ホルモンショウヤ

名物煮込み Specialty simmered dish

ホルショウ名物 煮込み Horusho's specialty simmered dish

ホルモンの部位毎に煮込み時間を変えるなど、手間を惜しまず愛情をかけています。
We spare no care and love to cook it. For example, we change how long we simmer it depending on part of the intestine.

オススメ

名物 煮込み（煮玉子入り） ¥680（税別）/¥748（税込）
Specialty simmered dish(with flavored egg)

まずは煮込みからどうぞ。熱々の陶板にワインが隠し味のホルショウの煮込み。ガーリックトーストとの相性もバッチリです。

Let's start with this simmered dish. Horusho's simmered dish cooked with wine as a secret ingredient on a hot ceramic plate. Pairs perfectly with garlic toast

追加ガーリックトースト ¥210（税別）/¥231（税込）
Additional garlic toast

煮込みのソースに付けてお召し上がりください。
Please enjoy it after dipping it in our simmered sauce.

ホルショウのアヒージョ Horusho's ajillo

牛タンアヒージョ Beef tongue ajillo

みんな大好きな牛タンを、熱々のアヒージョでどうぞ。
Enjoy everyone's favorite beef tongue with hot ajillo.

ゴロゴロの牛タンがガーリックトーストによく合います。
The chunky beef tongue goes well with the garlic toast.

オススメ

牛タンのアヒージョ
Beef tongue ajillo ¥880（税別）/¥968（税込）

追加ガーリックトースト ¥210（税別）/¥231（税込）
Additional garlic toast

アヒージョのソースに付けてお召し上がりください。
Please enjoy it after dipping it in our ajillo sauce.

ホルモンアヒージョ Intestines ajillo

3種類のホルモンが入るのが、ホルショウ流のアヒージョです。
Horusho style ajillo includes 3 kinds of intestines.

ハツ・ギアラ・テッポウがアヒージョには一番合います。
もちろんガーリックトーストとご一緒に！！

Hearts, giara, and teppo are the best for ajillo.
Of course with garlic toast!!

オススメ

3種のホルモンアヒージョ
3 kinds of intestines ajillo ¥680（税別）/¥748（税込）

追加ガーリックトースト ¥210（税別）/¥231（税込）
Additional garlic toast

アヒージョのソースに付けてお召し上がりください。
Please enjoy it after dipping it in our ajillo sauce.

自慢のホルモンたち
Our proud intestines

栄養価の高いホルモン類を、あれもこれもタパスのように召し上がって頂きたいので、価格も量も頼みやすいサイズにしました。
We want you to enjoy all kinds of highly nutritious intestines like tapas. That's why we made the size and quantity that's easy to order.

すべて厳選素材の為、仕入れの関係でご提供できない場合もございます。
We may not be able to provide them due to purchasing issues due to the carefully selected materials.

オススメ のマークはホルモンショウヤお薦めの逸品です。
Items marked with オススメ are recommended by Horumon Shoya.

オススメ
本日のホルモン盛り合わせ（塩or味噌）
¥980（税別）/¥1,078（税込）

本日のおすすめホルモンを3種類！あれこれ迷ったら、まずはお得なこちらからどうぞ！！
Today's intestines assortment(salt or miso)
3 kinds of today's intestines assortment
Start with this good deal if you are unsure about this or that!!

オススメ
名物 塩ホル（塩のみ）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：四番目の胃袋
特徴：赤センマイ、ギアラとも言われています。
食感が最高で、ホルモン界の隠れスターです。
Specialty salt intestines(only salt)
Part: the 4th stomach
Characteristics: Also known as red senmai and giara. It has the best texture and is a hidden star in the world of intestines.

オススメ
塩ミノ（塩のみ）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：一番目の胃袋
特徴：てっさのように薄く仕上げたミノは、
サッと炙るだけでどうぞ。
Salt mino(only salt)
Part: the 1st stomach
Characteristics: Thinly-finished mino can be enjoyed simply by quickly grilling it.

脂付き（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：小腸
特徴：関西あたりではホソ、関東あたりではコプチャンとも言います。
ホルショウの脂付きはプリプリの脂が違います。
With fat(salt or miso)
Part: small intestine
Characteristics: It is also called hoso in the Kansai region and kopuchan in the Kanto region. Horusho's fat is different from plump fat.

オススメ
テッチャン（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：大腸
特徴：テッチャンはキング・オブ・内臓と言ってもいいんじゃないでしょうか？
しま腸と言われるくらい、しまがキレイです。
Techan(salt or miso)
Part: large intestine
Characteristics: Isn't it fair to say that techan the king of intestines? The stripes are so beautiful that it's called shimacho, striped intestines.

テッポウ（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：直腸
特徴：例えるなら、少し歯ごたえのあるテッチャン。
ホルモンに歯ごたえを求める人にはたまりません。
Teppo(salt or miso)
Part: rectum
Characteristics: For example, techan with a slightly chewy texture. Irresistible for those who want crunchy intestines.

オススメ
丸腸（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：小腸
特徴：脂付きを開かずに、裏返したものが丸腸。
脂が中に閉じ込められてジューシーです。
Marucho(salt or miso)
Part: small intestine
Characteristics: Marucho is the one that is turned inside out without opening the fat. It is juicy with fat trapped inside.

ミノサンド（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：一番目の胃袋の脂のかんだ所
特徴：程よく脂のかんだミノです。
脂がある分だけジューシーです。
Mino sando(salt or miso)
Part: Fatty part of the 1st stomach
Characteristics: Mino with just the right amount of fat. It is as juicy as it is fatty.

オススメ
ヤン（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：ハチの巣とセンマイのつなぎ目
特徴：二番目の胃袋ハチノスと、三番目の胃袋センマイのちょうどつなぎ目の希少部位。ジューシーでホルモン好きにはたまりません。
Yan(salt or miso)
Part: The joint between the honeycomb and the omasum
Characteristics: A rare part at the junction of the second stomach hachinosu and the 3rd stomach senmai. S juicy that is irresistible for those who love intestines.

アブシン（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：心臓
特徴：アブシンとは、その名の如く脂の残した心臓。
脂が旨い心臓こそ、良い心臓なのです。
Abushin(salt or miso)
Part: heart
Characteristics: Abushin is, as the name suggests, a fat heart. A heart that is delicious is a good heart.

カクシン（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：心臓
特徴：カクシンとは、その名の如く角切りの心臓。キューブカットで焼くからこそ、四方から旨味を閉じ込める事ができるのです。
Kakushin(salt or miso)
Part: heart
Characteristics: Kakushin, as its name suggests, is a heart cut into squares. Because it is grilled in a cube cut, we can confine the umami from all sides.

