

市場直買い

味自慢の心形牛ホルモン

檜ではホルモンにもこだわりがあります。輸入ものとは違い手間暇は掛かりますが山形牛の旨みがギュッと詰まったホルモンをお客様に食べていただきたいとの思いから店主自ら市場直買をしております。ぜひお客様ご自身の舌で旨みを感じていただければ幸いです。ございます。



※ホルモン類は特にトングを使って焼いていただくようお願いいたします。

一番人気 ホルモン

5300

しっかりと脂ののったホルモンはお酒の肴にもぴったり。素材本来の味を美味しく楽しんで頂くためにまずは塩でお召し上がりいただくことをオススメしております。

辛タレ
味噌
塩
タレ



オススメ

ミノ第一号

6400

希少価値が高い和牛のミノをご提供。脂身がジューシー。

タレ
塩
味噌



ビー肝臓

4300

鉄分ミネラルたっぷり！

タレ
塩
味噌



ハツ心臓

4300

適度な脂身が旨い。

タレ
塩
味噌



センマイ第三号

4300

低カロリーの人気商品

タレ
塩
味噌



ココロ血管

4300

クセもなくナンコツの食感

タレ
塩
味噌



並タン舌

4900

※米国产黒牛使用
タン先を交えた切り落とし

タレ
塩
味噌



フツ肺

3900

フワフワした不思議食感

タレ
塩
味噌



テールサシ

5900

骨抜きで食べやすい

タレ
塩



カシラほほ肉

6400

味は濃厚。希少部位。

タレ
塩



つぼ漬けホルモン(小腸)

(限定品) 8900

専用の味噌ベースのタレで漬け込んだホルモンを1本まるごと焼いていただきます。味がしっかりと浸みこんでご飯にもお酒にもぴったり！



脂身の強いお肉、ホルモンにぴったり！

500

ポン酢だれ

味噌
塩
タレ

ホルモン、レバー、フワ、コリコリの盛り合わせ

ホルモン4点盛り

11900

あの味わいが奇跡の復活！



山形牛レアステーキ
ユツケ風

8900

厚切りの赤身を豪快にフライパンで焼いた後のレアステーキを程よいサイズにカットして特製タレに絡めれば懐かしの味が帰ってきました。

外
塩

山形牛センマイ刺
塩だれ酢味噌 6900

山形牛ハツ刺 6400

山形牛炙り寿司 3カン 6400



会津産馬刺し

7900

桜ユツケ

外
塩

8900

脂刺し湯引き

9900

馬で言うところの部分をを使用した豚の希少部位。



会津産の馬肉は赤身のみなので脂肪が少なくとってもヘルシー。さらにタンパク質も豊富で甘味を出す成分「グリコーゲン」という成分が多く含まれるのが特徴です。甘みのある醤油と辛味噌で食べていただくのが会津流です。



※表示価格はすべて税抜きとなっております。商品の写真はイメージです