



1994年開業

地元の皆様に愛されるお店。

どこかほっとするようなアットホームな雰囲気
黒毛和牛を中心としたお肉と韓国料理の一品料理が楽しめるお店。
地元の人から愛され続けるとんちゃん亭。
サラリーマン・OLから小さなお子様連れのお客さままで
店内はいつも元気な笑顔が溢れています。

当店では、全国の黒毛和牛と
厳選した国産雌牛を使用しています。
柔らかく、旨味が濃厚なお肉を
お楽しみください！



TONCHANTEI

お肉と一緒に
ドリンクで楽しもう!

DRINKS

濃いめ 80円
大ジョッキ変更
250円



ビール

スーパードライ(中)	650円
スーパードライ(大)	850円
スーパードライ(小)	450円
シャンディーガフ	550円
瓶ビール(スーパードライ)	680円
ノンアルコール	550円



ホッピー

セット(黒・白)	500円
中	300円
外	300円



グツ!
くる爽快感。

ハイボール

ハイボール	550円
コークハイボール	600円
ジンジャーハイボール	600円
ジャックハイボール	600円



お茶割り

極旨茶ハイ(青汁抹茶)	650円
緑茶ハイ	500円
ウーロン茶ハイ	500円
とうもろこし茶ハイ	500円
ジャスミン茶ハイ	500円



サワー

レモンサワー	530円
100%グレープフルーツサワー	530円
カルピスサワー	530円
酎ハイ	530円
シークワサー酎ハイ	530円
梅干しハイ	630円



果実酒 (ソーダ・ロック)

梅酒	500円
巨峰酒	500円
白桃酒	500円



生搾りサワー

(ソーダ・焼酎)

ゴロゴロ生レモンサワー	630円
ゴロゴロ生グレープフルーツサワー	630円



カクテル

カシス&オレンジ	600円
カシス&グレープフルーツ	600円
カシス&ウーロン	600円
カシス&ソーダ	600円

※価格は全て税込み価格です。

韓国のお酒



マッコリ

マッコリ(グラス)	450円
マッコリ壺(500ml)	1,350円
黒豆マッコリ(グラス)	450円
黒豆マッコリ壺(500ml)	1,350円

お肉に合う
ワインです



ワイン(赤・白)

グラス	450円
ボトル(750ml)	2,500円



日本酒

日本酒2合	880円
-------	------



ソフトドリンク

中ジョッキ変更 150円
お子様ドリンク 各250円



- ・100%オレンジジュース 各 280円
- ・100%グレープフルーツジュース
- ・コカ・コーラ
- ・カルピス
- ・緑茶
- ・とうもろこし茶
- ・カルピスソーダ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・ジャスミン茶
- ・ラムネ
- ・アイスコーヒー



焼酎

真露ボトル(700ml)	2,750円
金宮ボトル(720ml)	2,100円
金宮一升瓶(1,8L)	5,150円

麦焼酎

二階堂(グラス)	550円
二階堂ボトル(900ml)	2,800円
二階堂一升瓶(1,8L)	5,180円

芋焼酎

黒霧島(グラス)	550円
黒霧島ボトル(900ml)	2,500円
黒霧島一升瓶(1,8L)	5,000円
赤霧島(グラス)	650円
赤霧島ボトル(900ml)	3,000円
赤霧島一升瓶(1,8L)	6,000円

ボトルセット

梅干し(1個)	150円
カットレモン(1/2)	250円
ソーダ(デカンタ)	500円
ウーロン茶(デカンタ)	450円
緑茶(デカンタ)	450円
極旨茶(デカンタ)	700円

※価格は全て税込み価格です。

三種盛り合せ



和牛は部位によって、美味しさが異なります。
旨味が濃厚な、脂の少ない赤身肉
脂と赤身のバランスの良いカルビ
とろけるような脂の旨味が絶品の霜降り
3種のお肉をお楽しみ下さい。



和牛厳選三種盛り (3種×2切)
ハーフ (3種×1切)