オススメ
シビレ（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：仔牛の胸腺
特徴：リードヴォーとも言われます。牛が成長してしまうと無くなってしまう、非常に希少な部位。食感は白子のようです。
Shibire(salt or miso)
Part: beef thymus
Characteristics: Also known as ris de veau. A very rare part that disappears as the cow grows. The texture is like milt.

オススメ
グレンス（塩or味噌）
¥420（税別）/¥462（税込）

部位：膵臓（すいぞう）
特徴：フォアグラのような食感です。
コクがあって、まろやかです。
Glens(salt or miso)
Part: pancreas
Characteristics: It has a texture similar to foie gras. It is full-bodied and mild.

カクレバー（ゴマ塩or味噌）
¥680（税別）/¥748（税込）

部位：肝臓
特徴：新鮮なレバーを
カク切りでお召し上がりください。
Kaku liver(sesame salt or miso)
Part: liver
Characteristics: enjoy the fresh liver diced.

上レバー（ゴマ塩or味噌）
¥980（税別）/¥1,078（税込）

部位：肝臓
特徴：もちろん生レバーと素材は全て一緒。
贅沢に良い所だけを上レバーと呼びます。
Upper liver(sesame salt or miso)
Part: liver
Characteristics: Of course, raw liver and ingredients are all the same. Only the place that is luxuriously good is called the upper lever.

オススメ

ツラミ（塩orタレ）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：牛のほほ肉

特徴：天肉とも言われます。
しっかりと味も噛みごたえもある部位です。

Tsurami(salt or sauce)

Part: beef cheek
Characteristics: Also called tenjiku. It is a part that has a firm taste and chewy texture.

ネクタイ（塩orタレ）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：牛の食道

特徴：まるで赤身肉のような食感です。
ホルモンというイメージよりは、お肉に近いです。

Necktie(salt or sauce)

Part: Gullet of a cow
Characteristic: The texture is like lean meat. It tastes more similar to meat than intestines.

アゴ（塩のみ）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：タンの下アゴ部分

特徴：食感は、歯応えがあって、
タンよりも好きなんて言う人も。

Jaw(only salt)

Part: Lower jaw part of the tongue
Characteristics: The texture is crunchy. Some people say they like it better than tongue.

オススメ

アゴ芯（塩or味噌）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：タンの下アゴの芯の部分

特徴：アゴ肉の芯の部分だけを
くり抜きました。

Jaw core(salt or miso)

Part: The core part of the lower jaw of the tongue
Characteristics: Only the core part of the jaw meat is hollowed out.

ナンコツ（塩or味噌）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：豚ののど骨

特徴：丁寧に丁寧に砕きました。
ビールにピッタリです。

Cartilage(salt or miso)

Part: Pig throat bone
Characteristics: very carefully crushed. Perfect to pair with beer.

クツベラ（塩or味噌）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：豚ののど骨の一部分

特徴：一頭からわずかしか取れない希少部位。
食感はコリコリしてお酒にピッタリです。

Kutsubera(salt or miso)

Part: A part of the pig's throat bone
Characteristics: A rare part. Only a small portion can be obtained from a single cow. The texture is crunchy and perfect to pair with alcohol.

オススメ

カッパ（塩orタレ）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：牛の皮と腹の身の間の肉

特徴：ホルモンというよりは、旨味の強い肉。
適度な歯応えがたまりません。

Kappa(salt or sauce)

Part: Meat between cow skin and belly
Characteristic: Meat with a strong umami taste rather than intestines.
The moderate texture is irresistible.

オススメ

コメカミ（塩or味噌）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：豚のこめかみ

特徴：豚トロよりも断然旨い！！
歯応えがたまりません。

Rice(salt or miso)

Part: Pig's temple
Characteristics: Definitely better than fatty pork!! The texture is irresistible.

焼センマイ（塩or味噌）

￥420（税別）/￥462（税込）

部位：牛の第三胃

特徴：ひだが千枚あると言われる事からセンマイと呼ばれています。
淡白で、焼きにもピッタリ。

Grilled senmai(salt or miso)

Part: The 3rd stomach of the cow.
Characteristics: It is called senmai because it is said to have a thousand folds. It's light and perfect for grilling.

オススメ

キリモリ（塩or味噌）

￥680（税別）/￥748（税込）

特徴：その名の通り、切り落としの盛り合わせです。

Kirimori(salt or miso)

Characteristics: An assortment of cut offs as the name suggests.

オススメ

ミカワ（塩orタレ）

￥680（税別）/￥748（税込）

部位：和牛ハラミ（横隔膜）の身と皮の部分

特徴：上質なハラミは、皮が旨いんです。
すぐに無くなってしまいます。売り切れ御免！！

Mikawa(salt or sauce)

Part: Wagyu outside skirt(diaphragm)meat and skin
Characteristics: High-quality outside skirt has delicious skin. It usually is quickly sold out. Sorry if it's sold out!!

焼テール（塩or味噌）

（一枚 1 piece）
￥680（税別）/￥748（税込）

部位：牛のしっぽ

特徴：うすくスライスしたテール肉は、
骨付きカルビのようにしゃぶりついてください。

Grilled tail(salt or miso)

Part: Beef tail
Characteristics: Suck the thinly sliced tail meat like ribs on the bone.

ケショウ

数量限定

￥680（税別）/￥748（税込）

部位：肩バラからわずかに取れる部位

特徴：一頭からわずかしか取れない、前バラの希少部位。

Kesho(Limited quantity)

Part: Only a small part can be obtained from the shoulder rose
Characteristics: Only a small portion can be obtained from a single cow. A rare part from the front.

センボンスジ

数量限定

￥680（税別）/￥748（税込）

部位：外モモからわずかに取れる部位

特徴：外モモの一部分で、味わい深い希少部位です。

Senbon suji(Limited quantity)

Part: A part that can be slightly removed from the outer thigh
Characteristics: Part of the outer thigh. A rare part with a deep flavor.

ホルショウ自家製

牛タンソーセージ

￥680（税別）/￥748（税込）

特徴：粗挽きの牛タンと厳選豚肉の
自家製オリジナル牛タンソーセージです。
牛タンと厳選豚肉の配合は黄金比率。

Horusho homemade Beef tongue sausage

Characteristics: Homemade original beef tongue sausage made with coarsely ground beef tongue and carefully selected pork. The combination of beef tongue and carefully selected pork is the golden ratio.

