

## Food menu



ホルモンショウヤ

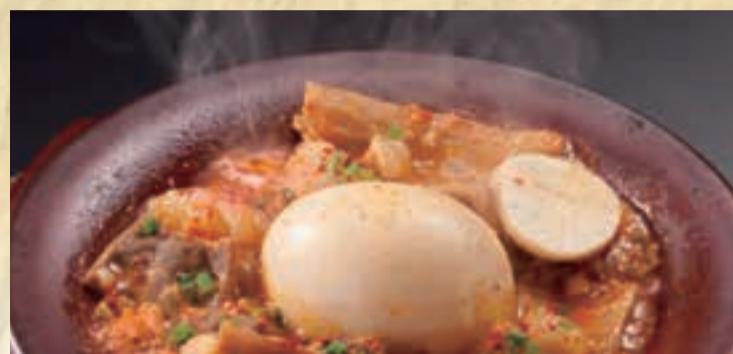
## 名物煮込み Special stew

### ホルショウ名物 煮込み

Horusho special stew

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。

Each ingredient is boiled different lengths of time, with no skimping on process, and finished with love and care.



#### 名物 煮込み(煮玉子入り) ¥780(税別) Stew / boiled 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。ガーリックトースとの相性もバツチリです。

Start with stew.  
This Horusho Stew is flavored with wine and boiled in a ceramic bowl.  
It goes well with garlic toast.



追加ガーリックトースト ¥210(税別)  
side order of garlic toast

煮込みのソースに付けてお召し上がりください。  
Eat dipped in the boiled sauce.

### ホルショウのアヒージョ Horusho 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。

Please enjoy piping hot ajillo made using beef tongue, which everyone loves.



#### 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)  
side order of 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。  
Eat dipped in the ajillo sauce.

### ホルモンアヒージョ Hormone 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。

Hormone Shoya's ajillo is made with 3 types of hormones.



#### 3種のホルモンアヒージョ Triple hormone ajillo

¥780(税別)/¥858(税込)



追加ガーリックトースト ¥210(税別)  
side order of 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。  
Eat dipped in the ajillo sauce.

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一緒に!!

Heart, maw, and intestine go best with our ajillo.

Be sure to try the garlic toast too!

# 自慢のホルモンたち

House Specialty hormones

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、価格も量も頗みやすいサイズにしました。

To be eaten in the style of Spanish Tapas, provided at prices and serving size that makes them 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。

Since all ingredients are carefully selected,  
there are times when we are unable to provide the drink due to those ingredients being unavailable.

のマークはホルモンショウヤお薦めの逸品です。  
オススメ Mark is recommended menu.



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!!  
Hormone platter of the day (salt or bean paste flavor)  
Served with 3 types of hormone daily specials!  
The best value for price-conscious and variety-appreciating customers!



オススメ

## ■ 名物 塩ホル(塩のみ)

¥520(税別)/¥572(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。

Salty hormone (only salt)

Part: 4th belly

Special Features: Also called "red tripe" or "abomasum." Top texture makes it the secret star of the World of Tripes.



オススメ

## ■ 塩ミノ(塩のみ)

¥520(税別)/¥572(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、

サッパリとした食感です。

Salty rumen (only salt)

Part: 1st belly

Special Features: A thinly sliced pork belly that is like blowfish. Braise it very lightly and enjoy its flavor.



## ■ 脂付き(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 小腸

特徴: 関西あたりではホソ、関東あたりではコブチャンとも言います。

ホルモン界の脂付きはプリプリの脂が違います。

With fat (salt or bean paste flavor)

Part: Small intestine

Special Features: Called "hosu" in the Kansai area and "kopuchan" in the Kanto area. Horusho's comes with fat and the fat has a unique crispness.



オススメ

## ■ テッチャン(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 大腸

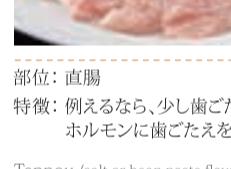
特徴: テッチャンはキング・オブ・内臓と言つてもいいんじゃないでしょうか?

しま腸と言われるくらい、しまがキレイです。

Tecchan (salt or bean paste flavor)

Part: Large intestine

Special Features: Tecchan can be referred to as the King of Tripe. The fat is both chewy and tender giving it the nickname "Shima-Chu."



## ■ テッポウ(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 直腸

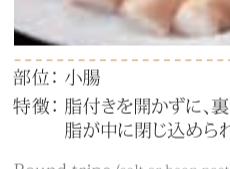
特徴: 例えるなら、少し歯ごたえのあるテッチャン。

ホルモンに歯ごたえを求める人にはたまりません。

Teppou (salt or bean paste flavor)

Part: Rectum

Special Features: This is a crunchier Tecchan, a favorite among customers who seek after the chewy-ness of tripe.



