





「さあ、開演だ。」

文＝北條和善（メニューデザイン研究所）

13:00　朝挽きホルモンが到着。ここから開店まで、戦場の如き仕込みが今日も始まる。

13:30　「名物ホルモンは氷水で丁寧に時間を掛けて洗うんです。」
真夏でも悴んでしまいそうな氷水の前で店長の堀江は淡々と語った。もっともお手頃価格の商品ですら妥協はない。これこそが臭みを感じさせず、食感と甘味をストレートに味わってもらうために欠かせない作業だという。個々の特徴を掴み、さまざまな下処理を素材へ施す、気の遠くなる作業から始まった。

15:00　「○○さんの予約入ってる？じゃ、あれ用意してあげて！」
こういった客本位の人間味に惹かれ通う者も多い。「驚きと喜びは美味しいの先にある。」と堀江。

16:30　「カルビを切るのは今でも緊張しますね。」
施し一つで味に大きく差が出てしまうホルモン、それを知る者の言葉は重い。“ホルモンの旨い店は焼肉が旨い”の所以はここにあるのだろう。

17:00　正にショーと呼ぶにふさわしい夜が今日も幕を開ける。

Prologue



この焼き師との
ライブ感が醍醐味。

1

焼き師が焼きます。

名物牛タン一本焼き

1,990円+税

塊“生”牛タンを贅沢に目の前で焼き上げ。
このライブ感と、タン先（並）～タン元（特上）
の異なる食感をぜひご体感ください。



ホルモン劇場へ
ようこそ。

劇場

何と言ってもこちらの魅力は
「素材×技×劇場」。
今日は、何で楽しませてくれるのか？
そんな高揚感を、商品と共にご紹介
いたします。



塩と
ごま油で。

2

焼き師が焼きます。

名物牛レバー焼き

990円+税

焼き師にて「超新鮮」朝引きレバーをテーブル
で焼き上げ、その後キッチンにて最高の一品
として仕上げてくれます。ハイボールとぜひ！



ハイライト



3 牛ハツと、網脂の理由。

「牛ハツ」を焼き師が焼きます。

元祖名物
極み3種盛り 1,090円+税

「ホルモンの赤身」、「食感の部位」、「甘く旨い脂の部位」3種を楽しむ名物盛り。中でも赤身の牛ハツは網脂を巻きつけるひと手間で、旨みとやわらかさを引き出します。





すき焼きカルビは2.5㎜がベスト。

4 黒毛和牛 すき焼きカルビ 1,990円+税

特製甘辛ダレと合わせた黒毛和牛を表面7、裏面3の時間配分で焼き上げ、卵黄に絡めてお口へ。この和牛の旨味と甘味には昔話盛りご飯片手にどうぞ！



文＝ 北條和善（メニューデザイン研究所）

劇場コース

技と素材の集大成。
我々の劇場（エンターテイメント）をご覧あれ。


※写真は２人前です。

ホルモン劇場 お試しコース

全11品
お1人様 **3,500円+税**

- 先付け
- 生キムチサラダ
- チョレギサラダ
- 豚・牛タン2種盛り
- エベレストハラミ
- でかはら
- 黒毛和牛すき焼きカルビ
- ナムル盛り
- 辛味噌の劇場カルビ&鶏カルビ
- 朝挽き豚ホルモンミックス
- メの逸品



飲み放題 2,5時間（L.O. 2時間）
全コース お1人様 ＋1,800円+税
※詳しくはスタッフまでお尋ねください。



※写真は２人前です。

ホルモン劇場堪能コース

全12品
お1人様

4,500円+税

- ◆先付け
- ◆キムチ盛り
- ◆塩チョレギサラダ
- ◆名物牛タン一本焼き
- ◆黒毛和牛ハラミ
- ◆黒毛和牛リブロース厳選3種盛り
- ◆元祖名物牛ハツステーキ
- ◆黒毛和牛ホルモン3種盛り
- ◆牛フィレステーキ
- ◆ナムル盛り
- ◆朝挽き豚ホルモン3種盛り
- ◆〆の逸品

第一幕

技と素材

ホルモン

素材はもちろん、仕込みこそがホルモンの命です。それは牛も豚も変わりません。その日に仕入れたホルモンを部位の特徴に合わせ一つ一つ丁寧に仕込みました。当店看板商品をぜひご賞味ください。