オススメ

これ一皿で胃袋全部
All the stomach in this dish

一四〜イチヨン〜（塩or味噌）

￥980（税別）/￥1,078（税込）

部位：胃袋全部（①ミノ ②ヤン ③センマイ ④ギアラ）

特徴：牛には四つの胃袋があります。
これらを一皿で、盛り合わせにしました。

14 - ichiyon -(salt or miso)

Part: whole stomach(① mino ② yan ③ senmai ④ giara)
Characteristics: A cow has four stomachs. We put them all on this plate.

タン Tongue

一枚一枚手切りにこだわります。
We are particular about hand-cutting each piece.

オススメ

塩タン盛り
¥1,780(税別)/¥1,958(税込)

一皿に塩タン・塩アゴ・特徴タンと全ての部位を盛り込みました。
Assorted salted tongue
Salted tongue, salted jaw, characteristic tongue and all the parts are included in this plate.

オススメ

カクタン
¥980(税別)/¥1,078(税込)

タンをオリジナルカットの角切りに。ジューシーです。
Kaku tongue
We cut the tongue into original dice cuts. It's juicy.

塩タン
¥1,280(税別)/¥1,408(税込)

まずはレモンダレにてさっぱりと。
Salted tongue
First eat it with a refreshing with lemon sauce.

塩タン・アゴ
¥1,180(税別)/¥1,298(税込)

塩タンと塩アゴの盛り合わせです。
Salted tongue, jaw
An assortment of salted tongue and salted jaw.

和牛 Wagyu

共に和牛のA-5ランク、サッと炙ってどうぞ。
Both are A-5 rank wagyu beef. Grill it quickly and eat it.

オススメ

和牛カルビ (塩orタレ)
¥1,280(税別)/¥1,408(税込)

サッと炙って、肉本来の甘みをお楽しみください。
Wagyu ribs(salt or sauce)
Enjoy the original sweetness of the meat by grilling it quickly.

オススメ

和牛ロース (塩orタレ)
¥1,280(税別)/¥1,408(税込)

ヘルシーな赤身は、いくらでも食べられます。
Wagyu loin(salt or sauce)
You can eat the healthy lean meat as much as you'd like to because it's not heavy.

自慢の塊肉たち Our proud block meat

塊のまま焼くから、肉汁が閉じこもって旨い!!
It's delicious because the gravy is enclosed.
The secret is grilling a block meat!!

オススメ

タンステーキ
¥1,480(税別)/¥1,628(税込)

塊のまま焼いて、切ってお召し上がりください。
Tongue steak
Grill the block meat as it is, cut it and enjoy it.

クリステーキ
¥1,480(税別)/¥1,628(税込)

形が栗に似ているからクリ。赤身のステーキです。
Kuri steak
It's called kuri, chestnut in Japanese, as the shape resembles a chestnut.
A lean steak.

リブ芯ステーキ
¥1,980(税別)/¥2,178(税込)

リブロースの芯だけをステーキに!!
Rib core steak
Only the core of the rib roast is a steak!!

ハラミステーキ
¥2,080(税別)/¥2,288(税込)

和牛のハラミは塊で焼くのが旨いんです。
Outside skirt steak
Wagyu skirt steak is best grilled in a block.

特選 Special selection

まさに最高峰です。
It's truly the highest peak.

オススメ

特選カルビ (塩orタレ) ¥2,080(税別) /¥2,288(税込)

まさにキング・オブ・カルビです。
Specially selected ribs (salt or sauce)
It's truly the king of ribs.

オススメ

特選タン(和牛タン短冊焼き) ¥2,280(税別) /¥2,508(税込)

牛タンの特に良いところだけ。
Specially selected tongue (grilled wagyu tongue strips)
Only the good parts of the beef tongue.

オススメ

特選ハラミ (塩orタレ) ¥2,480(税別) /¥2,728(税込)

和牛の横隔膜は、食感と風味が違います。
Specially selected outside skirt (salt or sauce)
Wagyu beef diaphragm has a different texture and flavor.

野菜 Vegetable

お肉と一緒にネギ盛り・サラダ・焼野菜をどうぞ。
Enjoy the assorted green onions, salad, and grilled vegetables with the meat.

オススメ
ホルショウ流 バーニャカウダ ¥980(税別)/¥1,078(税込)
季節の野菜をオリジナルソースで、ロースターの上でグツグツ熱々をどうぞ。
Horusho style bagna càuda
Seasonal vegetables with our original sauce, served piping hot on a roaster.

オススメ
名物 ネギ盛 ¥650(税別)/¥715(税込)
ネギをたっぷりのゴマ油で仕上げました。
Specialty assorted green onions
We finished the green onions with plenty of sesame oil.

オススメ
ホルショウサラダ・白 ¥680(税別)/¥748(税込)
生野菜と長芋がベストマッチです。
Horusho salad white
Raw vegetables and yam go well the best.

きのこの盛り合わせ ¥700(税別)/¥770(税込)
ローカロリーのきのこでバランス良く。
Assorted mushrooms
Balanced with low-calorie mushrooms.

オススメ
ホルショウサラダ・海苔 ¥680(税別)/¥748(税込)
韓国海苔をたっぷりの緑で和えました。塩味です。
Horusho salad nori seaweed
Korean seaweed mixed with lots of greens. Salt flavor.

長芋の梅味噌焼 韓国海苔添え ¥650(税別)/¥715(税込)
長芋を自家製梅味噌と韓国海苔で包んでどうぞ。
Yam grilled with plum miso with Korean seaweed
Please wrap Chinese yam with homemade plum miso and Korean seaweed.

サンチュ ¥520(税別)/¥572(税込)
肉を包んで、お召し上がりください。
Sangchu
Enjoy after wrapping the meat.

石焼 stone pot grilled

熱々をお召し上がりください。
Please eat it hot.

オススメ
石焼ビビンバ ¥980(税別)/¥1,078(税込)
人気No.1 熱々をお召し上がりください。
Stone pot-grilled bibimbap
Please try our most popular dish while it's still hot.

石焼ユッケビビンバ ¥1,280(税別)/¥1,408(税込)
ナムルと新鮮ユッケが絶妙です。
Stone-pot grilled yukhoe bibimbap
Namul and fresh yukhoe are exquisite.

飯 Rice

独自配合のブレンド米です。
A unique blend of rice.

ビビンバ ¥650(税別)/¥715(税込)
お野菜の五目ご飯。よく混ぜてどうぞ。
Bibimbap
Vegetables gomoku rice. Please mix well.