オススメ

## ■ 丸腸(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 小腸

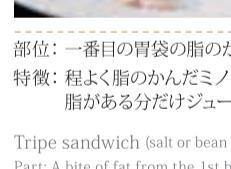
特徴: 脂付きを開かずに、裏返したものが丸腸。

脂が中に閉じ込められてジューシーです。

Round tripe (salt or bean paste flavor)

Part: Small intestine

Special Feature: The type that is turned inside out without opening the fat is called "Round Tripe." Since the fat is thus shut inside, it is very juicy.



## ■ ミノサンド(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 一番目の胃袋の脂のかんだ所

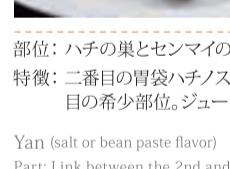
特徴: 程よく脂のかんだミノです。

脂がある分だけジューシーです。

Tripe sandwich (salt or bean paste flavor)

Part: A bite of fat from the 1st belly

Special Feature: A nicely fat bite of tripe. The flavor is more fragrant and thus more juicy than simple top stripe.



オススメ

## ■ ヤン(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: ハチの巣とセンマイのつなぎ目

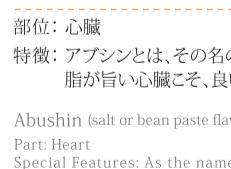
特徴: 二番目の胃袋ハチノスと、三番目の胃袋センマイのちょうどつなぎ

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 bean paste flavor)

Part: Link between the 2nd and 3rd bellies.

Special Features: This is the tiny rare part that links the 2nd and 3rd bellies, a juicy favorite of people who like tripe.



## ■ アブシン(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 心臓

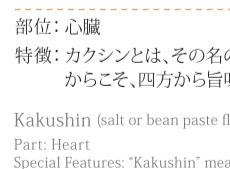
特徴: アブシンとは、その名の如く脂の残した心臓。

脂が旨い心臓こそ、良い心臓なのです。

Abushin (salt or bean paste flavor)

Part: Heart

Special Features: As the name indicates, this is heart with the fat left on. Heart with delicious fat is the best heart.



オススメ

## ■ カクシン(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(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 bean paste flavor)

Part: Heart

Special Features: "Kakushin" means, literally, cube-cut heart. The shape allows the luscious flavor to be trapped inside from all directions for your eating pleasure.



オススメ

## ■ シビレ(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(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 bean paste flavor)

Part: Veal Thymus Gland

Special Features: This cut is also called "ris de veau." When a cow matures this organ disappears, so it is an extremely rare cut. It has the taste and texture of soft roe (shirako).



オススメ

## ■ グレンス(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 脾臓(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。

Pancreas (salt or bean paste flavor)

Part: Pancreas

Special Features: It has the texture of foie gras (goose liver). It has a full-bodied flavor and texture.



### ■ カクレバー(ゴマ塩 or 味噌)

¥880(税別)/¥968(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。

Cubed liver (sesame salt or bean paste flavor)

Part: Liver

Special Feature: Please enjoy fresh liver cut into cubes.



### ■ ツラミ(塩 or タレ)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 牛のほほ肉

特徴: 天肉とも言われます。

しっかりと味も嘴みごたえもある部位です。

Tsurami (salt or barbecue sauce)

Part: Beef cheeks

Special Feature: This cut is also called "tenniku." It has a strong flavor and is chewy.



### ■ アゴ(塩のみ)

¥520(税別)/¥572(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: The lower jaw portion of a tongue

Special Features: Very chewy texture, so some people say they like even more than tongue.



### ■ ナンコツ(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 豚ののど骨

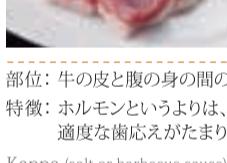
特徴: 丁寧に丁寧に碎きました。

ビールにピッタリです。

Gristle (salt or bean paste flavor)

Part: Pork neck bone

Special Feature: Carefully pounded. It goes very well with beer.



### ■ カツバ(塩 or タレ)

¥520(税別)/¥572(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 barbecue sauce)

Part: Beef meat taken from between the skin and the belly

Special Features: More like strongly flavored steak than tripe. It is pleasantly chewy.



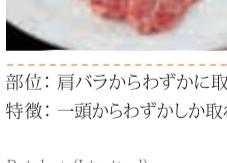
### ■ キリモリ(塩 or 味噌)

¥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。

Assortment of the day's end pieces (salt or bean paste flavor)

Special Feature: As the name implies, this is an assortment of end pieces of sliced meat.



### ■ 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。

Brisket (Limited)

Part: A tiny piece of the forequarter

Special features: Only a tiny amount of this rare forequarter cut is found on each head of cattle.



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

Special Features: This homemade original beef tongue sausage is made with minced beef tongue and premium pork.

Savor the perfect blend ratio of beef tongue and premium pork.



