

東北産豚ホルモン

仙台ホルモン

仙台ホルモンの上手な焼き方

アツアツの網の上に皿からドサッとホルモンを流し込み、中央で焼き、こまめに箸でなめし、良く水分を飛ばし煙を出し、きつね色になったら食べごろ。焼きあがったホルモンは網の外側へドーナツ状に移動し、空いた中央の穴に追加のホルモンをまた皿ごと流し込む。「これがホルモン通の食べ方!」

初回注文限定!!

仙台ときわ亭流 どきーっと!

塩ホルモン
(味噌ホルモン)
(山賊ホルモン)

大盛!!

3人前相当
890円
(税込 979円)

本日のホルモン
赤盛りミックス
690円(税込 759円)

やみつきホルモン、炎の競演!
牛ホルモン
3点盛り **1,290円**
(税込 1,419円)

塩 まずはタレをつけずにお召し上がりください

- NO.1 塩ホルモン** 390円(税込 429円)
スパシーな塩味です。
- 山賊ホルモン 390円(税込 429円)
 - こく塩ホルモン 440円(税込 484円)
 - ねぎ塩ホルモン 440円(税込 484円)
 - こく塩ねぎホルモン 490円(税込 539円)

- 上塩ホルモン 490円(税込 539円)
- 辛塩ホルモン 440円(税込 484円)

味噌 タレをつけてお召し上がりください

新商品!ときわ亭おすすめの逸品

ときわ亭 590円
ココロホルモン (税込 649円)

本場仙台味噌仕立て!
味噌ホルモン 390円(税込 429円)
上味噌ホルモン 490円(税込 539円)

酒がすすみます。ビール・日本酒に!
辛味噌ホルモン 440円(税込 484円)

激辛ホルモン 460円(税込 506円)

牛

厳選ホルモン

豚

厳選ホルモン

- NO.2 牛トロホルモン** 490円(税込 539円)
脂が甘い、最近話題の逸品!
- マルチョウ 590円(税込 649円)
 - シマチョウ(テッチャン) 590円(税込 649円)
 - 牛ミノ 680円(税込 748円)
 - ハチノス 580円(税込 638円)
 - センマイ 680円(税込 748円)

- コブクロ 490円(税込 539円)
- 豚ハツ 390円(税込 429円)
- 豚ハラミ 490円(税込 539円)
- 豚カシラ 490円(税込 539円)
- 幻のガツ芯 650円(税込 715円)
- 豚レバー 380円(税込 418円)

オリジナル あみ巻きレバー 490円(税込 539円)

オリジナル 昆布と酒粕で漬け込みました。

昆布×豚たん
480円
(税込 528円)

ときわ亭

焼肉

牛

- 国産牛** ときわカルビ 830円(税込 913円)
(塩・タレ)
- 国産支那牛 上カルビ 1,400円(税込 1,540円)
 - 国産支那牛 カルビ 1,200円(税込 1,320円)
 - 国産支那牛 下駄カルビ 980円(税込 1,078円)
 - 中華カルビ 590円(税込 649円)
 - スタミナカルビ 590円(税込 649円)

山賊焼き ももも山賊焼きは、豪快に骨付きのお肉を丸ごとオーブンで焼く。炭焼きでニンニク風味の唐辛子に調理した料理です。当店で、オリジナルのタレでスパイスな味に仕上げました。

- 山賊カルビ 590円(税込 649円)
- 三人前相当! スタミナカルビメガ盛り 1,490円(税込 1,639円)
- 牛すじ焼き 380円(税込 418円)
- 牛ハラミ 690円(税込 759円)

MEMO 牛ロースを独自の加工法で仕上げたときわ亭オリジナルの逸品をお楽しみください。

ときわロース 690円(税込 759円)

ときわ亭 牛たん

- 本場の厚切り牛たん
- ときわ亭牛たん 880円(税込 968円)
 - 牛たん山賊焼き 880円(税込 968円)
- 厳選やわらか牛たん
- 特たん塩(芯たん) 1,080円(税込 1,188円)
 - 味噌たん 880円(税込 968円)
 - ねぎ塩たん 900円(税込 990円)
 - たん先 580円(税込 638円)
 - 激辛たん先 650円(税込 715円)

牛たん
レモンカーベット
1,290円
(税込 1,419円)

ネギ好きにはたまらないたっぷりのせてどうぞ
のつけねぎ 200円(税込 220円)

厳選

おすすめ!
雪室熟成肉

雪のエネルギーで肉を熟成させました。旨みや、柔らかさがたまりません。



熟成雪室
バストラミ(カルビ)
(タレ・塩) 880円(税込 968円)



熟成雪室ハラミ焼き
880円(税込 968円)



ジャンボ
肩ロース焼き
980円(税込 1,078円)

豚

- 豚トロ 490円(税込 539円)
- 豚味噌 490円(税込 539円)
- 豚バラ塩 480円(税込 528円)
- 山賊豚ロース 580円(税込 638円)

脂身がたっぷりで甘みがあり皮が白く、美容に効果があります。

鶏

オリジナル マリネ 鶏たぎ焼 480円(税込 528円)
塩焼きの由来 鶏肉は、山に生息する鶏を育て、野鳥や小動物を捕獲して食した草から肉を育て調理した、山賊が育てたオリジナルの鶏肉です。

- 鶏ハラミ 390円(税込 429円)
- 鶏なんこつ 390円(税込 429円)
- 鶏皮 390円(税込 429円)
- すなごも 390円(税込 429円)
- ほんじり 390円(税込 429円)
- 鶏せせり 480円(税込 528円)

野菜

- 野菜盛り合わせ 580円(税込 638円)
- 野菜盛り合わせ ハーフ 380円(税込 418円)
- しいたけ焼き 380円(税込 418円)
- エリンギ焼き 230円(税込 253円)
- ねぎ/玉ねぎ/キャベツ 各190円(税込 209円)

マヨかけで色々なお肉と一緒にどうぞ
きゃべせん 280円(税込 308円)