オススメ
しそご飯 ¥450(税別)/¥495(税込)
大葉とスリゴマで風味抜群。
Shiso rice
Excellent flavor with shiso and sesame seeds.

ご飯 大 Large ¥400(税別)/¥440(税込) 中 Medium ¥300(税別)/¥330(税込) 小 Small ¥200(税別)/¥220(税込)
特定農家産の低温貯蔵米です。
Rice
Low-temperature storage rice from specific farms.

テールクッパ・白 Half ¥600(税別)/¥660(税込) Full ¥950(税別)/¥1,045(税込)
塩仕立てのコクのあるお雑炊です。
Tail gukbap white
A salted rice porridge that's rich and delicious.

テールクッパ・赤 Half ¥650(税別)/¥715(税込) Full ¥980(税別)/¥1,078(税込)
スパイシーで栄養満点です。
Tail gukbap red
Spicy and nutritious.

テールクッパ・海苔 Half ¥650(税別)/¥715(税込) Full ¥980(税別)/¥1,078(税込)
韓国焼海苔と刻みネギで風味たっぷり。
Tail gukbap nori seaweed
Flavorful with roasted Korean seaweed and chopped green onions.

汁 Soup

あっさりは白、しっかりは赤。
White is light, red is bold.

オススメ
テールスープ・白 Half ¥580(税別)/¥638(税込) Full ¥880(税別)/¥968(税込)
じっくり6時間煮込みました。塩仕立て。
Tail soup white
Simmered slowly for 6 hours. Finished with salt.

オススメ
テールスープ・赤 Half ¥680(税別)/¥748(税込) Full ¥980(税別)/¥1,078(税込)
最後の締めの定番です。
Tail soup red
A classic go-to choice to finish your meal

麺 Noodles

スープのベースは和牛のテールで贅沢にとっています。
The base of the soup is luxuriously made with Japanese beef tail.

オススメ
ネギそば ¥980(税別)/¥1,078(税込)
スープはもちろんテールと節系のWスープ。
Green onions noodles
Soup, of course, is the W soup made with the tail and joint double soup

しろそば ¥980(税別)/¥1,078(税込)
あっさりとしたスープ白ベースのラーメンです。
White noodles
A refreshing white-base soup ramen.

台湾そば ¥980(税別)/¥1,078(税込)
ご存知名古屋メシ「台湾ラーメン」。
ホルショウだからミンチが和牛でコクが違います。
Taiwan noodles
The famous Nagoya dish, "Taiwan ramen." We use wagyu minced meat, which is why the richness is distinct. This is a unique quality of Horusho.

オススメ
冷麺 ¥980(税別)/¥1,078(税込)
6時間かけたスープは
つい全部飲んでしまいます。
Cold noodles
You will definitely want to drink all the soup that took 6 hours to cook it.

坦々冷麺 ¥980(税別)/¥1,078(税込)
手作りラー油と
辛ミンチがベストマッチ！！
Chilled dan dan noodles
Homemade chili oil and spicy minced meat go well the best!!

オススメ
台湾まぜそば ¥980(税別)/¥1,078(税込)
ナッツと山椒がアクセント。
旨いです。
Taiwan mixed noodles
The nuts and the sansho peppers serve as a nice accent. Delicious.

デザート Dessert

当店のデザートは手作りです。品切れの際はご容赦ください。
Our desserts are homemade. We ask for your understanding if it's sold out.

オススメ
名物 昇家プリン ¥500(税別)/¥550(税込)
(ミニ) ¥400(税別)/¥440(税込)
昇家と言えば、ご存知プリン。少しだけ食べたい人には、ジェラートがのらないミニもあります。
Specialty shoya pudding
This pudding is the specialty of Shoya. We also have a mini size option without the gelato if you only want to eat a little bit.

オススメ
フワフワかき氷 ¥800(税別)/¥880(税込)
ホルショウは一年中かき氷。
Fluffy shaved ice
Horusho serves shaved ice throughout the year.

昇家アイス ¥500(税別)/¥550(税込)
熱々のコーヒーをかけたジェラート コン カフェ。
Shoya ice cream
Gelato con caffè with piping hot coffee.

生キャラメルアイス ¥400(税別)/¥440(税込)
熱々の生キャラメルを冷たいジェラートへかけました。
Raw caramel ice cream
Hot raw caramel poured over the cold gelato.

コース料理・お土産・焼肉弁当は裏面をご覧ください。

Select Menu セレクトメニュー

オススメ のマークはホルモンショウヤお薦めの逸品です。
Items marked with are recommended by Horumon Shoya.

刺 Sashimi

刺は鮮度を食すのです。
Sashimi eats freshness.

オススメ

炙り赤身ユッケソース ¥1,880(税別)/¥2,068(税込)

炭火で片面を炙った赤身をユッケソースでどうぞ。
Seared lean meat yukhoe sauce
Red meat that has been grilled on one side over charcoal and served with yukhoe sauce.

オススメ

ミックス刺し ¥980(税別)/¥1,078(税込)

ミノ、ハツ、センマイと、それぞれの違う食感を楽しんでください。
Different ingredients sashimi
Enjoy the different textures of mino, heart, and senmai.

オススメ

玉タン刺し 数量限定 ¥1,580(税別)/¥1,738(税込)

希少な生のタンだからこそお刺身で！！
Tama tongue sashimi(Limited quantity)
Raw tongue is rare, so eat it as a sashimi!!

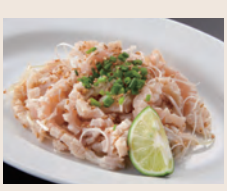
オススメ

赤（アカ） ¥1,080(税別)/¥1,188(税込)

炭火で表面を香ばしく焼き上げた赤身肉のユッケ仕立てです。
Red
Yukhoe style of lean meat grilled fragrantly on charcoal.

ハラミユッケ 数量限定 ¥1,880(税別)/¥2,068(税込)

新鮮なハラミをユッケでどうぞ。
Outside skirt yukhoe(Limited quantity)
Enjoy fresh outside skirt as a yukhoe.



ミノ刺し ¥980(税別)/¥1,078(税込)

サッパリしたミノは、食感がバツグン。
Mino sashimi
The refreshing mino has a great texture.

生センマイ ¥880(税別)/¥968(税込)

独自のカットで、旨みを引き立てました。
Raw senmai
A unique cut that brings out the flavor.

ハツ刺し ¥880(税別)/¥968(税込)

新鮮なハツは、歯応えが違います。
Heart sashimi
The fresh hearts have a different texture.