黒毛和牛ホルモン

芝浦直送の厳選黒毛和牛ホルモンのみを使用。さらに脂の甘み、旨味、食感に合わせた下処理を丁寧に時間を掛け施し、ご提供しております。その差は、食べれば歴然です。



日替り ホルモン5種盛り
1,990円+税

※写真はイメージです。



牛ハツ
690円+税

脂が少なめで、ホルモンの中でもクセのない赤身になります。



シマ腸
890円+税

コリコリ食感とジューシーさ両方が楽しめます。シマ模様が特徴です。



牛レバー
790円+税

ご存知の部位だからこそ、他との違いをぜひお試しください。



丸腸
790円+税

黒毛和牛特有の甘みある脂が特徴で、ジューシー部位。

グラスフェッド 牛上ミノ

素材を突き詰めると飼料へも辿り着く。牧草育ちの牛＝グラスフェッドのミノは厚さも食感も段違い。



牛上ミノ
890円+税



牛上ミノ青唐辛子
890円+税

豚も牛も変わらず
丁寧に手を施す。

朝挽き
豚ホルモン

素材は、朝挽き新鮮ホルモンを部位の特徴ごとに横浜、千葉銚子と仕入先を分けています。そして仕込みも一切手を抜かない。これこそ「ホルモン」を看板に掲げた責任です。



※写真は通常サイズです。

7種類全てを少しずつ楽しめます。
ホルモンミックス
1,290円+税
ハーフ 790円+税

朝挽き豚ホルモンの味付けは3種〈塩・味噌ダレ・辛味噌〉のタレをご用意しております。



やめられないミノ 790円+税
特上ミノ。サクサクした食感がやみつき!



のどぶえ 450円+税
超希少部位。コリコリ食感の上軟骨です。



かしら 490円+税
柔らかな赤身部位。クセがなく万人向けです。



名物ホルモン 390円+税
これぞホルモン!秘伝の味噌ダレがおすすめです。



シロコロ 490円+税
歯応えとジューシー感、ぶつ切りした直腸部位。



トントロ 490円+税
とろける食感と歯応えが人気。首の部位。



豚タン 490円+税
生仕入れの柔らかい赤身部位。厚切りにてご提供。

トッピング



韓国のり 290円+税



ねぎ おとこ
葱漢 350円+税



キムチ盛り 690円+税



サンチュ
590円+税

第二幕 ―― 銘柄に頼らない重圧

焼肉

ホルモンを取り扱う者として、素材の施しで味が大きく変わる事を肌感覚で知っています。切り方一つ、隠し包丁の方向一つでガラリと表情が変わるのです。「ホルモン屋の焼肉は他と一味違う。」をその舌でお確かめください。

極（きわみ）の黒毛和牛4選

1

赤ワインソースに絡めて



黒毛和牛 シャトーブリアン 4,980円+税

部位の中で最も柔らかく、豊かな風味と甘みを持つ最高峰部位。
そこへバターを効かせた赤ワインソースをくぐらせながら丁寧に焼き上げることで、コクが加わり極上の逸品へ仕上げます。



2

黒毛和牛 特選ヒレ 【6切】2,980円+税 【2切】980円+税

※写真は【6切】です。

ヒレのみが持つ、上質な肉の緻密さと優しい繊維感。そこに適度な脂の旨味が重なるのは、黒毛和牛ならでは。
注文後に合わせる特製塩ダレはごま油・にんにくを効かせ素材を引き立てます。