### ■ 上レバー(ゴマ塩 or 味噌)

¥1,180(税別)/¥1,298(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。

Top liver (sesame salt or bean paste flavor)

Part: Liver

Special Features: Of course, this is exactly the same as any raw liver, but it got its name because only the highest quality part of the liver is used.



### ■ ネクタイ(塩 or タレ)

¥520(税別)/¥572(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 barbecue sauce)

Part: Beef esophagus

Special Features: It has the flavor and texture of red meat, making it seem more like steak than tripe.



### ■ アゴ芯(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(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 bean paste flavor)

Part: Core of lower jaw

Special Features: A select cut of only the core meat of the jaw.



### ■ クツベラ(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(税込)

部位: 豚ののど骨の一部分

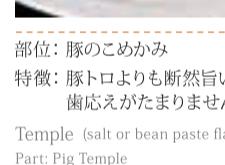
特徴: 一頭からわずかしか取れない希少部位。

食感はコリコリしてお酒にピッタリです。

Shoe horn (salt or bean paste flavor)

Part: Partial pork throat bones.

Special Features: This is a rare cut that is only present in a small quantity in a single cow. Its crunchy texture makes it go perfect with sake.



### ■ コメカミ(塩 or 味噌)

¥520(税別)/¥572(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。

Temple (salt or bean paste flavor)

Part: Pig Temple

Special Features: Much tastier than fatty pork!! One bite and you'll be hooked.



### ■ ミカワ(塩 or タレ)

¥780(税別)/¥858(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!!

Diaphragm tendon (salt or barbecue sauce)

Part: The skin of beef diaphragm

Special Features: The skin and tendons of high quality diaphragm are tasty. It sells very quickly, so please forgive us if it is out of stock.



### ■ センボンスジ

¥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。

Digital Flexor (salt or bean paste flavor)

Part: A tiny piece of the bottom round

Special Features: This rare, deeply-flavorful cut is a portion of the bottom round.



### ■ 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。

Ichiyon (salt or bean paste flavor)

Part: An entire belly

Feature: Cows have four bellies. On this single plate all of the bellies from 1st to 4th are presented.

## タン Tongue

一枚一枚手切りにこだわります。

We insist on cutting each slice of tongues by hand.



### ■ 塩タン盛り

¥1,880(税別)/¥2,068(税込)

一皿に塩タン・塩アゴ・特選タンと全ての部位を盛り込みました。

Mixed salted tongue

Salted tongue, salted jaw, and specially selected tongue, all served together on a single plate.



### ■ カクタン

¥1,080(税別)/¥1,188(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。

Diced tongue

Original sliced and diced tongue. Nice and juicy.



### ■ 塩タン

¥1,480(税別)/¥1,628(税込)

まずはレモンダレにてさっぱりと。

Salted tongue

First try it lightly seasoned with lemon sauce.

## 和牛 Japanese beef

共に和牛のA-5ランク、サッと炙ってどうぞ。

Try together with lightly braised A-5 class Japanese beef



### ■ 和牛カルビ(塩 or タレ)

¥1,380(税別)/¥1,518(税込)

サッと炙って、肉本来の甘みをお楽しみください。

Braised spareribs (salt or barbecue sauce)

Braise lightly and enjoy the original flavor of the meat.



### ■ 和牛ロース(塩 or タレ)

¥1,480(税別)/¥1,628(税込)

ヘルシーな赤身は、いくらでも食べられます。

Braised roast (salt or barbecue sauce)

You can eat all you like of this healthy red meat.

## 自慢の塊肉たち

House specialty steaks

塊のまま焼くから、肉汁が閉じこもって旨い!!



### ■ タンステーキ

¥1,580(税別)/¥1,738(税込)

塊のまま焼いて、切ってお召し上がりください。

Tongue steak

Cook as-is, cut and serve.



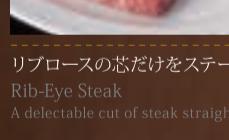
### ■ クリステーキ

¥1,680(税別)/¥1,848(税込)

形が栗に似ているからクリ。赤身のステーキです。

Chestnut steak

Resembles its namesake in shape only. A delicious lean steak.



### ■ リブ芯ステーキ

¥2,180(税別)/¥2,398(税込)

リブロースの芯だけをステーキに!!

Rib-Eye Steak

A delectable cut of steak straight from the rib roast!!



### ■ ハラミステーキ

¥2,580(税別)/¥2,838(税込)

和牛のハラミは塊で焼くのが旨いんです。

Diaphragm steak

Japanese beef diaphragm is best cooked as a steak.

## 特選 Special Selection

まさに最高峰です。

The very top!



### ■ 特選カルビ(塩 or タレ) / ¥2,180(税別)

まさにキング・オブ・カルビです。

Specially selected spareribs  
(salt or barbecue sauce)

Truly the King of Spareribs.