漬物 Pickles

ホルショウの漬物は、程良い辛さに仕上がっています。
Horusho's pickles have just the right amount of spiciness.

オススメ

キムチ盛り合わせ ¥880(税別)/¥968(税込)

3種類の盛り合わせです。
Assorted kimchi
Assorted 3 kinds of items.

キムチ、カクテキ、オイキムチ 各¥500(税別)/¥550(税込)

程良い辛さのお漬物です。
Kimchi, cubed daikon kimchi, and oi kimchi.
Pickles with just the right amount of spiciness.

ナムル ¥550(税別)/¥605(税込)

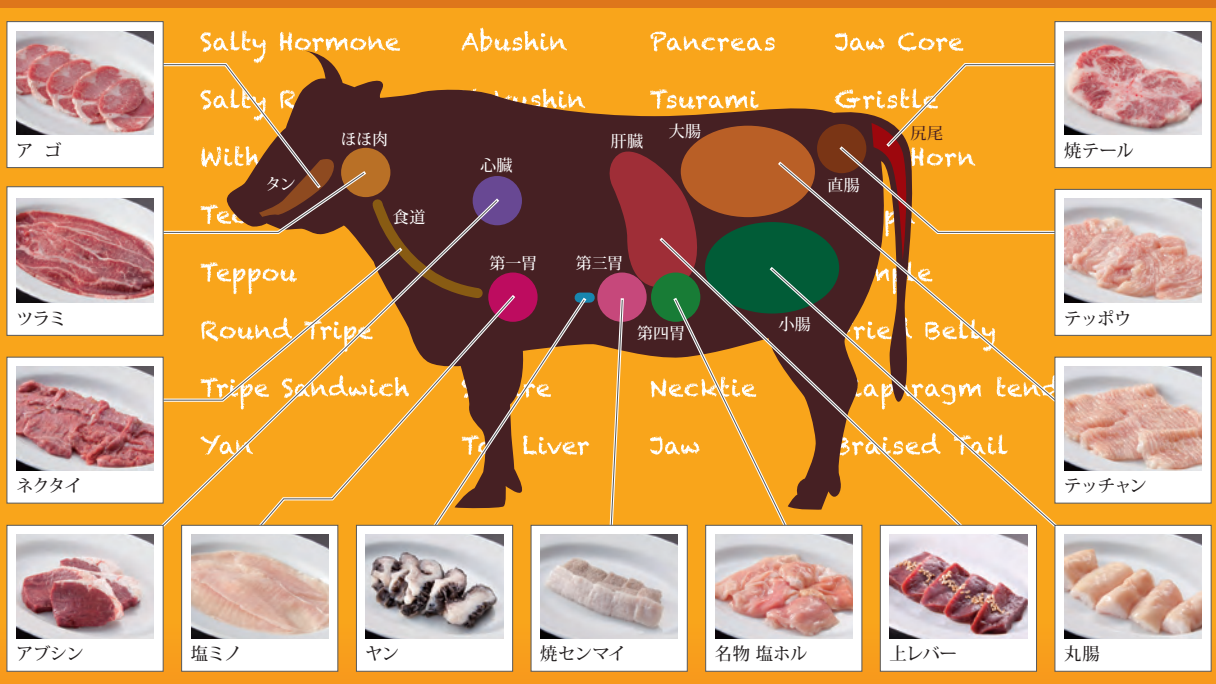
お野菜の和え物です。
Namul
Seasoned vegetables.

焼き海苔 ¥300(税別)/¥330(税込)

ゴマ油と塩で味付けしました。
Grilled nori seaweed
Authentic Korean nori seaweed flavored with sesame oil and salt.

内臓部位表

内臓の場所も覚えれば味わい2倍！これであなたもホルモンマニア！！



社是　corporate policy

愛と勇気
Love & courage

経営理念 management philosophy

全てはお客様の笑顔の為に・・・
Everything is for our customer's smile...

SHOWEI co.,ltd.

各種ご宴会も承ります。お気軽にご相談ください。
We also can host different banquets. Please feel free to consult us.

宴 Banquets

Aコース　¥4,500(税別)/¥4,950(税込)
塩タン・塩アゴ・塩ミノ・本日のホルモン4種・和牛カルビ・選べるテールスープ（白or赤）・ライス

A Course
Salted tongue, salted jaw, salted minced meat, 4 types of intestines of the day, wagyu ribs, choice of tail soup(white or red), rice

Bコース　¥5,500(税別)/¥6,050(税込)
塩タン・塩アゴ・塩ミノ・本日のホルモン4種・和牛カルビ・和牛ロース・石焼ビビンバ

B Course
Salted tongue, salted jaw, salted minnow, 4 types of intestines of the day, wagyu ribs, wagyu loin, stone pot-grilled bibimbap

Cコース　¥7,500(税別)/¥8,250(税込)
塩タン・塩アゴ・塩ミノ・本日のホルモン4種・特選カルビ・特選ロース・石焼ビビンバ

C Course
Salted tongue, salted jaw, salted minnow, 4 types of intestines of the day, special ribs, special loin, stone pot-grilled bibimbap

その他、ご予算に応じてお好みのコースを承ります。各種飲み放題メニューもご用意できます。
We also can hold banquets with other menus that suits your budget. We can also serve different kinds of all-you-can-drink options.

お持ち帰り、お土産にどうぞ　For takeout or as a souvenir.

おみや Omiya

オススメ

ご存知！ 名物 昇家ぷりん
2ケ入り¥1,000(税別)/¥1,100(税込)
4ケ入り¥2,000(税別)/¥2,200(税込)

●●●●●のお土産番組でおなじみ。大事な方へのおみやげにどうぞ。

You already know! Specialty Shoya pudding
Known because of the souvenir program of ●●●●●. It's great as a souvenir for your loved ones.

地方発送も承ります。お気軽にスタッフまでお申し付けください。

※表示価格は税別/税込です。

昇家の通販　Shoya's mail order

「名物 昇家ぷりん」は通販でもお買い求め頂けます。
"Specialty Shoya Pudding" can also be purchased online.