3

黒毛和牛 特上カルビ 【塩 or タレ】1,990円+税

極上な脂の甘みを堪能できる最高峰カルビ。
仕上げは素材を引き立てる、果実・柑橘果汁を使った極みダレか、特製わさびを添えた塩の2種からお選び頂けます。



4

黒毛和牛 上ロース 【塩 or タレ】1,780円+税

食べごたえのある、さっぱり上質な赤身肉。
仕上げは素材を引き立てる、果実・柑橘果汁を使った極みダレか、特製香味ポン酢と楽しむ塩の2種からお選び頂けます。



“生”牛タン

こだわりの“生”牛タン。

“生”で仕入れた牛タンを新鮮な状態で切り分けてご提供しております。食感、旨味が段違いです。

ねぎ塩上牛タン　1,490円+税
職人が手切りした牛上タンを、特製塩ダレねぎと合わせてどうぞ。

数量限定 特上牛タン　1,990円+税
タンの中で最も柔らかく、脂が乗りジューシー。一頭から一人前のみの希少部位。

数量限定 まかない牛タン　690円+税
“生”牛タンの切り落とし（不揃い）。旨味の宝庫である塩昆布と合わせるのが劇場まかない流。


ねぎ塩上牛タン

カルビ

劇場カルビ　890円+税
程よく脂が乗ったUS赤身を使用した、当店の看板カルビ。

黒毛和牛切り落としカルビ　1,190円+税
A4・A5ランクのみ使用。
最上級部位をこの価格で提供できるのは当店だけ！


黒毛和牛切り落としカルビ

ハラミ

劇場ハラミ　890円+税
劇場と名を冠する覚悟を込めて。USハラミも当店では一味違います。

でかはら　1,990円+税
US最高級ランクのプレミアムハラミを大胆に200g使用。

黒毛和牛上ハラミ　1,990円+税
店長厳選の部位です。素材と技を堪能したいなら、こちらが最高峰。


でかはら

バリエーション

鶏カルビ　590円+税
つくね　390円+税
ウィンナー　390円+税


鶏カルビ

トッピング


韓国のり 290円+税


ねぎ おとこ
葱漢 350円+税


キムチ盛り 690円+税


サンチュ
590円+税

第三幕

じっくり焼きながら

前菜・おつまみ

洗練のガツをどうぞ



ガツタタキ　790円+税

新鮮なガツを湯引きし手を施すと、まるでフグのような洗練された逸品に仕上がります。これはホルモン劇場でしか味わえません。

前菜ホルモンは逸品揃いです。

当店の真骨頂は前菜でこそ発揮されます。ホルモンをしっかり処理し、調理することによりここまで洗練されます。まずの一皿をぜひ！



センマイ刺し　690円+税

芝浦直送のセンマイに丁寧な仕事を施しました。他とはまるで違う逸品を自家製の酢味噌とご一緒に。



牛ハツのタタキ　890円+税

新鮮な牛ハツを炙り、タタキにしました。特製香味ポン酢にてご提供いたします。柚子胡椒をアクセントに。

新鮮素材の鮮度を極限まで追求

ホルモンは鮮度が重要です。その鮮度を極限まで保つため氷水で下処理を施していきます。そういった幾重もの下処理が前菜では特に繊細に味へ現れます。他の店では味わえない逸品はこう言ったこだわりから生まれます。



まずはじっくり
焼きながら
飲みながら



劇場名物 FAMOUS

生キムチサラダ
690円+税
ハーフ 490円+税
※写真は通常サイズです。

叩ききゅうり
390円+税

生キムチサラダのこだわり

瑞々しい白菜と、こだわりのキムチダレを合わせ、サラダ感覚で召し上がって頂けるよう仕上げました。ボリュームもあり、後引く辛さがポイントです。

おつまみ



豚足
490円+税



韓国のり
290円+税



チャンジャ
450円+税



チーズトッポギ
690円+税

キムチ ナムル



キムチ盛り

ナムル盛り

キムチ盛り	690円+税
白菜キムチ	390円+税
山芋キムチ	450円+税
カクテキ	390円+税
チャンジャ	450円+税
ナムル盛り	590円+税
豆もやしナムル	390円+税

第四幕

〆以外にもぜひ

名脇役たち



冷やしトマト
540円+税

サラダ



チョレギサラダ
690円+税



白ゴマと
海苔のサラダ
690円+税



にんにくオイル焼き　390円+税

麺



定番
あさりラーメン　890円+税

パスタ用のカッペリーニを麺として使用。8時間掛けて煮込んだゲンコツスープとあさりの合わせが絶妙。



冷麺
890円+税



カルビ
ラーメン
790円+税

辛さをお選び頂けます。
1辛…30円+税
2辛…60円+税
3辛…90円+税

スープ



カルビスープ　590円+税

ゲンコツスープをベースにした、辛味と旨味が自慢のスープ。ゴロゴロの肉入りで、食べ応えも抜群。
辛さをお選び頂けます。
1辛…30円+税　2辛…60円+税　3辛…90円+税



たまごスープ
490円+税



カルビクッパ
790円+税

辛さをお選び頂けます。
1辛…30円+税
2辛…60円+税
3辛…90円+税



石焼ビビンバ 790円+税
ハーフ 590円+税

※写真は通常サイズです。

クッパ



たまごクッパ
690円+税

ビビンバ



名物劇場めし
690円+税

国産米使用 ご飯

大	390円+税
中	290円+税
小	190円+税

日本昔話盛り
490円+税



デザート



本日のデザート 390円+税
季節のアイスをご用意しております。
詳しくは、スタッフまでお尋ね下さい。



ホットク 490円+税
アツアツ生地の中に、トロ～り黒蜜がかくれんぼ。冷んやりバニラアイスとの相性もピッタリ。



ホクホクスイートポテトにバニラアイスの絶妙なバランス。当店ならではの逸品です。

いも娘
490円+税

ハイボール


ニッカハイボール

- ニッカハイボール 439円+税
- コーラハイボール 499円+税
- ジンジャーハイボール 499円+税
- こだわりハイボール 499円+税



フリージングハイボール
499円+税

氷点下（-2℃～ 0℃）抽出技術が生み出す、お店でしか味わえない新感覚の氷点下ハイボール。

ビール





エクストラコールド
549円+税

最先端の温度管理システムと独自に開発されたディスペンサーから生まれるマイナス0℃以下（氷点下）のスーパードライです！是非体感して下さい!!

