

焼

※店内での飲食の場合 10% お持ち帰りの場合 8% (軽減税率適用)
 ※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経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	1042円	上カルビ	1446円
骨付きカルビ	937円	カルビ	908円
塩カルビ	908円	牛スジカルビ	717円
煮漬けカルビ	656円	ヒレ肉	937円
牛スジ煮込み(お持ち帰り限定)	314円		

上ハラミ	1767円	ハラミ(大肉)	908円
ハラミのエンガワ	771円	塩タン/大タン	990円
塩上タン(角切り)	1137円	タン下串(塩/大)	337円
漬け牛タン先	705円	大腸	717円
上ホルモン	602円	頭肉	560円
混合ホルモン	612円	頭肉の柚子胡椒添え	571円
上シ	908円	混合	602円
センマイ	549円	並シ	549円
心臓	549円	レバー	549円
シサンド	717円	赤センマイ	622円

ねぎ塩タン	665円	Pトロ(塩/ピリ辛)	612円
豚バラ肉	580円	声帯のコロカ焼き(塩/辛)	485円
豚カタロース	654円		

かしわ	549円	辛辛鶏	590円
せせり(塩/大)	580円	つくね串(2本)	326円
砂ずり(塩/大)	463円		

イカ焼き(塩/大)	484円	にんにく焼き(塩/大)	368円
-----------	------	-------------	------

野菜焼き(8種類)	370円	ハラハラウインター	379円
-----------	------	-----------	------

単品野菜
 キャベツ...265円(6個) 玉葱...253円(6個) キュウリ...255円(各3個ずつ) とれたて...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) 小ねぎ...222円(10個) ピーマン...253円(8個)

生一品

チャンジャ	369円	センマイシの湯引き	495円
アキスの湯引き	287円		

めし

めし(大)	294円	めし(小)	232円
チャンジャ巻き	422円	韓国海苔(1袋)	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	かがじょこの大根サラダ	390円
盛岡冷麺(大)1玉	512円	盛岡冷麺(小)0.5玉	410円
ラー油キャベツ	253円	ナムル	390円
サンチュ(10枚入り)	422円	キムチ	390円
たろうドレッシング(お持ち帰り限定)	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!



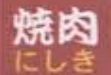
Follow me!
 「焼肉 にしき」または
 「@yakiniku_nishiki」で検索!

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。
 美味しくなお肉・サラダ・スープ...
 お届けがすぐのこと
 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 700ml に対して美味しいスープの目安です。



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 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



※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。

ネギ塩豚カルビ弁当 ¥800
肉2倍 +537円

特製弁当 ¥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 +609円

スタミナ弁当 ¥800
肉2倍 +200円

※半熟玉子は付いていません

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。

秘伝の味噌で作る
旨味濃厚なもつ鍋を自宅で

新鮮なふりふり
ジューシーなホルモン

旨味が詰まった
自家製みそ味スープ

にしきのもつ鍋

※ホルモン、大腸のお持ち帰りでも無料でお付けします
詳しくはスタッフにお声かけをお願いします

焼肉にしきおすすめ

もつ鍋の

おいしい

食べ方

これであなかも

もつ鍋通に!

更に美味しく

お召し上がり

ください。

♪のホルモンうどん

以外にも雑炊もおすすめてです。



ご家庭ではキャベツ、もやし、スライスニンニク、ニラをご用意下さい。

特製味噌で作るもつ鍋の具材はキャベツともやし、スライスニンニク、ニラだけでも十分にお楽しみ頂けます。「具材がちょっと物足りないんじゃない?」と思われる方もいらっしゃるかも知れません。実はそれだけでもドンドン箸が進んじやいます。是非お試しください!

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



鍋に特製味噌150gに対してお湯700mlで濃い目につくります。
※ホルモンや野菜から水分が出ます。



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。
※あっさりがお好みの方は別にホルモンのみ4~5分程ホルモンを下茹でします。



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。



強火にかけて野菜がしんなりしてきたら完成です。
※お好みで輪切り唐辛子やスライスニンニクを入れてください



♪は残ったスープにうどんを入れて、ひと煮立ちしてからお召し上がりください