お申し込みはこちらから 24時間受付
昇家ネットショップ https://www.shoya.com/netshop/

モバイルからも購入できます。

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。サントリー株式会社
Stop! Drinking under the age of 20 and drunk driving. Do not drink while pregnant or breastfeeding.
Drink responsibly. Suntory Limited

ワイン Wine（赤・白・泡） 炭焼の焼肉には、ワインがバッチリ合うんで

赤ワイン Red Wine

1. コルヴィーナ・トッレ・デル・ファラスコ・IGT・ヴェネト

Torre del Falasco Corvina Veneto IGT

黒砂糖やプラムの様な香り。
軽い口当たりで酸味と優しいタンニン。
バランスの良い味わい。

地　　域：イタリア・ヴェネト州
ブドウ品種：コルヴィーナ100％

グラス　¥500（税別）/ ¥550（税込）

中重口　ボトル ¥2,500（税別）/ ¥2,750（税込）

2. プリミティーヴォ・ディ・サレント・IGT

Primitivo di Salento IGT

南イタリアの陽光を想わせる、果実味溢れる味わい。
ブドウの個性と魅力が上手く表れている。
プラムやチェリージャムの香り。
バランスの良い果実感が広がる
滑らかなタンニンのミディアムボディ。

地　　域：イタリア・プーリア州
ブドウ品種：プリミティーヴォ100％

グラス　¥580（税別）/ ¥638（税込）

中重口　ボトル ¥3,000（税別）/ ¥3,300（税込）

3. ジャヴァ・ルージュ ヴァン・ドゥ・ペイ・デ・コート・ドゥ・ガスコーニュ

Java Rouge Vin de Pay de Côtes de Gascogne

グランクリュを極めたスギャン モロー社が醸造。
酸味が突出せず果実味がいっぱいで
丸みのある味わい。

地　　域：フランス・南西地区
ブドウ品種：メルロー、カベルネ・フラン、シラー

グラス　¥580（税別）/ ¥638（税込）

中重口　ボトル ¥3,000（税別）/ ¥3,300（税込）

4. ベガバル・プラタ・レセルバ

Vegaval Plata Reserva

ルビー色。
黒い果実と樽からくるヴァニラとココアを感じさせる。
とてもバランスが良い。

地　　域：スペイン・カスティーリャ ラ マンチャ州
ブドウ品種：テンプラニーリョ100％

グラス　¥650（税別）/ ¥715（税込）

重 口　ボトル ¥3,500（税別）/ ¥3,850（税込）

5. ヴァルポリチェッラ・DOC・ヴァルパンテーナ・リトッコ

Valpolicella DOC Valpantena Ritocco

リパッソ（陰干しブドウの皮を漬け込む製法）により
丸みあるタンニンがもたらされ
ボディの厚いバランスの良い味わいに
仕上がっている。

地　　域：イタリア・ヴェネト州
ブドウ品種：コルヴィーナ70％、ロンディネッラ30％

グラス　¥650（税別）/ ¥715（税込）

重 口　ボトル ¥3,500（税別）/ ¥3,850（税込）

です。グラスワインも各種取り揃えました！！

6. アンジュ・ルージュ・シャトー・ラ・トマズ

Anjou Rouge Château La Tomaze

ドライフラワーやイチゴのキャンディーに
タイムなどのハーブ香。
エレガントさと果実味の後から感じる柔らかな渋味。
カベルネ・フランの良さがしっかりと楽しめるワイン。

地　　域：フランス・ロワール地方
ブドウ品種：カベルネ・フラン100％

軽 口　ボトル ￥3,300(税別)/￥3,630(税込)

7. コルビエール・ルージュ キュヴェ・ドゥ・ビサントネール・ヴィエイユ・ヴィーニュ

Corbieres Rouge Cuvée de Bicentenaire Vieilles Vignes

樹齢の高いブドウから造られる、
完熟したブドウからくるまろやかな味わいに
シンプルなスパイス感が調和。

地　　域：フランス・ラングドック地方
ブドウ品種：グルナッシュ、カリニャン、他

重 口　ボトル ￥3,600(税別)/￥3,960(税込)

8. カオール・“シャトー・ピネレ”

Cahors "Château Pineraie"

カオールでトップクラスの評価を得ているシャトー・ピネレ。
粗引きの黒コショウの香りとブルーベリーの香り。
のびやかな果実味とコク、力強さが感じられる。

地　　域：フランス・南西地区
ブドウ品種：マルベック主体

重 口　ボトル ￥3,800(税別)/￥4,180(税込)

9. シャトー・オー・ムノー・クリュ・ブルジョワ

Château Haut-Meneau Cru Bourgeois

ブライのコンクールで金賞受賞。
安定した品質に定評があり、1999年よりクリュブルジョワに。
スリーズやユーカリ、森の木の香り。
バランスの良い口当たりと豊かな果実味。
余韻も長く飲みごたえあり。

地　　域：フランス・ボルドー地方
ブドウ品種：メルロー主体

中重口　ボトル ￥4,500(税別)/￥4,950(税込)

10. キアンティ・クラッシコ・DOCG・ピエガイア

Chianti Classico DOCG Piegaia

スミレやスリーズの香りに木質系のスパイスやアーモンド。
アタックは果実味主体でタンニンを柔らかく感じさせます。

地　　域：イタリア・トスカーナ州
ブドウ品種：サンジョヴェーゼ90％、
メルロー10％

重 口　ボトル ￥4,800(税別)/￥5,280(税込)

11. ベンジャマン・ドゥ・マロジャリア

Benjamin de Marojallia

マロジャリア シリーズのスタンダード。
香りは濃密で豊かな黒い果実味に
スパイスが混じるフルボディ。

地　　域：フランス・ボルドー地方
ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン50%、
メルロー50%

重 口　ボトル ￥5,400(税別)/￥5,940(税込)

12. ロッソ・ディ・モンタルチーノ・DOC

Rosso di Montalcino DOC

ブルネッロ種はサンジョヴェーゼの別名。
特に牛肉との相性が良い。スパイス、プラムにスミレ。
果実味がキレイでタンニンとのバランスがとても良い味わい。
エレガント・フィニッシュ。

地　　域：イタリア・トスカーナ州
ブドウ品種：ブルネッロ100%

重 口　ボトル ￥6,000(税別)/￥6,600(税込)

13. ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir

サクランボやカシス、
野バラやハイビスカスの華やかなアロマ。
エレガントな酸とミネラリーなキレが魅力。

地　　域：フランス・ブルゴーニュ地方
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%

中重口　ボトル ￥6,800(税別)/￥7,480(税込)

14. バローロ・DOCG・リゼルヴァ・コルダーナ

Barolo DOCG Riserva Cordana

醸造家ルイージ・マルティーニによるスペシャルブレンド。
煙草や焦がした樽、ドライフラワーや
スパイスなどの熟成を感じる香り。
少し若々しさを感じる酸が全体のバランスをまとめている。