### ■ 特選ハラミ(塩 or タレ) / ¥2,480(税別)

和牛の横隔膜は、食感と風味が違います。

Specially selected diaphragm  
(salt or barbecue sauce)

Japanese beef diaphragm has superior flavor and texture.



### ■ 特選タン(和牛タン短冊焼き) / ¥2,580(税別)

牛タンの特に良いところだけ。

Specially salted tongue

We've selected only the finest cuts of beef tongue.

## 野菜 Vegetables



オススメ

### 名物 ネギ盛

¥680(税別)/¥748(税込)

ネギをたっぷりのゴマ油で仕上げました。

House specialty leek plate

Leeks are marinated generously in sesame seed oil.

### 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。

Mushroom plate

Well-balanced with low-calorie mushrooms.

### 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。

Chinese yams braised with plum and bean paste sauce Marinated in Korean seaweed

Wrap Chinese yams and our house plum and bean paste miso in Korean seaweed.

## 石焼 Stone-fried rice

熱々をお召し上がりください。

Eat while piping hot.



### 石焼ビビンバ

¥1,000(税別)/¥1,100(税込)

人気No.1 热々をお召し上がりください。

Stone-fried rice

Most popular dish. Eat while piping hot.

### 石焼ガーリックライス

¥1,000(税別)/¥1,100(税込)

和牛たっぷりのガーリックライスです。

Stone-grilled garlic rice

Garlic rice with plenty of Japanese beef.

## 飯 Rice

独自配合のブレンド米です。

An original rice blend.

### ビビンバ

¥880(税別)/¥968(税込)

お野菜の五目ご飯。よく混ぜてどうぞ。

Bibimbap

Five vegetable fried rice. Mix well before eating.

### テールクッパ・白

¥980(税別)/¥1,078(税込)

塩仕立てのコクのあるお雑炊です。

Tail koopa - white

Deep-salt-flavored rice porridge

### しそご飯

¥500(税別)/¥550(税込)

大葉とスリゴマで風味抜群。

Boiled rice with crispa (shiso)

Deliciously flavored with crispa and ground sesame seeds

### テールクッパ・赤

¥1,080(税別)/¥1,188(税込)

スパイシーで栄養満点です。

Tail koopa - Red

Spicy and highly nutritious.

### ご飯

¥400(税別) ¥300(税別) ¥200(税別)

Large/¥440(税込) Medium/¥330(税込) Small/¥220(税込)

特定農家産の低温貯蔵米です。

Boiled white rice

Rice stored at low temperatures produced by specified farms.

### テールクッパ・海苔

¥1,080(税別)/¥1,188(税込)

韓国焼海苔と刻みネギで風味たっぷり。

Tail koopa with seaweed

Fully flavored with Korean seaweed and shredded leeks.

## 汁 Soup

あっさりは白、しっかりは赤。

Light white and thick red.



### テールスープ・白

¥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

Boiled over a low flame for six hours in a salty sauce.

### テールスープ・赤

¥980(税別)/¥1,078(税込)

最後の締めの定番です。

Tail soup - red

Standard fare for the final dish of 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。

Japanese beef tail in a luxurious soup base.



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。

Leek buckwheat noodles

The soup is, of course, a double soup of tail and tendons.



オススメ

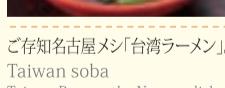
### 冷麺

¥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 end up drinking all of the soup that has taken 6 hours to make.



### 台湾そば

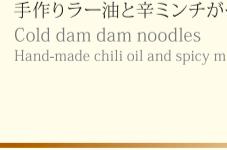
¥980(税別)/¥1,078(税込)

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 soba

Taiwan Ramen: the Nagoya dish you all know and love.

No other place has rich Japanese-beef mincemeat like ours.



### 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!!

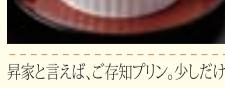
Cold dam dam noodles

Hand-made chili oil and spicy minced meat are a perfect match!

## デザート Desserts

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。

All of our desserts are handmade. Please understand when we run 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。

Special Shoya pudding / Special Shoya pudding mini

Our famous Shoya pudding / Gelato is not added on top, so you can enjoy the original flavor of the pudding.

### 生キャラメルアイス

¥500(税別)/¥550(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。

Creamy caramel ice cream

Hot creamy caramel is poured over cold gelato.

### 生ティラミス

¥500(税別)/¥550(税込)

マスカルポーネたっぷり。

Fresh tiramisu

With plenty of mascarpone.

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

 のマークはホルモンショウヤお薦めの逸品です。  
オススメ Mark is recommended menu.

## 刺 Sliced Raw Meet

刺は鮮度を食すのです。

Eat fresh sliced raw meet.



オススメ

### ミックス刺し

¥1,080(税別)/¥1,188(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。

Mixed sliced raw beef

Beef tripe, heart and curled leeks give pleasure with their contrasting textures.