2,980円
1,490円

仕入状況によって内容が異なります。
詳細は、スタッフにお尋ね下さい。



2~3人盛り

吉盛り [1人前] 3,880円

とんちゃん亭カルビ・やわらかコース・上タン・野菜焼

契約農家から仕入れるため安心・安全な完全無農薬のサンチュです。
お肉やキムチを包んでお召し上がりください。
タレ・塩とは違った新たな美味しさが味わえます。



サンチュ 600円



キャベツ千切り 400円



味付けネギ 350円



青唐辛子 150円



長ネギ辛味和え 350円



特製たまごダレ 150円



スライスニンニク 150円

※季節により野菜焼が異なる場合がございます※価格は全て税込み価格です。

お得な盛り合せ



3~4人盛り

満腹大皿 4,280円

とんちゃん亭カルビ・やわらかロース・やわらかハラミ
豚カルビ・鶏カルビ・つくね・ウインナー・野菜焼



3~4人盛り

特盛り 4,580円

とんちゃん亭カルビ・やわらかハラミ・やわらかロース・野菜焼

にんにくオイル焼き 450円

ホクホクと芋のような食感がたまらない
元気の源ニンニクパワーをご賞味ください。



キムチ盛り合せ 780円

オリジナルのレシピで作った特製本格キムチです。
大皿焼肉に良く合います。

ナムル4種盛り 680円

素材の旨味を活かした、自家製ナムルは
大皿やお酒のお供に最高な一品です。



**大皿と一緒に
お召上がりください。**

※季節により野菜焼が異なる場合がございます※価格は全て税込み価格です。



ご家族やグループに
最適な大皿盛り合せ、
楽しく美味しくお召し
上がりいただけます。

逸品

お酒に合う



極上の和牛を軽く炙ることによって甘みのある肉質にしつこさのない脂がさらに旨味を増した極上の握りです。

炙り和牛にぎり【2貫】 680円

炙り和牛にぎり【1貫】 340円



和牛炙りユッケ 1,380円

【低温調理】によって、一定の温度でじっくり火をいれる事で水分が逃げにくく、ジューシーに仕上がります。お肉本来の旨味をお楽しみ頂けるユッケです。



千枚刺し 880円

ホルモンの中で最も低カロリーで尚且つ鉄分を多く含んでいます。コリコリとした食感と酢味噌の相性が絶品です。



炙り和牛の土佐ポン 1,380円

厳選した和牛の赤身を低温調理し、ジューシーで旨味が濃厚なお肉にシャキシャキのオニオンスライスと薬味を包んでさっぱりポン酢でお召し上がりください。

厳選した和牛の赤身を低温調理し、ジューシーで旨味が濃厚なお肉にシャキシャキのオニオンスライスと薬味を包んでさっぱりポン酢でお召し上がりください。



※価格は全て税込み価格です。

数量限定

新鮮炙りレバー

1,480円

新鮮なレバーを丁寧に炙り
レバーすきにな墟らない逸品
ニンニク醤油でお召し上がりください。



厚切りハラミ

〜特製たまりニンニクで〜

1,580円

濃厚なお肉の旨味が特徴の新鮮な厚切りハラミに
特製たまりニンニクとの相性バツケン！
ご飯にも、お酒にもピッタリの一品です。



すき焼き風コース

〜濃厚卵で〜

1,680円

しっとり柔らかく旨味が濃厚で、ほど良い脂が
のった、特製コースを濃厚卵と絡ませて
お口の中でトロける美味しさを
お楽しみください。



焼肉

全国から美味しいお肉を
厳選・吟味して仕入れていきます。

厳選の 塩焼



上タン塩 1,580円



限定商品
大とろタン塩 2,180円

和牛焼肉



和牛カルビ
1,280円
ハーフサイズ 1,080円



和牛中落ちカルビ 1,280円
ハーフサイズ 1,080円



さっぱり和牛ロース
1,280円
ハーフサイズ 1,080円



お肉と一緒にサンチュをおすすめしております。
お肉やお好みの野菜を包んで新たな美味しさをお楽しみください。



青唐辛子 150円



スライスにんにく 150円



味付けネギ 350円



キャベツ千切り 400円



特製たまごダレ 150円



長ネギ辛味和え 350円



サンチュ 600円

※価格は全て税込み価格です。

焼肉

定番



純

やわらかハラミ 1,280円
ハーフサイズ 1,080円



純

やわらかロース 980円
ハーフサイズ 680円



純

とんちゃん亭カルビ 980円
ハーフサイズ 780円



辛

ソウルハラミ 980円
ハーフサイズ 680円

国産豚・鶏焼肉



塩胡椒

岩中豚カルビ 880円
ハーフサイズ 580円



塩胡椒

豚とろカルビ 880円
ハーフサイズ 580円



塩胡椒

鶏せせり 780円
ハーフサイズ 480円

※価格は全て税込み価格です。



ホルモン



旨辛ダレ

辛味とにんにくでパンチの効いたタレ。



塩ダレ

8種類の素材でさっぱりと。