地　　域：イタリア・ピエモンテ州
ブドウ品種：ネッビオーロ100%

重 口　ボトル ￥7,500(税別)/￥8,250(税込)

15. シャトー・リュシュボン

Château Richebon

よく熟したチェリーとパプリカのようなスパイシーさを持ち
バニラのニュアンスも。
渋味がペッパーのようにお肉に溶け込みます。

地　　域：フランス・ボルドー・ポイヤック
ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン65%、
メルロー30%、
カベルネ・フラン5%

重 口　ボトル ￥10,000(税別)/￥11,000(税込)

Wine List

白ワイン White Wine

1. ガルガネーガ・トッレ・デル・ファラスコ・IGT・ヴェネト
Garganega Torre del Falasco IGT Veneto

遅摘みのブドウを使用。
トロピカルフルーツのニュアンスが心地良い
フルーティーな味わい。

地　　域：イタリア・ヴェネト州
ブドウ品種：ガルガネーガ100%

グラス　¥500(税別)/¥550(税込)

中辛口　ボトル ¥2,500(税別)/¥2,750(税込)

2. アエーレ・ファランギーナ・テッレ・デリ・オーシ・IGT
Aere Falanghina Terre degli Osci IGT

パッションフルーツなどのトロピカルフルーツにミントの香り。
フルーティーさとミネラルを感じ、
品の良いのど越しですっきりした辛口。

地　　域：イタリア・モリーゼ州
ブドウ品種：ファランギーナ100%

グラス　¥600(税別)/¥660(税込)

中辛口　ボトル ¥2,800(税別)/¥3,080(税込)

3. ロエーロ・アルネイス・DOCG
Roero Arneis DOCG

サラミや生ハム、魚料理との相性の良い、
冷やして美味しい辛口ワインです。
ミネラルやクールミントやレモングラスのような
爽やかな酸を想わせる香り。
フレッシュでキレの良い辛口。

地　　域：イタリア・ピエモンテ州
ブドウ品種：アルネイス100%

グラス　¥650(税別)/¥715(税込)

辛 口　ボトル ¥3,500(税別)/¥3,850(税込)

スパークリングワイン Sparkling wine

1. ヴァン・ムスー・シャルドネ・ブリュット・“ル・バロン”
Vin Mousseux Chardonnay Brut "Le Baron"

色合いは輝きのあるイエロー。木目細かい泡立ち。
白い花、リンゴや柑橘系の爽やかな香りに、
ヘーゼルナッツやアーモンドの
ニュアンスが混じる。フルーティーな辛口。

地　　域：フランス・ブルゴーニュ地方
ブドウ品種：シャルドネ100%

グラス　¥650(税別)/¥715(税込)

辛 口　ボトル ¥3,500(税別)/¥3,850(税込)

2. カバ・ブルット・キュベ21・オーガニック
Cava Brut Cuvee21 Organic

試行錯誤の上No.21のタンクで生み出され、
ロンドンのシャンパーニュ通を唸らせた
高品質オーガニックカバ。

地　　域：スペイン・カタルーニャ州
ブドウ品種：パンサブランカ1/3、
マカベオ1/3、パレリャーダ1/3

グラス　¥800(税別)/¥880(税込)

辛 口　ボトル ¥4,000(税別)/¥4,400(税込)

3. シャンパーニュ・エクストラ・ブリュット
Champagne Extra Brut

カリンの花の蜜の香りが印象的。
ドライな口当たりでくっきりとした酸味に、
雑味のないスッキリとした味わい。

地　　域：フランス・シャンパーニュ地方
ブドウ品種：ピノ・ノワール80%、
シャルドネ20%

辛 口　ボトル ¥10,000(税別)/¥11,000(税込)

モヒート Mojito

ミントの葉を贅沢に使った本物。大人のモヒートです。
The real thing with a luxurious way of mint. A mojito for adults.

モヒート Mojito ¥700(税別)/¥770(税込)

西尾の抹茶 Nishio matcha

抹茶は泡が決め手です。
The key to matcha is the foam.

西尾・南山園の抹茶ハイ ¥680(税別)/¥748(税込)
茶筅で泡立てるクリーミーな抹茶ハイです。
Nishio, Matchahai from Nanzanen
It is a creamy matchahai that is whisked with a tea whisk.

抹茶ラテ ¥580(税別)/¥638(税込)
ノンアルコールの抹茶のラテです。
Matcha Latte
A non-alcoholic matcha latte.

梅酒・果実酒 Plum liqueurs and fruit liqueurs

さっぱり飲みやすい梅酒・果実酒です。
Refreshing and easy-to-drink plum wine and fruit wine.

琵琶びわのさざ浪 梅酒(埼玉/度数10) ¥620(税別)/¥682(税込)
有機無農薬梅をフルーツシュガー仕込み。無濾過。うっすらした澱が旨みです。
Biwa Biwa no Sazanami plum wine(Saitama, alcohol content 10 percent)
Organic, pesticide-free plums in a fruit sugar infusion. Unfiltered.
The slight lees make the flavor.

柚子小町(長崎/度数7) ¥720(税別)/¥792(税込)
もぎたてのユズの香りと風味を大切にし、さっぱりとしたさわやかな口当たりです。
Yuzu Komachi(Nagasaki, alcohol content 7 percent)
The aroma and flavor of freshly harvested yuzu are valued,
and the taste is refreshing and crisp.

各、ロック/水割/ソーダ割 Each, on the rocks/water split/soda split

地酒 Local Sake

地酒は全てマイナス0度で冷蔵保存されています。
All local sake is kept refrigerated at -0°C.

八海山 はっかいさん(熱燗・冷酒) -辛口-〈新潟/日本酒度+4〉 ¥850(税別)/¥935(税込)
すっきりした飲み飽きないから口の清酒。燗も抜群です。
Hakkaisan(hot sake/cold sake)- dry -〈Niigata/sake meter value +4〉
A refreshing sake with a clean, easy-to-drink mouthfeel.
It is also excellent when heated.

醸し人九平次 かもしびとくへいじ -純米酒-〈愛知/日本酒度±0〉 ¥950(税別)/¥1,045(税込)
旨味、甘み、酸味のバランスが見事です。純米酒独自の芳醇な味わい。
Kamoshibitokuheiji - Junmaishu -〈Aichi prefecture/sake meter value ±0〉
The balance of umami, sweetness, and acidity is superb.
The unique mellow flavor of junmai sake.

焼酎 Shochu

焼酎は全てマイナス0度で冷暗保存されています。
All shochu is stored cold and dark at -0°C.

