

五島牛ホルモン



とらーホルモン
¥800

五島牛の内臓（マルチョウ・シマチョウ・ギアラ等）
マルチョウの柔らか食感・シマチョウのクセに歯ごたえ。
色んな食感と味を楽しめます。
特製味噌ダレと虎屋の塩コショウから選べます。



五島牛レバー
¥800

五島牛の肝臓
柔らかい食感。甘みと濃厚な味わいがあります。
五島牛のレバーはクセが少なく食べやすいです。
栄養価も非常に高い部位です。



五島牛ミノ
¥800

五島牛の1番目の胃袋
ホルモンの中では臭みが少なくヘルシーで
歯ごたえのある部位。とらーの特製味噌ダレを
からめて食べると旨さ倍増です。



五島牛ハツ
¥900

五島牛の心臓
肉厚でやや硬めなコリコリ食感。
臭みが少ないのでホルモンが苦手な人でも
食べやすい部位です。

牛タン



噛めば噛むほど旨味が広がる五島牛タン。
1頭からわずか500グラムしか取れない希少部位を
あなたの元にお届け致します。
あったらラッキー！

五島牛タン

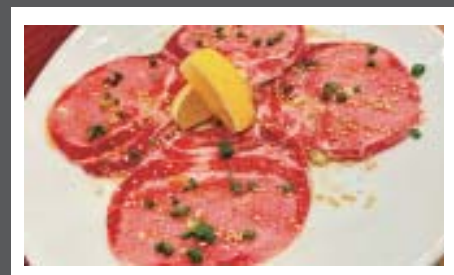
¥1,800



国産牛のタン（熊本）
旨味が強く適度に歯ごたえがある柔らかい
肉質。味・食感のバランスが取れた部位。

国産牛タン（熊本）

¥1,600



みんな大好きねぎ塩タン。
特製のねぎ塩を焼いたタンにくるみ、レモン
タレを付けて食べると何枚でも食べれちゃい
ます。

ねぎ塩タン

¥1,250

五島牛希少部位



五島牛の横隔膜の一部

適度に脂を含んだ柔らか食感で、風味やコクがある部位です。クセが少なく食べやすく焼肉で人気のあるお肉です。

五島牛ハラミ (タレ or 塩)

¥1,400



五島牛のほほ肉

牛1頭から約1キロしか取れない希少部位。肉質は硬いですが、薄く切り食べやすくしています。噛めば噛むほど旨味あふれるお肉です。

五島牛のほほ肉

¥900



五島牛のしっぽ。

丁寧にスジ切りした五島牛のテールは焼肉で食べると物凄く絶品です。

旨味・甘み・コクを味わえるお肉です。

五島牛テール

¥900

五島牛カルビ & あか牛ロース



当店では【カイノミ】を使用。

ヒレ・サーロインに隣接した部位で、肉質が柔らかくジューシーな味わいです。

五島牛特選カルビ (タレ or 塩)

¥1,800



並カルビより脂の甘みがあり、柔らかくこってりした濃厚な味わいが特徴です。

とらーカルビ (タレ or 塩)

¥1,400



【トモサンカク】を使用。

赤身が多いモモ肉のイメージですが、モモ肉には珍しく、あか牛の良質な赤身と脂の旨味がバランス良く入っている部位です。

あか牛特選ロース (タレ or 塩)

¥1,800



【シンシン・カメノコ】を使用。

中心はレア状態が一番美味しく、旨味も栄養も逃しません。

とらーロース (タレ or 塩)

¥1,400

壺漬け



五島牛の肋骨の間にある部位。
アバラに接しているお肉なので、骨の髄から出る旨味がたっぷり含まれています。
特製味噌ダレに漬け込んだ逸品です。

五島牛中おちカルビ
¥1,000

スタミナ
五島牛中おちカルビ
¥1,000

特製味噌ダレに【ニンニクと唐辛子】をきかせたスタミナ抜群の中おちカルビ。



五島豚の横隔膜
五島豚1頭から200～400グラムしか取れない希少なお肉。噛めば噛むほどあふれる肉汁と旨味が魅力です。特製塩ダレに漬け込み旨さ倍増です。

五島豚ハラミ
¥800

スタミナ
五島豚ハラミ
¥800

特製塩ダレに【ニンニクと唐辛子】をきかせたスタミナ抜群の五島豚ハラミ。

五島豚 & 国産若鶏



五島豚の頬から首のところの部位。

五島豚1頭から300グラムくらいしか取れない希少な肉。シャキシャキ食感で脂の旨味を堪能できます。

うす切りとん口
¥800



五島豚のアバラ骨に付いてる部位。

赤身と脂身が3層になっているお肉です。

脂身が多く、柔らかい肉質が特徴。

五島豚の旨さが1番堪能できるお肉です。

+400円でサムギョプサルセットを追加できます。

厚切り1本豚バラ
¥800

サムギョプサルセット
(レタス・キムチ・コチュジャン)



国産若鶏もも
¥600



国産若鶏せせり
¥600

※特製味噌ダレと塩の2種類からお選びください。

サイドメニュー

そのた焼き物

ソーセージ (4本)
¥500

たまねぎ
¥300

キャベツ
¥300

白ねぎ
¥300



にんにくゴマ油
¥500



ひとくちモツ鍋
¥600



ローストビーフ
サラダ仕立て
¥800

一品

旨塩きゅうり
¥400

旨塩キャベツ
¥400

キムチ
¥400

五島牛もつ煮
¥500

チョレギサラダ
¥650

肉巻きレタス
¥400

おろしにんにく
¥100

ワサビ
¥100

柚子胡椒
¥100

レモン
¥100

ドリンク & デザート

◎ ビール

サッポロ生ビール (中)
¥ 650

サッポロ生ビール (小)
¥ 350

◎ ザマナボール・ハイボール

ザマナボール
¥ 500

ハイボール
¥ 500

コークハイ
¥ 550

ジンジャーハイ
¥ 550

※ +100 円で「ジョッキサイズ」に変更できます。

◎ ビアカクテル

ジンジャー

コーラ

レモンソーダ

梅酒

各種 ¥ 650

◎ カクテル

カシス (ソーダ・オレンジ・ウーロン)

ピーチ (ソーダ・オレンジ・ウーロン)

各種 ¥ 500

◎ サワー・梅酒・焼酎

サワー (レモン・ピーチ・巨峰)

¥ 500

梅酒 (ロック・ソーダ・ウーロン)

¥ 500

五島灘 (ロック・水)

グラス ¥ 500

壹岐ゴールド (ロック・水)

グラス ¥ 500

※ 各種焼酎のボトル ¥ 2500

ドリンク & デザート

◎ ノンアルコールビール

オールフリー ￥450

◎ ソフトドリンク

ウーロン茶 コーラ ジンジャーエール

オレンジ カルピス 各種 ￥300

◎ デザート

バニラアイス ￥400

柚子シャーベット ￥400

ごとうで食べる塩プリン (プレーン味) ￥420

ごとうで食べる塩プリン (かんころ味) ￥420

サイドメニュー

ご飯もの



やわらか牛タン
玉子かけご飯
¥600



鍋焼きヒレシバ
¥900



カルビクッパ
¥800



五島うどん冷麺
¥800

ライス (大)
¥300

ライス (小)
¥200

カルビスープ
¥500