

はじめに

◆ ホルモン奉行から一言 ◆

- 一、塩ホルモンはタレをつけず、そのまま網の上からパクパクと!
- 二、レモン汁は豚トロ、塩カルビにも良く合いますよ。
- 三、最初は塩もの(塩ホルモン、牛たん、ナンゴツ)、次にタレもの(カルビ、ハラミ)、最後は味噌焼きもの(ミノ、レバー)、そして塩にまた戻る。

◆ 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!』

『これが焼肉通の食べ方!』

Aコース
ホルモン
食べ飲み放題

2名様より【飲み放題90分付き】

※延長30分毎プラス 500円【税込525円】

90分 3,200円
【税込3,360円】

- ・ホルモン7種食べ放題
 - ・焼き野菜の盛り合せ
 - ・日替わりおまかせ3品
 - ・飲み放題90分
- ドリンクは飲み放題メニューをご覧ください。

Bコース
飲み放題
コース

3名様より

90分

男性 2,000円
女性 1,500円
【税込2,100円】
【税込1,575円】

- ・お一人様、焼肉類一品以上のご注文をお願いします。
- ・ドリンクは飲み放題メニューをご覧ください。

おつまみ

- 韓国のに 150円 (税込158円)
- 酢もつ 280円 (税込294円)
- 豚足 280円 (税込294円)
- キムチ 280円 (税込294円)
- 冷奴 280円 (税込294円)
- 冷トマト 280円 (税込294円)
- 枝豆 280円 (税込294円)
- もろぎゅう 280円 (税込294円)
- カクテキ 330円 (税込347円)
- オイキムチ 330円 (税込347円)
- チャンジャ(タラ) 380円 (税込399円)
- 厚焼き玉子 380円 (税込399円)
- スモークホルモン 380円 (税込399円)
- キムチ盛り合せ 580円 (税込609円)
- 仙台おでん 380円 (税込399円)

スープ

- わかめスープ 380円 (税込399円)
- たまごスープ 380円 (税込399円)
- カルビスープ 480円 (税込504円)
- 牛骨スープ 480円 (税込504円)

お食事

- 半ライス 130円 (税込137円)
- ライス(県産産ひとめぼれ) 180円 (税込189円)
- 玉子かけご飯(のり付) 280円 (税込294円)
- 焼きおにぎり(醤油・1ヶ) 180円 (税込189円)
- 冷麺(ハーフ) 430円 (税込452円)
- チャンジャ茶漬け 480円 (税込504円)
- 盛岡冷麺 580円 (税込609円)
- カルビクツパ 580円 (税込609円)



サラダ

- キャベツ塩サラダ 280円 (税込294円)
- イタリアンサラダ 380円 (税込399円)
- シーザーサラダ 480円 (税込504円)
- とうふサラダ 480円 (税込504円)

デザート

- HOTEL塩ジェラート 280円 (税込294円)

仙台ホルモン 厳選国内産

“塩”3種はタレをつけずにお召し上がり下さい。

- No.1 塩ホルモン 380円 (税込399円)
 - 辛塩ホルモン 380円 (税込399円)
 - ねぎ塩ホルモン 430円 (税込452円)
 - 上塩ホルモン(テッポウ) 480円 (税込504円)
- 豚の脂が美味

◆ 本場仙台味噌仕立て

タレをつけてお召し上がり下さい。

- 味噌ホルモン 380円 (税込399円)

◆ 酒がすすみます。ビール・日本酒に!

- 辛味噌ホルモン 380円 (税込399円)
 - 激辛ホルモン 430円 (税込452円)
- 世界一辛い“ハバネロ”入り

◆ 通好ホルモン

- 昔のホルモン 480円 (税込504円)
- にんにくがたっぷり入ってます。
“特製みそ”をつけてお召し上がり下さい。

◆ 牛ホル

- トロホルモン(塩・味噌) 480円 (税込504円)
 - 脂付小腸
 - マルチョウ(ココロ) 580円 (税込609円)
- 脂が甘い最近話題の一品

◆ 厳選ホルモン

- 白千枚 480円 (税込504円)
- ハチの巣 480円 (税込504円)
- かしら 480円 (税込504円)
- コブクロ 430円 (税込452円)
- 豚ハツ 480円 (税込504円)
- 豚たん 480円 (税込504円)
- ガツ芯 480円 (税込504円)
- あみ巻レバー 480円 (税込504円)
- 豚ハラミ 480円 (税込504円)
- 豚レバー 380円 (税込399円)
- 豚ねぎ塩レバー 430円 (税込452円)

豚 厳選ポーク

- 豚バラ塩 380円 (税込399円)
- 豚トロ 480円 (税込504円)
- ぶた味噌 480円 (税込504円)

◆ 敬華豚

- 800円 (税込840円)
- 金華豚と国産黒豚の交配で最高級豚肉です。取扱店は現在、ときわ亭・常盤屋と都内百貨店だけ、と希少。

アラカルト

- 鶏つくね(1コ) 290円 (税込305円)
 - ふつうのウインナー 290円 (税込305円)
 - あぶないフランク 480円 (税込504円)
 - 厚切りベーコン 480円 (税込504円)
 - チョリソー 480円 (税込504円)
- その他メニューもございます。店内のボードをご覧ください。

ときわ亭の厚切り牛たん

- たん塩 750円 (税込788円)
- 味噌たん 750円 (税込788円)
- ねぎ塩たん 800円 (税込840円)

牛

- ときわカルビ(国産) 680円 (税込714円)
- 仙台・牛テール焼 980円 (税込1029円)
- 特選ときわ亭 980円 (税込1029円)
- 中落ちカルビ 580円 (税込609円)
- 国産牛とも三角 780円 (税込819円)
- 和牛山バラ 780円 (税込819円)
- 牛すじ焼(塩) 380円 (税込399円)
- ミノ 680円 (税込714円)
- 塩ミノ 680円 (税込714円)
- ハラミ 580円 (税込609円)
- 塩ハラミ 580円 (税込609円)
- 和牛上ハラミ 980円 (税込1029円)

鶏

- マタギ塩焼きの由来
深山に入る狩人(マタギ)が持ち歩く塩で、野鳥や小動物を調理して食した事からヒントを得て調理した、山椒がきいてスパイシーな当店オリジナルの塩タレです。
- 鶏マタギ焼 480円 (税込504円)
 - 鶏ハラミ(タレ) 380円 (税込399円)
 - 鶏手羽小肉 380円 (税込399円)
 - すなごも(塩) 380円 (税込399円)
 - なんこつ(塩) 480円 (税込504円)
 - ぼんちり 480円 (税込504円)

刺身

- ユッケ刺 680円 (税込714円)

野菜

- たまねぎ・ねぎ・キャベツ各種 190円 (税込200円)
- しいたけ・ししとう 各種 230円 (税込242円)
- にんにくまるごとホイル焼き 380円 (税込399円)
- 野菜盛り合せ 580円 (税込609円)