

焼

※店内での飲食の場合 10% お持ち帰りの場合 8% (軽減税率適応)
 ※消費税10%での表記となっております。

お肉の味付けは塩味も可設ですのでご注文の際にお申し付け下さい。

辛口味付け 31円

ロース	1009円	上カルビ	1413円
骨付きカルビ	904円	カルビ	875円
塩カルビ	875円	牛スジカルビ	684円
壺漬けカルビ	623円	ヒレ肉 <small>(にんにく/ペパー)</small>	904円
牛スジ煮込み <small>(お持ち帰り限定)</small>	314円		

上ハラミ	1734円	ハラミ <small>(タレ肉)</small>	875円
ハラミのエンガワ	738円	塩タン/タレタン	957円
塩上タン <small>(角切り)</small>	1104円	タン下串 <small>(塩/タレ)</small>	337円
漬け牛タン先	672円	大腸	684円
上ホルモン	569円	頭肉	527円
混合ホルモン <small>(お肉、タレ、しょうが、みりん、酒)</small>	579円	頭肉の柚子胡椒添え	538円
上シ	875円	混合 <small>(お肉、タレ、しょうが、みりん、酒)</small>	569円
センマイ	516円	並シ	516円
心臓	516円	レバー	516円
シノサンド	684円	赤センマイ	589円

ねぎ塩タン	632円	Pトロ <small>(塩/ヒリ辛)</small>	579円
豚バラ肉	547円	声帯のコリコリ焼き <small>(塩/塩辛)</small>	452円
豚カタロース	621円		

かしわ	516円	辛辛鶏	557円
せせり <small>(塩/タレ)</small>	547円	つくね串 <small>(2本)</small>	326円
砂ずり <small>(塩/塩辛/ペパー)</small>	430円		

イカ焼き <small>(塩/タレ)</small>	484円	にんにく焼き <small>(ごぼう/ペパー)</small>	368円
野菜焼き <small>(8種類)</small>	370円	バリバリウインター	379円

単品野菜
 キャベツ...265円(6個) 玉葱...253円(6個) キャベツ&玉葱...265円(各3個ずつ) とちよこし...317円(8個)
 おもち...253円(8個) 椎茸...306円(10個) エリンギ...232円(10個) かぼちゃ...222円(10個) ピーマン...253円(8個)

生一品

チャンジャ	369円	センマイとシの湯引き	495円
アキレスの湯引き	287円		

アキレスの湯引きは3種類の特製タレの中からお選びください。
 ①照味増タレ ②コチュジャンタレ ③ポン酢

めし

めし <small>(大)</small>	294円	めし <small>(小)</small>	232円
チャンジャ巻き	422円	韓国海苔 <small>(1袋)</small>	102円

汁

玉子スープ	294円	わかめスープ	294円
味噌汁	126円	テールスープ	451円

菜

たろうサラダ	412円	シーザーサラダ	530円
豆腐サラダ	369円	かかじゃこの大根サラダ	390円
盛岡冷麺 <small>(大) 1玉</small>	512円	盛岡冷麺 <small>(小) 0.5玉</small>	410円
ラー油キャベツ	253円	ナムル <small>(ちやし、ほうれん草、大根、センマイ)</small>	390円
サンチュ <small>(10枚入り)</small>	422円	キムチ <small>(盛り合わせ/白菜/きゅうり/大根)</small>	390円
王様のキムチ	852円	海鮮キムチ	464円
たろドレッシング <small>(お持ち帰り限定)</small>	402円		

LINE@



友だち登録でお得な情報をGET!
 「大衆焼肉 にしき」で検索!



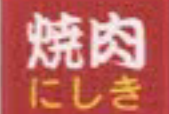
Follow me!
 「焼肉 にしき」または
 「@yakimiku_nishiki」で検索!

E PARK



PC・スマホから順番受付!
 順番が近くなると電話で
 お呼び出しいたします。

焼肉にしきのHP
 メニューを写真付きで紹介しています。
 美味しそうなお肉・サラダ・スープ...
 お腹がすいてくると
 間違いなし!



お持ち帰り限定

鍋

にしきの特製味噌でホルモン鍋

濃厚で美味しい【にしき特製味噌】スープ!
 鍋のめは、うどんを入れてホルモンうどんがオススメです。
 ご注文の際にスタッフにお伝えいただければ【特製味噌】を
 無料でお付けします!

特製味噌に水 or お湯を入れるだけでホルモン鍋のスープが
 完成です。後はホルモンと野菜を入れて火が通ったら
 ホルモン鍋の出来上がりです

※特製味噌 150gが水1Lに対して美味しいスープの日安です。

焼肉
にしき

岡山市北区庭瀬 312-1
 TEL 086-293-0968
 定休日 第二・第四水曜日 (8月は無休)
 営業時間 11:00 ~ 23:00 (LO 22:45)

岡山市北区今3丁目 24-30
 TEL 086-243-4649
 定休日 なし
 営業時間 平日 17:00 ~ 24:00 (LO 23:45)
 土日祝 16:00 ~ 24:00 (LO 23:45)

昭和の味 元祖ホルモン
 レトロ炭火焼 たろう食堂

焼肉にしき お弁当 MENU 086-293-0968



特製丼 ¥1050
肉2倍 +858円



牛スジカルビ丼 ¥771
肉2倍 +671円



豚キムチ丼 ¥750
肉2倍 +537円



スタミナ丼 ¥650
肉2倍 +200円



ネギ塩豚カルビ丼 ¥650
肉2倍 +537円

新メニュー!!

大好評につきお弁当シリーズも販売開始!
おかずたっぷりボリューム満点です。

- ・ご飯
- ・お肉
- ・サラダ
- ・白菜キムチ
- ・椎茸の天ぷら
- ・キーマカレー



スタミナ弁当 ¥800
肉2倍 +200円

※季節や時期によっては椎茸の
天ぷら、キーマカレーが変更
になる場合があります。

特製丼(とくせいどん) ¥1200
肉2倍 +858円

牛スジカルビ弁当 ¥921
肉2倍 +671円

豚カタロース弁当 ¥859
肉2倍 +671円

ネギ塩豚カルビ弁当 ¥800
肉2倍 +537円

ご飯大盛 +50円
全ての商品、税込価格表示
お持ち帰りのみの販売になります。

お持ち帰り
かえり
限定!

特製味噌で ホルモン鍋!!

ホルモンや大腸などの内臓類をお持ち帰り際、
スタッフにお伝えいただければ**特製味噌を無料**で
お付けします。自宅でホルモン鍋を作ってみませんか？



材料【1人前】

- ・ホルモン 150g・特製味噌 150g
- ・キャベツ 1/4玉・もやし 100g・ニラ 適量

1. キャベツは芯を除き大きめのザク切りにします
ニラは4センチ幅に切ります。 →
2. 鍋に特製味噌とお湯(1ℓ)を
入れよく混ぜておく
※味の濃さはお湯の量で調整してください
3. 2の鍋にホルモンを入れて中火にかけます。
火が通ったら一旦火を止めます。 →
4. キャベツともやしを豪快にのせます。
その上からニラを横一列に並べます。
5. 強火にかけてキャベツがしんなりしてきたらホルモン鍋の完成です！
※お好みで輪切り唐辛子やニンニクスライスを入れも美味しいです。 →
6. メには**ホルモンうどん**が
オススメです！