オススメ

### 玉タン刺し

数量  
限定

¥1,680(税別)/¥1,848(税込)

希少な生のタンだからこそお刺身で!!

Black beef tongue sashimi (Limited)

Rare sashimi-style black Japanese beef tongue.



### トロ赤(トロあか)

¥1,280(税別)/¥1,408(税込)

大根と大葉でくるんでお召し上がりください。

Toroaka

Please cover by the Japanese radish and a green perilla and have.



オススメ

### 赤(アカ)

¥1,180(税別)/¥1,298(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

Thinly sliced beef roasted over fragrant charcoal.



### ミノ刺し

¥1,080(税別)/¥1,188(税込)

サッパリしたミノは、食感がバツグン。

Sliced raw beef tripe

Tasty light-textured sliced raw beef tripe.



オススメ

### 生センマイ

¥980(税別)/¥1,078(税込)

独自のカットで、旨みを引き立てました。

Raw beef with chopped curled leeks

Original cut brings out the full 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。

Raw heart of beef

Fresh heart has a unique chewy-ness.

## 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 pickles have a perfect peppery flavor.

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。

Kimchi plate

A mixture of three types of Kimchi.

各¥580(税別)  
/¥638(税込)

### キムチ、カクテキ、オイキムチ

程良い辛さのお漬物です。

Kimchi・Kakuteki・Oi-Kimchi

Pleasantly bitter pickles.

### ナムル

¥580(税別)/¥638(税込)

お野菜の和え物です。

Namuru

Marinated vegetables.

### 焼き海苔

¥320(税別)/¥352(税込)

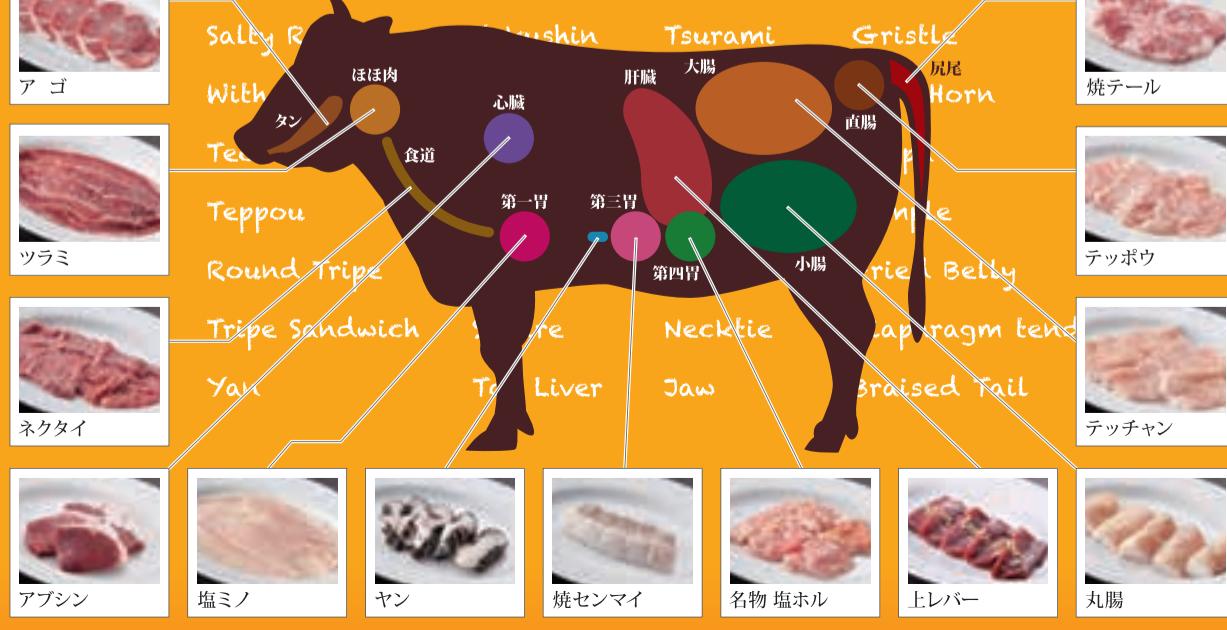
ゴマ油と塩で味付けしました。

Braised seaweed

Flavored with sesame seed 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 company philosophy ——

## 愛と勇気

Love & Spirit

—— 経営理念 management philosophy ——

## 全てはお客様の笑顔の為に・・・

Everything is only for customers 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 accept reservations for all sorts of banquets, so please feel free to confer with us.

### 宴 Courses

#### Aコース

¥5,000(税別)/¥5,500(税込)

キムチ盛り合わせ・サラダ・生塩タン・塩ミノ・本日のホルモン4種・和牛カルビ・ライス・  
テールスープ(赤・白どちらかお選び下さい)

A course

Assorted kimuchi/salad/salty tongue/salty mino/four types of tripe of the day/rib of wagyu/rice/tail soup (red or white soup).

