (税込662円)
- ※味噌ダレでお召し上がりください
- つけ冷麺 630円 (税込662円)
- 温麺 680円 (税込714円)
- ビビン麺 630円 (税込662円)
- ライス 580円 (税込609円)
- 半ライス 130円 (税込137円)
- 大盛りライス 230円 (税込242円)
- 石焼きビビンバ 780円 (税込819円)
- カルビクッパ 580円 (税込609円)
- 玉子かけご飯海苔付 280円 (税込294円)
- 焼きおにぎり(1個) 180円 (税込189円)
- チャンジャの茶漬け 380円 (税込399円)
- ビビン丼 630円 (税込662円)

**おすの** **つけもの**

- キムチ 280円 (税込294円)
- カクテキ 330円 (税込347円)
- オイキムチ 380円 (税込399円)
- キムチ盛り合わせ 580円 (税込609円)
- ナムル盛り合わせ 580円 (税込609円)

**おすの** HOTEL塩ジェラート 280円 (税込294円)

※キムチ盛り合わせ

※HOTEL塩ジェラート

昔ながらの懐かしい味【仙台ホルモン焼】

～仙台・ホルモン・焼肉～

# ときわ亭

焼肉

《落合駅前店》年中無休(お盆・年末年始を除く)



Open 17:00 - 24:00  
Last Order 23:20

**仙台ホルモンの歴史**

終戦後、ホルモン街だった仙台のホルモン屋、発祥地仙台市東二番町(錦町)には、食糧難の頃、焼肉屋と豚ホルモンをガス火で焼く店「とんちゃん」が多くあり、庶民の安い庶民の味として人気がありました。

現在、仙台には、ほぼ「牛タン」にしろ「豚」ですが、当時は「タン」と言えは豚タンが主流で、どのお店でもホルモンと豚タンが人気メニューでした。

その後、豚タンよりも当時入手困難で希少な牛タンを炭火で焼き上げる「牛タン専門店」が人気になり、メデアなどに取り上げられ、それがきっかけで仙台の牛タン文化が発展し全国的に有名になりました。

牛タンと同じルーツを持つ仙台のホルモン焼は、韓国焼肉をルーツに、日本文化を融合させた昭和の味付けホルモンであり、使用する肉類も、肉も食べやすく、肉のない大腸、小腸、ガツだけを、使用した新しいスタイルのホルモン焼です。

他の地域のホルモン焼とは違い、タレに付け込んだ味付けホルモンタレをつけずに食べられるを提供するのが仙台ホルモンです。

仙台ホルモンの流れを引き継ぐ「ときわ亭」は、地元食材にこだわり、宮城県・山形県産の新鮮な豚ホルモンを使用し、地元の仙台味噌と仙台醤油で作ったこだわりのタレに付け込んでいます。

新鮮なホルモンに特製タレが染み込んだ、ときわ亭の「本場仙台ホルモン」をぜひお楽しみください。