味噌ダレ

数種類の味噌を合わせた特製味噌。

お好みのタレをお選びください。



牛スタミナミックス 1,380円

数種類の厳選ホルモンの盛り合せです。いろいろな美味しさをお楽しみください。



牛上ホルモン

1,080円

脂が少なく、とろっとした食感とコリコリとした歯ごたえが人気。



牛マルチョウ 980円

柔らかくて脂が多く甘みがあって食感はジューシー。弾力もありますが、比較的食べやすくビタミンB12が豊富です。



牛レバー 880円

繊維はなく柔らかく人気の商品。ビタミン・鉄分が多く、歯触りも柔らかさの中にコリコリ感があります。



牛上ミノ 1,180円

歯ごたえと淡白な味わいが特徴で、コリコリとした食感の中に、ジューツと脂が溶けます。ビタミンB12も豊富です。



豚のどぶえ 780円

軟骨などと言われたりする部分、カルシウム豊富で、豚1頭から取れる量が少ないので希少部位。



豚こめかみ

780円

脂肪が少なく柔らかくてヘルシーなのが特徴です。淡泊な味と低カロリーが人気の部位、強い旨味が特徴です。



数量限定

牛ギヤラ

880円

ぷりぷりとジューシーな食感で適度な脂と甘みがあり、ホルモン通からも人気の高い部位です。



牛センマイ

880円

味は脂少な目でさっぱりしています。ホルモンの中でもカロリーが低く、コリコリとした歯ごたえや食感が特徴的です。

※価格は全て税込み価格です。

サラダ



ラージサイズは目安
4~6名様分です。



チョレギサラダ 780円
ラージサイズ 980円
ハーフサイズ 580円



シーザーサラダ 880円
ラージサイズ 1,080円
ハーフサイズ 680円



白ゴマと海苔サラダ 780円
ラージサイズ 980円
ハーフサイズ 580円



熟成トマトサラダ
680円



サンチュ 600円

契約農家から仕入れるため安心・安全な完全無農薬のサンチュです。
お肉やキムチを包んでお召し上がりください。
タレ・塩とは違った新たな美味しさが味わえます。



長ネギ辛味和え 350円



キャベツ千切り 400円



いろいろ包んで健康焼肉!



きのこと野菜焼 650円

単品野菜焼

各450円
とうもろこし
玉ねぎ
ピーマン
人参



パリパリウィンナー 450円



特製つくね 450円

※季節により内容が異なる場合がございます※価格は全て税込み価格です。

お肉に!お酒に!良く合うおつまみ!

品おつまみ



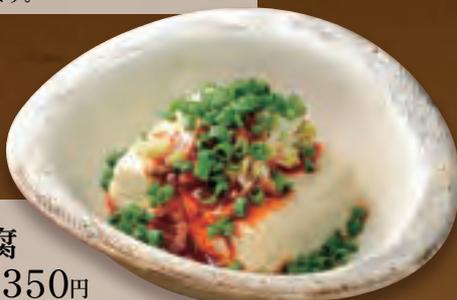
ナムル4種盛り 680円

素材の旨味を活かした、自家製ナムルはお酒のお供に最高な一品です。



豚足 650円

美肌効果抜群!豚足はコラーゲンを多く含みさらに美肌効果を持つビタミンB群も多く含まれています。



ピリ辛豆腐 350円

低カロリーで栄養価の高い豆腐をピリ辛にアレンジ!さっぱり感と辛味が良く合います。



キムチ盛り合せ 780円

オリジナルのレシピで作った特製本格キムチです。おつまみやトッピングに良く合います。



豆もやしのナムル 450円

肥満や動脈硬化の予防に効果のあるビタミンB2やビタミンCなど低カロリーで栄養のあるさっぱりおつまみです。



タラコと韓国海苔 550円

タンパク質とビタミン、ミネラルが豊富に含まれる極めて栄養価の高いタラコと風味豊かな韓国海苔の相性ピッタリな一品です。



にんにくオイル焼き 450円

ホクホクと芋のような食感がたまらない、元気の源ニンニクパワーをご賞味ください。



チャンジャ 450円

鰯の胃袋などをキムチ風の薬味であえて醸成させた、韓国風の鰯の塩辛です。栄養価が高く噛めば噛む程旨味を味わえます。



韓国海苔 350円

ぱりぱりした食感とごま油の風味が良く海苔にはビタミンやミネラルたっぷり。美容と健康に最適です。



キムチ 500円

旨味と辛味のバランスが良く、ミネラル、酵素等を効率良く取り入れる事ができます。



カクテキ 450円

低カロリーで食物繊維やビタミンが豊富な大根を、ピリ辛に味付けした美味しいキムチ漬けです。



山芋キムチ 500円

昔から栄養価が高く、健康食として知られる山芋。ミネラル成分、ビタミンB群・C等の栄養成分がバランス良く含まれ、食感とピリ辛がおつまみに最適。



オイキムチ 450円

ビタミンKやナトリウムが多く、おかずにも、おつまみにもおすすめです。

※価格は全て税込み価格です。

熱逸品

チヂミ

チヂミは、韓国料理の一つ。
カリッ・フワッ・モチッ、独特の
食感がたまらない韓国風お好み焼きです。



とろ〜りチーズが良く合います。
チーズチヂミ

850円



魚介と野菜の具たくさんチヂミ
具たくさんチヂミ

750円

石焼

熱々の具材の旨味をご賞味あれ!