#### Bコース

¥6,000(税別)/¥6,600(税込)

キムチ盛り合わせ・サラダ・生塩タン・塩ミノ・本日のホルモン4種・和牛カルビ・和牛ロース・石焼きビビンバ

B course

Assorted kimuchi/salad/salty tongue/salty mino/four types of tripe of the day/rib of wagyu/round of wagyu/stone bowl bibimbap.

#### Cコース

¥8,000(税別)/¥8,800(税込)

キムチ盛り合わせ・サラダ・生塩タン・塩ミノ・本日のホルモン4種・和牛上カルビ・和牛上ロース・石焼きビビンバ

C course

Assorted kimuchi/salad/salty tongue/salty mino/four types of tripe of the day/the best wagyu rib/the best wagyu roast/stone bowl bibimbab.

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。  
In addition, we also accept orders of your choice in accordance with your budget. We also offer a drink-all-you-want menu for all types of drinks.

お持ち帰り、お土産にどうぞ You can have a serving wrapped for takeout.

### おみや Omiya

2ヶ入り¥1,000(税別)  
/¥1,100(税込)



#### ご存知! 名物 异家ぶりん

4ヶ入り¥2,000(税別)  
/¥2,200(税込)

とんねるず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。  
Well-known house specialty pudding  
Introduced on the souvenir cuisine program of the Tunnels. Take a box back as a  
souvenir for your personnel department people.

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。



## Drink menu



ホルモンショウヤ

## 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 deal, with extra mint. A mojito for grown-ups.

### モヒート Mojito

¥680(税別)/¥748(税込)



## 梅酒 Plum wine

さっぱり飲みやすい梅酒です。  
Light easy-to-drink plum wine.

### 契梅酒 ちぎりうめしゅ Chigiri Umeshu

¥580(税別)/¥638(税込)

### あらごし梅酒 Aragoshi Umeshu

¥680(税別)/¥748(税込)

各、ロック/水割/ソーダ割 Various on-the-rocks/with-water/and with-soda

## 地酒 Local sakes

地酒は全てマイナス0度で冷蔵保存されています。  
All local sakes are refrigerated at minus 0 degrees Centigrade.

### 八海山 はっかいさん -辛口- <新潟>

1合 ¥780(税別)/¥858(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 -Dry- <Niigata>

A light and dry sake that you never tire of drinking. It is delicious warm, too.

### 獺祭 だっさい -辛口- <山口>

1合 ¥940(税別)/¥1,034(税込)

上品な深い香り。味わいは優しくふくよかで後味すっきり。

Dassai -Dry- <Yamaguchi>

A deep, elegant aroma. A mild, well-rounded flavor with a refreshing aftertaste.

## 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。  
Shochu is all kept refrigerated at -0 degrees Centigrade.

### 吉兆宝山 きっちょうほうざん

¥680(税別)/¥748(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。  
Mount Kicchoho

It has a good sharpness along with its deep flavor, sweetness and full body, and it goes down smoothly.

### 芋焼酎 いもこうじいも

¥680(税別)/¥748(税込)

原料も芋、芋100%の味わい。まさに洗練の芋焼酎です。

Potato synapse

100% pure potato flavor. A truly refined potato Shochu.

### 一粒の麦 ひとつぶのむぎ

¥680(税別)/¥748(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。

A single grain of malt

A single grain of malt brings out the brilliance of the original malt flavor. Malt Shochu is pleasantly easy to drink.

## 焼酎ボトル Bottle of Shochu

### 韓国焼酎 チャミスル

¥1,500(税別)/¥1,650(税込)

飲みやすい韓国No.1焼酎です。

Korean shochu Chamisuru

This is an easy-to-drink Korean No.1 shochu.

### 一粒の麦 ひとつぶのむぎ

¥3,300(税別)/¥3,630(税込)

麦本来の風味が光る一本。

One grain of malt

The original malt flavor shines brilliantly from the bottle.

### 吉兆宝山 きっちょうほうざん

¥3,500(税別)/¥3,850(税込)

キレの良さとのどしこは抜群です。

Mount Kicchoho

Sharp flavor goes down smoothly.

## ボトルセット Bottle Set

ウーロン Oolong tea 緑茶 Green tea ソーダ Soda グレープフルーツ Grapefruits 各 ¥600(税別)/  
¥660(税込)

梅干 Dried plums レモン Lemons キュウリ Cucumbers 各 ¥320(税別)/  
¥352(税込)

## ノンアルコール Non alcoholic

### ノンアルコール ビール Non-alcoholic beer

¥680(税別)/¥748(税込)

## ソフトドリンク Soft Drinks

### コーラ Cola

### グレープフルーツ Grapefruit juice

### カルピス Calpis

### ジンジャーエール Ginger ale

### オレンジ Orange juice

### トニックウォーター Tonic water

### ウーロン Oolong tea

### 緑茶 Green tea

### 黒ウーロン Black Oolong tea

### ペリエ Perrier

各 ¥350(税別)/¥385(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。  
Beer jockeys are made icy cold in a refrigerator dedicated to their use.