㊇ 吉兆宝山 きっちょうほうざん ¥700(税別)/¥770(税込)
旨味、甘味と深いコクを持ちながらキレの良さとのど越しは抜群です。
Kitchohozan
It has a delicious flavor, sweetness, and deep richness, yet it has great sharpness and smoothness.

㊇ いも麹 芋 いもこうじ いも ¥700(税別)/¥770(税込)
原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。
Imo-koji Imo
The ingredients are sweet potato, as well as the taste is 100% sweet potato.
It is truly a refined sweet potato shochu.

㊆ 一粒の麦 ひとつぶのむぎ ¥700(税別)/¥770(税込)
麦本来の風味が光る一本。香り軽快で飲みやすい麦焼酎。
Hitotsubu no Mugi
The original wheat flavor shines through in this bottle.
The aroma is light and it is easy to drink.

焼酎ボトル Shochu Bottles

焼酎は全てマイナス0度で冷暗保存されています。
All shochu is stored cold and dark at -0°C.

韓国焼酎 チャミスル ¥1,200(税別)/¥1,320(税込)
飲みやすい韓国No.1焼酎です。
Korean Shochu Chamisul
It is Korea's No.1 easy-to-drink soju.

㊆ 一粒の麦 ひとつぶのむぎ ¥2,200(税別)/¥2,420(税込)
麦本来の風味が光る一本。
Hitotsubu no Mugi
The original flavor of the wheat shines through in this bottle.

㊇ 吉兆宝山 きっちょうほうざん ¥3,200(税別)/¥3,520(税込)
キレの良さとのどごしは抜群です。
Kitchohozan
The sharpness and throat feel are outstanding.

ボトルセット Bottle set

ウーロン Oolong　緑茶 Green tea　ソーダ Soda　グレープフルーツ Grapefruit　各¥500(税別)/¥550(税込)

梅干し Pickled plum　レモン Lemon　キュウリ Cucumber　各¥300(税別)/¥330(税込)

ノンアルコール Non-alcohol

ノンアルコール ビール Non-alcohol Beer
ノンアルコール カシス Non-alcohol Cassis
ノンアルコール 梅酒 Non-alcohol Plum liqueur
各¥600(税別)/¥660(税込)

ソフトドリンク Soft Drink

コーラ Cola
グレープフルーツ Grapefruit
カルピス Calpis
ジンジャーエール Ginger Ale
オレンジ Orange
トニックウォーター Tonic Water
ウーロン Oolong
緑茶 Green tea
各¥350(税別)/¥385(税込)

黒ウーロン Black Oolong
ペリエ Perrier
各¥450(税別)/¥495(税込)

ビール Beer

ジョッキ専用冷蔵庫でジョッキは“キンキン”に冷やしています。
The jugs are chilled until "ice cold" in a refrigerator dedicated to jugs.

グラスも冷えた生ビール
Draft beer in a glass that's chilled, too

- 生ビール Draft Beer ¥680(税別)/¥748(税込)
- 瓶ビール Bottled Beer ¥680(税別)/¥748(税込)
- 生ビールピッチャー Draft Beer Pitcher ¥1,850(税別)/¥2,035(税込)

オリジナルサングリア Original Sangria

オリジナルのフルーツたっぷりのサングリアです。
Original fruit-filled sangria.

- サングリア/デキャンタ Sangria/Decanter ¥2,400(税別)/¥2,640(税込)
- サングリア/グラス Sangria/Glass ¥620(税別)/¥682(税込)

フローズンマッコリ Frozen Makgeolli

年中シャリシャリのフローズンが旨い!!
Good crispy frozen goodness all year round!!

- フローズンマッコリ Frozen Makgeolli
  - かめ Earthenware jar ¥2,200(税別)/¥2,420(税込)
  - グラス Glass ¥650(税別)/¥715(税込)
- プレーンマッコリ Plain Makgeolli
  - かめ Earthenware jar ¥2,000(税別)/¥2,200(税込)
  - グラス Glass ¥620(税別)/¥682(税込)

フローズンマッコリカクテル Frozen Makgeolli Cocktail

冷たいフローズンは口当たりサッパリ!!
The chilled frozen feel brings a crisp mouthfeel!!

- フローズン マンゴーマッコリ Frozen Mango Makgeolli
- フローズン カシスソーダマッコリ Frozen Cassis soda makgeolli
- フローズン ブルーベリーマッコリ Frozen Blueberry Makgeolli
- フローズン Wホワイトマッコリ(カルピス+マッコリ) Frozen W White Makgeolli(Calpis + Makgeolli)

各¥700(税別)/¥770(税込)

フローズン カシスソーダマッコリ

プレーンマッコリカクテル Plain Makgeolli Cocktail

マッコリをより飲みやすく。
Makgeolli is easier to drink.

- マンゴーマッコリ Mango Makgeolli
- カシスソーダマッコリ Cassis soda makgeolli
- ブルーベリーマッコリ Blueberry Makgeolli
- Wホワイトマッコリ(カルピス+マッコリ) W White Makgeolli(Calpis + Makgeolli)

各¥680(税別)/¥748(税込)

レモンハイ・お茶ハイ・その他 Lemon Chuhai/Tea Chuhai/Others

- レモンハイ Lemon Chuhai
- グレープフルーツハイ Grapefruit Chuhai
- ウーロンハイ Oolong tea Chuhai
- 黒ウーロンハイ Black Oolong tea Chuhai
- 緑茶ハイ Green tea Chuhai
- カルピスハイ Calpis Chuhai

各¥680(税別)/¥748(税込)

ウイスキー Whisky

ロック/水割/ソーダ割
On the rocks/mixed with water/soda

- バランタイン 17年 ¥900(税別)/¥990(税込)

樹齢17年以上の長期熟成酒が織り成す奥深い香りと味わい。
Ballantine's 17 Years
Deep aroma and flavor created by a long-aged sake more than 17 years of age.

ハイボール Highball

- ハイボール(角ハイ) Highball(Kaku Highball)
- トニックハイボール Tonic highball
- 黒ハイボール(コーラ) Black Highball(Cola)
- 白ハイボール(カルピス) White Highball(Calpis)
- 桃ハイボール Peach Highball
- ジンジャーハイボール Ginger Highball

各¥680(税別)/¥748(税込)

ハイボール(角ハイ)

カクテル Cocktail

- カシスオレンジ Cassis Orange
- カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruit
- カシスソーダ Cassis Soda
- カシスウーロン Cassis Oolong
- シャンディガフ Shandy Gaff
- ジントニック Gin Tonic

各¥700(税別)/¥770(税込)