- アサヒスードライ
  - 中ジョッキ 499円+税
  - 大ジョッキ 599円+税
- 瓶ビール 中瓶 599円+税

ノンアルコールビール

- アサヒドライゼロ 399円+税



ホッピー

- ホッピーセット（白・黒） 各種 459円+税
- ホッピー追加 〈中〉259円+税 〈外〉299円+税
- キンミヤ焼酎 2,000円+税

サワー・酎ハイ


スダチサワー（ジャンボ）

おすすめ！ジャンボ

お得！約1.5杯

- レモンサワー
  - 大ジョッキ 599円+税
  - 通常 449円+税
- スダチサワー
  - 大ジョッキ 599円+税
  - 通常 449円+税


トマトハイ

- 酎ハイ 399円+税
- カルピスサワー 449円+税
- 梅干しサワー 449円+税
- 男梅サワー（梅干し入り） 499円+税
- トマトハイ 499円+税

お茶ハイ


ウーロンハイ

- ウーロンハイ
- コーン茶ハイ
- 緑茶ハイ
- ジャスミン茶ハイ

各種 449円+税

- 西尾の抹茶 抹茶ハイ 549円+税
- 生青汁ハイ 549円+税
- 黒ウーロンハイ 599円+税

生搾りサワー


生レモンサワー

- 生レモンサワー
- 生グレープフルーツサワー

各種 549円+税



焼酎

◆黒闇魔（麦）（くろえんま） 499円+税

◆残波（泡盛）（ざんぱ） 549円+税

◆黒霧島（芋）（くろきりしま） 499円+税

※ソーダ、緑茶、ウーロン茶割りは+50円+税

◆ボトル 各種 2,899円+税

※3ヵ月間保管できます。

ボトルセット

◆レモン 1/2個 199円+税 / 1個 399円+税

◆梅干し 1個 100円+税

◆ソーダ 小 399円+税 / 大 798円+税

◆緑茶 小 399円+税 / 大 798円+税

◆ウーロン茶 小 399円+税 / 大 798円+税

◆コーン茶 小 399円+税 / 大 798円+税

◆ジャスミン茶 小 399円+税 / 大 798円+税

◆からだすこやか茶 小 499円+税 / 大 899円+税

◆黒ウーロン茶 小 499円+税 / 大 899円+税



日本酒

◆冷酒 瓶 799円+税

◆熱燗 小 459円+税 / 大 799円+税



梅酒

◆黒糖梅酒

◆劇場梅酒

各種 499円+税



マッコリ

◆イードンマッコリ
グラス 439円+税
壺 1,199円+税

◆生マッコリ グラス 499円+税
壺 1,899円+税



ワイン

◆グラス（赤・白）
各種 499円+税

◆ボトル（赤・白）
各種 2,599円+税



カクテル

カシスベース

◆カシスオレンジ

◆カシスウーロン

◆カシスソーダ

各種 549円+税



ソフトドリンク

各種 359円+税

◆コーラ ◆カルピス ◆緑茶
◆ジンジャエール ◆オレンジジュース ◆コーン茶
◆三ツ矢サイダー ◆ウーロン茶 ◆ジャスミン茶



◆黒ウーロン茶
399円+税

※お通し代【250円+税】は別途頂戴致します。

第五幕

今日の気分は？

劇場ドリンク

さっぱり焼肉と



抹茶ハイ
549円+税

ウーロンハイ
449円+税

じっくりホルモンと



お得！約1.5杯
ジャンボ
レモンサワー
599円+税

通常
レモンサワー
449円+税

爽快なカンパイに



フリージング
ハイボール
499円+税



エクストラ
コールド 549円+税



最先端の温度管理システムと
独自に開発されたディスペンサーから
生まれるマイナス0℃以下（氷点下）の
スーパードライです！是非体感して下さい！！



他にも各種ドリンク
ご用意ございます。
中ページをご覧ください。

※お通し代【250円＋税】は別途頂戴致します。