### グラスも冷えた生ビール

Chilled Glass Draft Beer

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)



### フローズンマッコリ Frozen Maccoli

年中シャリシャリのフローズンが旨い!!

Crunchy frozen maccoli is available all year round.

フローズンマッコリ Frozen Maccoli

かめ Bottle ¥2,200(税別) グラス Glass ¥580(税別)  
/¥2,420(税込) /¥638(税込)

プレーンマッコリ Plain Maccoli

ボトル Bottle ¥2,000(税別)  
/¥2,200(税込) グラス Glass ¥580(税別)  
/¥638(税込)



### フローズンマッコリカクテル Frozen Maccoli cocktail

冷たいフローズンは口当たりサッパリ!!

Cool and Refreshing Frozen Drinks

フローズン マンゴーマッコリ Frozen mango Maccoli

フローズン カシスソーダマッコリ Frozen cassis soda Maccoli

フローズン ブルーベリーマッコリ Frozen blueberry Maccoli

フローズン Wホワイトマッコリ (カルピス+マッコリ)

Frozen double-white Maccoli (Calpis + Maccoli)

各 ¥680(税別)  
/¥748(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 Maccoli cocktail

マッコリをより飲みやすく。

Maccoli goes down easier.

マンゴーマッコリ Mango Maccoli

カシスソーダマッコリ Cassis soda Maccoli

各  
¥680(税別)  
/¥748(税込)

ブルーベリーマッコリ Blueberry Maccoli

Wホワイトマッコリ (カルピス+マッコリ)

Double-white Maccoli (Calpis + Maccoli)

### レモンハイ・お茶ハイ・その他 Lemon High, green tea high, etc.

レモンハイ Lemon High

グレープフルーツハイ Grapefruit High

ウーロンハイ Oolong tea High

各  
¥580(税別)  
/¥638(税込)

黒ウーロンハイ Black Oolong tea High

緑茶ハイ Green tea High

カルピスハイ Calpis High

### ウィスキー Whiskey

バランタイン 17年

¥900(税別)/¥990(税込)

ロック/水割/ソーダ割

On-the-rocks/whiskey-and-water/whiskey-and-soda

酒齡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 Old

Deep aroma and flavor interwoven with alcohol matured for more than 17 years.

### ハイボール Highball

ハイボール(角ハイ)  
Highball (Kaku)

トニックハイボール  
Tonic Highball

黒ハイボール(コーラ)  
Black Highball (Cola)

各  
¥580(税別)  
/¥638(税込)

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



ハイボール(角ハイ)

### カクテル Cocktails

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 ¥620(税別)/¥682(税込)



*Wine List*

# ワイン Wine (赤・白・泡)

炭焼の焼肉には、ワインがバッカリ合うんです。グラスワインも各種取揃えました!!

## 赤ワイン Red Wine

### 1. ■ デボルトリ ファミリーセレクション DB シラーズ カベルネ

De Bortoli DB Family Selection Shiraz Cabernet

レッドベリーの香りとスパイスや  
穏やかなオークのニュアンス。  
ソフトなタンニンが酸とバランス良くまとまり、  
味わいにテクスチャーと心地良い余韻を  
与えています。

地 域:オーストラリア・  
ニューサウスウェールズ州  
ブドウ品種:シラーズ75%・  
カベルネ25%



グラス ￥500(税別)/￥550(税込)

ボトル

￥2,500(税別)/￥2,750(税込)



### 2. ■ モーフー オリゾン デュ スッド ピノ・ノワール

Horizon du Sud Pinot Noir

エレガントな仕上がりのクラシックな  
ブルゴーニュ赤ワイン。  
フレッシュでフルーティー、爽やかな味わい。

地 域:フランス・ラングドック  
ブドウ品種:ピノ・ノワール100%



グラス ￥600(税別)/￥660(税込)

ボトル

￥3,000(税別)/￥3,300(税込)



### 3. ■ マツツエイ フォンテルートリ バディオラ

Mazzei Fonterutoli Badiola

いきいきとした赤いベリー系果実の味わい、  
シルクのようなしなやかさ、  
アロマティックで果実味溢れる味わい。  
サンジョヴェーゼにメルロをブレンドし、  
親しみやすさと骨格が加わっています。

地 域:イタリア・トスカーナ  
ブドウ品種:サンジョヴェーゼ70%・  
メルロ30%



グラス ￥650(税別)/￥715(税込)

ボトル

￥3,500(税別)/￥3,850(税込)



