ドリンク MENU

タイムサービス 21時までご来店のお客様（開店まで） サッポロ生ビール〈中ジョッキ〉480円が390円

ビール

通常価格

サッポロ生ビール（中ジョッキ）	480円（税込504円）
エビス〈ザ・ブラック〉（小瓶）	480円（税込504円）
サッポロ黒ラベル（中瓶）	530円（税込557円）
サッポロプレミアムアルコールフリー ノンアルコールビール	380円（税込399円）

焼酎 各380円（税込399円）

純ハイボール	マンゴーサワー
ウーロンハイ	カルピスサワー
氷彩サワー	梅酒サワー
レモンサワー	焼酎水割りorお湯割り
ライムサワー	芋焼酎水割り
グレープフルーツサワー	梅サワー
クランベリーサワー	焼酎梅割り
ラムネサワー	酒サワー
巨峰サワー	マッコリカルピス

健康サワー 翌朝すっきり！

赤しそサワー ……	380円（税込399円）
黒酢サワー ……	380円（税込399円）

銘柄焼酎 各480円（税込504円）

からり芋（芋）	三　岳（芋）	蕎麦玉（蕎麦）
一刻者（芋）	和ら麦（麦）	つんと（わさび）
黒霧島（芋）	いいちこ（麦）	

※基本ロックでご提供いたします。

ワイン

≪グラスワイン≫

ガルシアカリオン（赤） 380円（税込399円）

≪ボトルワイン≫ ※グラス売りはございません。

ベリンジャー・ストーンセラーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン（赤）
【カリフォルニア産】果実味あふれる、なめらかなワイン。
☆焼肉全般に良く合います。

ベリンジャー・ストーンセラーズ・シャルドネ（白）
【カリフォルニア産】樽熟成ならではのクリーミーな余韻。
☆塩ホルモンとの相性は抜群。

ヌヴィアナ・テンプラニーリョ（赤）
【スペイン産】香ばしい余韻が特徴。
☆鶏や豚に良く合います。

ヌヴィアナ・シャルドネ（白）
【スペイン産】フレッシュでバランスの良い味わい。
☆野菜や魚介系のおつまみとどうぞ。

各2500円（税込2625円）

ウイスキー

ブラックニッカ

ハイボール	380円（税込399円）
ハイボールダブル	480円（税込504円）
ゆずハイボール	380円（税込399円）
赤しそハイボール	380円（税込399円）
ウイスキー水割り(S)orロック(S)	380円（税込399円）
竹鶴水割り(S)orロック(S)	580円（税込609円）

韓国どぶろく 各380円（税込399円）

マッコリ（一杯） あぶないマッコリ（マッコリ焼酎割り）

日本酒

松竹梅豪快〈辛口〉	（一合）	380円（税込399円）
松竹梅豪快〈辛口〉	（二合）	630円（税込662円）

地酒もっきり 各580円（税込609円）

浦霞純米酒　日高見純米酒

一ノ蔵純米〈辛口〉　乾坤一

ゆずの日本酒 ★ときわ亭おすすめ！

ゆず酒 …… 480円（税込504円）

梅酒

紀州南高梅酒 ……	380円（税込399円）
赤い梅酒 ……	480円（税込504円）

カクテル 各380円（税込399円）

カシスソーダ	レッドアイ
カシスオレンジ	ブルーハワイ
カシスウーロン	マッコリオレンジ
ジントニック	マッコリグレープフルーツ
モスコミュール	マッコリカルピス
ライチソーダ	

コラーゲンカクテル 各480円（税込504円）

コラーゲン1500mlを含む

コラーゲン白ブドウ
コラーゲンローズヒップ
ヒアルロン酸とコラーゲンカムカム

ソフトドリンク 各230円（税込242円）

只今小学生以下無料サービス中

ウーロン茶	りんごジュース
コーラ	トマトジュース
オレンジジュース	カルピス
グレープフルーツジュース	

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

Tokiwa-Tei

《台原店》

Open 17:30 - 24:00 Last Order 23:20

年中無休〈お盆・年末年始を除く〉

―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一番町商店街（通称・東一）では、各精肉の現、焼鳥屋と豚ホルモンを炭火で焼く店（とんちゃん屋）が多く有り、部落の安い庶民の味として人気がありました。

現在、仙台といえば「牛タン」というくらい有名ですが、当時は、タンと言えば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とげる、牛タン専門店が人気になり、メディ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きは、韓国焼肉をルーツに、日本食文化を融合させた昭和の味付けホルモンであり、使用する内臓部位も食べやすくクセのない大腸、小腸、ガツだけを使用した新しいスタイルのホルモン焼きです。

他の地域のホルモン焼きとは違い、ダレに付け込んだ味付きホルモンをつけずに食べられるの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」では、地元の食材にこだわり、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」をぜひお楽しみ下さい。