

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血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ヘッドナッツ状に移動し、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 どさーっと!
塩ホルモン大盛!
(味噌ホルモン)
3人前相当 **880円**

本日のホルモン
赤盛りミックス
680円

やみつきホルモン、炎の競演!

牛ホルモン
3点盛り **1,280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 380円

新 **こく塩ホルモン 430円**

新 **こく塩ねぎホルモン 480円**

肉厚のてっぼう!

OFF **上塩ホルモン 480円**

辛塩ホルモン 430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

OFF **ときわ亭**
コロコロホルモン 580円

本場仙台味増仕立て!
味噌ホルモン 380円

上味噌ホルモン 480円

OFF **酒がすすみます。ビール・日本酒に!**
辛味噌ホルモン 430円

OFF **激辛ホルモン 450円**

にんにくたっぷり
昔のホルモン 450円

牛
厳選ホルモン

NO.2 牛トロホルモン 480円

脂が甘い、最近話題の逸品!

マルチョウ 580円

シマチョウ(テッチャン) 580円

牛ミノ 580円

ハチノス 580円

センマイ 580円

豚
厳選ホルモン

コブクロ 480円

豚ハツ 380円

豚ハラミ 480円

豚カシラ 480円

幻のガツ芯 580円

豚レバー 380円

OFF **あみ巻きレバー 480円**

昆布と酒粕で漬け込みました。

昆布×豚たん 480円

昆布×豚たん 梅風味

480円

ときわ亭

焼肉

牛

国産牛 **ときわカルビ 830円**

国産牛 **塩カルビ 830円**

国産牛 **国産牛上カルビ 1,400円**

国産牛 **国産牛カルビ 1,200円**

国産牛 **国産牛山バラ 980円**

中落ちカルビ 580円

スタミナカルビ 580円

三人前相当!
スタミナカルビメガ盛り 1,480円

牛すじ焼き 380円

牛ハラミ 680円

牛テール焼き 980円

OFF **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ご賞味ください。**

ときわロース 680円

ときわ亭
牛たん

本場の厚切り牛タン
ときわ亭牛たん 880円

厳選やわらか牛タン

特たん塩 1,080円

味噌たん 880円

ねぎ塩たん 900円

たん先 580円

OFF **激辛たん先 650円**

野菜

野菜盛り合わせ 580円

野菜盛り合わせ ハーフ 380円

ネギ好きにはたまらない! たっぶりのせてどうぞ
のつけねぎ 120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。甘みや、まろやかさがたまらない一品です。

熟成雪室サーロイン焼き 990円

熟成雪室ハラミ焼き 880円

はみでる肩ロース焼き 980円

豚

豚トロ 480円

豚味噌 480円

豚バラ塩 480円

新 **和豚もちぶたロース 780円**

脂身がさっぱりしていて甘みがあり疲労回復、美容に効果があります。

鶏

マタギ 塩焼きの逸品。深山に生きる野鳥(マタギ)が特に多く産出。野鳥から肉物を調理して食した事から肉の旨味を凝縮した、山椒がういてスパイス的な味をオリジナルの塩で仕上げます。

OFF **鶏またぎ焼 480円**

鶏ハラミ 380円

鶏なんこつ 380円

鶏皮 380円

すなごも 380円

ぼんじり 380円

トットちゃん(豚カルビ・焼き鳥風味) 480円

しいたけ焼き 380円

エリンギ焼き 230円

ねぎ/玉ねぎ/キャベツ 各190円

マヨかけて色々な肉と一緒にどうぞ
きゃべせん 280円