### 4. ■ バロンロートシルト パヴィヨン デュ ラック ボルドー ルージュ

Dom. Barons de Rothschild Pavillon du Lac Bordeaux Rouge

凝縮した果実にパニラ、ナツメグなどの複雑なアロマ。  
メルロの丸みと口の中での充実感、  
カベルネ ソーヴィニヨンのエレガンスが  
感じられます。完全に溶け込んだ樽の  
スペイシーな余韻が長く続きます。

地 域:フランス・メドック  
ブドウ品種:カベルネ ソーヴィニヨン50%・  
メルロ 50%

ボトル

￥4,500(税別)/￥4,950(税込)



## 5. フランソワ ラベ ピノ・ノワール

Francois Labet Pinot Noir

濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいは  
ブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックで  
近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパ。

地 域: フランス・  
プロヴァンス・コルス  
ブドウ品種: ピノ・ノワール100%

ボトル ￥5,500(税別)/￥6,050(税込)



## 6. ノーブルヴァインズ 667 ピノノワール

Noble Vines 667 Pinot Noir

タイトで小さな房がもたらす深い色と  
層になったタンニンが特徴。  
ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマ。

地 域: アメリカ・カリフォルニア  
ブドウ品種: ピノ・ノワール100%

ボトル ￥6,500(税別)/￥7,150(税込)



## 7. ラポストール アレクサンドル メルロー

Lapostolle Cuvée Alexandre Merlot

凝縮感のあるラズベリーやブルーベリーの赤黒系果実香、  
プラムやカカオのニュアンス。  
シルキーなタンニンと酸がワインの均衡を支えています。

エレガントとバランス、熟成のポテンシャルも感じられる  
非常に高品質なワインです。

地 域: チリ・セントラルヴァレー  
ブドウ品種: メルロー95%・シラー5%

ボトル ￥8,500(税別)/￥9,350(税込)



## 8. ドメーヌ ベルサン ブルゴーニュ コート ドーセール ピノノワール

Dom. Bersan Bourgogne Côtes d'Auxerre Pinot Noir

サン・ブリで最も名の知られた生産者のひとつ。  
2009年よりビオロジック農法に転換。  
冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壤のおかげで  
ミネラルを思わせる風味、  
果実味や酸味の絶妙なバランスが取れたワイン。

地 域: フランス・ブルゴーニュ  
ブドウ品種: ピノ・ノワール100%

ボトル ￥10,000(税別)/￥11,000(税込)



## 白ワイン White Wine

### 1. キューザ グランデ テッレカッセーリ トレビアーノ ダブルッツオ

Chiusa Grande Terre Casali Trebbiano d'Abruzzo

トレッビアーノ種らしいフルーティかつ  
フローラルな香りが特徴的。  
すっきりとしたキレのよい酸があり、  
バランスのとれた爽やかな味わいです。

地 域:イタリア・アブルッツオ  
ブドウ品種:トレッビアーノ100%

グラス ￥500(税別)/￥550(税込)

ボトル ￥2,500(税別)/￥2,750(税込)



### 2. コルテアダミ ソアベ

Corte Adami Soave

黄色リンゴや柑橘系の果実の要素、  
直線的でシャープな味わいと  
ブドウ果実の熟度を感じさせる  
ほどよい凝縮感。

地 域:イタリア・ヴェネト  
ブドウ品種:ガルガーネガ90%、  
トレッビアーノ10%

ボトル ￥3,500(税別)/￥3,850(税込)



## スパークリングワイン Sparkling Wine

### 1. アンバル コントドバイイ ブランドブラン ブリュット

Ambal comte de baily brut

白ブドウのみを利用したブラン・ド・ブランです。  
シャンパニュの製造工程にそった伝統的醸造法で  
醸造したスパークリングワインであり、  
瓶内での二次発酵が生み出す  
きめ細かく口当たりの良い泡が特徴です。

地 域:フランス・フランス  
ブドウ品種:アイレン等

グラス ￥650(税別)/￥715(税込)

ボトル ￥3,500(税別)/￥3,850(税込)



### 2. ローランペリエ ブリュット ラ キュヴェNV

Laurent Perrier La Cuvée

柑橘類や、白い花を連想させる繊細な香りと  
白桃などの白い果肉の果実の香りが広がります。  
フレッシュでエレガント。心地良い余韻が印象的な、  
バランスの取れた味わいの  
辛口シャンパニュです。

地 域:フランス・シャンパニュ  
ブドウ品種:シャルドネ50%、  
ピノ・ノワール30%、  
ムニエ20%

ボトル ￥12,000(税別)/￥13,200(税込)



## グラスワイン GLASS WINE

赤・白 red or white

各 ￥580(税別)/￥638(税込)

——— 社是 company philosophy ———

愛と勇気

Love & Spirit

——— 経営理念 management philosophy ———

全てはお客様の笑顔の為に・・・

Everything is only for customers smile

**SHOWEI** co.,ltd.

Drink menu