厳選した食材を、熱々の石焼器を使い素材の旨味を
活かした料理です。おこげが美味しさの秘訣!
良くかき混ぜて香りと美味しさをお楽しみください。



石焼ユッケビビンパ 1,410円
【小スープ付】 ハーフサイズ 1,110円



明太子とイカの石焼ビビンパ
【小スープ付】 1,210円
ハーフサイズ 1,010円



石焼ビビンパ 1,010円
【小スープ付】 ハーフサイズ 810円

※価格は全て税込み価格です。

焼肉と一緒に!最後のメにお召し上がりください。

ご飯もの



ご飯の上に手作りのナムルと炒めた肉、ゴマ油と唐辛子みそタレを入れ、良く混ぜて食べる韓国の家庭料理。

焼かないビビンバ 910円
ハーフサイズ 710円



ご飯 中 300円
小 230円 大 400円

ご飯セット 小 430円 中 500円 大 600円
【ご飯・スープ・キムチ】



時間をかけてじっくり煮込んだ旨みの浸み込んだ鶏出汁は、優しい風味。たっぷりのスープで、ご飯との相性が抜群です。

丸鶏クッパ 810円



カルビクッパ 910円
ハーフサイズ 710円



玉子野菜クッパ 810円
ハーフサイズ 510円

鍋・スープ

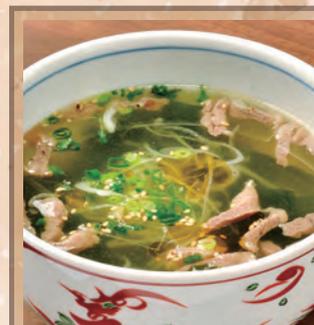


スンドゥブチゲ 780円

たっぷりあさりの旨みとやわらかい豆腐の鍋、コク深い味わいと刺激的な辛味が特徴です。

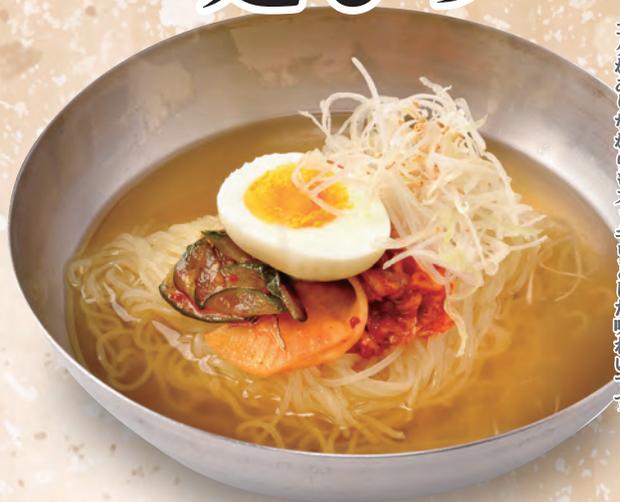
キムチ豆腐チゲ 780円

ヘルシーで女性に人気のチゲです。キムチの辛味と酸味が豆腐のまろやかさが絶妙のバランス、具沢山が魅力的です。



ワカメスープ 480円
玉子野菜スープ 580円
丸鶏スープ 580円
カルビスープ 680円

麺もの



食べやすい、喉越しを追求した特製細麺です。スープは、しっかりと牛の旨味の効いたコクがありながらもスッキリとした味わいです。

冷麺 850円
ハーフサイズ 600円



カルビラーメン 900円
ハーフサイズ 750円



カルビうどん 900円

※価格は全て税込み価格です。

デザート

ホットケーキとたっぷりの黒蜜が
冷え冷えバニラアイスと
相性抜群。



ホットク 550円

ホクホクのスイートポテトに
バニラアイスをのせた絶妙なバランスの
絶品デザートです。



芋アイス
600円



- | | |
|-----------|------|
| 生チョコアイス | 350円 |
| 生チョコ抹茶アイス | 350円 |
| バニラアイス | 350円 |
| 本日のアイス | 350円 |
| 杏仁豆腐 | 350円 |

※価格は全て税込み価格です。