

はじめに

◆ホルモン奉行から一言◆

- 一、塩ホルモンはタレをつけずそのまま網の上からバクバクと
- 二、レモン汁は豚トロ、塩カルビにも良く合いますよ。
- 三、最初は塩もの(塩ホルモン、牛たん、ナンゴツ)、次にタレもの(カルビ、ハラミ)、最後は味噌焼きもの(ミノ、ハラミ)そして塩にまた戻る。
『これが焼肉通の食べ方!』

◆仙台ホルモンの上手な焼き方◆

アツアツの網の上に皿からドサッとホルモンを流し込み、中央で焼き、こまめに箸でめし、良く水分を飛ばし煙を出し、きつね色になったら食べごろ。焼きあがったホルモンは網の外側へドーナツ状に移動し、空いた中央の穴に追加のホルモンをまたドサッと流し込む。
『これがホルモン通の食べ方!』



Aコース 2名様より【飲み放題90分付き】 ※延長30分毎プラス 500円【税込525円】
ホルモンの食べ飲み放題 **90分 3,200円** 【税込3,360円】
ドリンクは飲み放題メニューをご覧ください。

Bコース 3名様より **男性 2,000円** 【税込2,100円】
飲み放題コース **90分 女性 1,500円** 【税込1,575円】
お一人様、焼肉類一品以上のご注文をお願いします。
ドリンクは飲み放題メニューをご覧ください。

- おつまみ**
- 韓国のり 150円 (税込158円)
 - 酢もつ 280円 (税込294円)
 - 豚足 280円 (税込294円)
 - キムチ 280円 (税込294円)
 - 冷奴 280円 (税込294円)
 - 冷トマト 280円 (税込294円)
 - 枝豆 280円 (税込294円)
 - もろぎゅう 280円 (税込294円)
 - カクテキ 330円 (税込347円)
 - オイキムチ 330円 (税込347円)
 - チャンジャ(タラ) 380円 (税込399円)
 - 厚焼き玉子 380円 (税込399円)
 - スモークホルモン 380円 (税込399円)
 - キムチ盛り合せ 580円 (税込609円)
 - 仙台おでん 380円 (税込399円)

- お食事**
- 牛ライス 130円 (税込137円)
 - ライス(県産ひとめぼれ) 180円 (税込189円)
 - 玉子かけご飯(のり付) 280円 (税込294円)
 - 焼きおにぎり(醤油・1ヶ) 180円 (税込189円)
 - 冷麺(ハーフ) 430円 (税込452円)
 - チャンジャ茶漬け 480円 (税込504円)
 - 盛岡冷麺 580円 (税込609円)
 - カルビクッパ 580円 (税込609円)

- サラダ**
- キャベツ塩サラダ 280円 (税込294円)
 - イタリアンサラダ 380円 (税込399円)
 - シーザーサラダ 480円 (税込504円)
 - とうふサラダ 480円 (税込504円)

- デザート**
- HOTEL塩ジェラート 280円 (税込294円)

仙台ホルモン 厳選国内産

- ※塩3種はタレをつけずにお召し上がり下さい。
- 塩ホルモン 380円 (税込399円)
 - 辛塩ホルモン 380円 (税込399円)
 - ねぎ塩ホルモン 430円 (税込452円)
 - 上塩ホルモン(テッポウ) 480円 (税込504円)

- ◆本場仙台味噌仕立て
タレをつけてお召し上がり下さい。
- 味噌ホルモン 380円 (税込399円)
- ◆酒がすすみます。ビール・日本酒に!
- 辛味噌ホルモン 380円 (税込399円)
 - 激辛ホルモン 430円 (税込452円)

- ◆嗜好ホルモン
- 昔のホルモン 480円 (税込504円)

- ◆牛ホル
- トロホルモン(塩・味噌) 480円 (税込504円)
 - 贈付小腸 マルチョウ(ココロ) 580円 (税込609円)

- ◆厳選ホルモン
- 白千枚 480円 (税込504円)
 - ハチの巣 480円 (税込504円)
 - かしら 480円 (税込504円)
 - コブクロ 430円 (税込452円)
 - 豚ハツ 480円 (税込504円)
 - 豚たん 480円 (税込504円)
 - ガツ芯 480円 (税込504円)
 - あみ善レバー 480円 (税込504円)
 - 豚ハラミ 480円 (税込504円)
 - 豚レバー 380円 (税込399円)
 - 豚ねぎ塩レバー 430円 (税込452円)

- ◆豚 厳選ポーク
- 豚バラ塩 380円 (税込399円)
 - 豚トロ 480円 (税込504円)
 - 敬華豚 800円 (税込840円)

- ◆アラカルト
- 鶏つくね(1コ) 290円 (税込305円)
 - ふつうのウインナー 290円 (税込305円)
 - あぶないフランク 480円 (税込504円)

ときわ亭の厚切り牛たん

- たん塩 750円 (税込788円)
- 味噌たん 750円 (税込788円)
- ねぎ塩たん 800円 (税込840円)

- 牛
- ときわカルビ(国産) 680円 (税込714円)
 - 仙台・牛テール焼 980円 (税込1029円)

- 特選ときわ亭 980円
- カルビ 680円 (税込714円)
 - 中落ちカルビ 580円 (税込609円)
 - 国産牛とも三角 780円 (税込819円)
 - 和牛山バラ 780円 (税込819円)
 - 牛すじ焼(焼) 380円 (税込399円)
 - 和牛上ハラミ 980円 (税込1029円)
 - ミノ 680円 (税込714円)
 - 塩ミノ 680円 (税込714円)
 - ハラミ 580円 (税込609円)
 - 塩ハラミ 580円 (税込609円)
 - 和牛上ハラミ 980円 (税込1029円)

- ◆鶏
- マタギ塩焼きの由來
深山に入る村人(マタギ)が狩ら多く、野鳥や小動物を調理して食した事からヒトとを併せて調理した。山椒がきいてスパイシーな香りをオリジナリティの塩タレです。
- 鶏マタギ焼 480円 (税込504円)
 - 鶏ハラミ(タレ) 380円 (税込399円)
 - 鶏手羽小肉 380円 (税込399円)
 - すなごも(塩) 380円 (税込399円)
 - なんこつ(塩) 480円 (税込504円)
 - ぼんちり 480円 (税込504円)

- ◆刺身
- ユッケ刺 680円 (税込714円)

- ◆野菜
- たまねぎ・ねぎ・キャベツ 各種 190円 (税込200円)
 - しいたけ・ししとう 各種 230円 (税込242円)
 - にんにくまるごとホイル焼き 380円 (税込399円)
 - 野菜盛り合せ 580円 (税込609円)

- ◆その他メニューもご用意。店内のボードをご覧ください。