

# 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能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
壺漬けカルビ	656円	ヒレ肉 <small>(にんにく・生姜)</small>	937円
大判カルビ	603円	ほし肉	633円
牛スジ煮込み <small>(お持ち帰り限定・8%表記)</small>	346円		

豚バラ肉	580円	Ptロ <small>(塩/ピリ辛)</small>	612円
豚カタロース	654円	声帯のコリ焼き <small>(塩/辛)</small>	485円
イカ焼き <small>(塩/タレ)</small>	484円	にんにく焼き <small>(ごま油/バター)</small>	368円
野菜焼き <small>(8種類)</small>	370円	パリパリウインター	379円
<small>(椎茸、エリンギ、コーン、ピーマン、南瓜、白ねぎ、人参、おもち)</small>			
<b>単品野菜</b>			
<small>キャベツ...265円(6個) 玉葱...263円(6個) キャベツ&amp;玉葱...265円(各種3個ずつ) とろもこし...317円(8個)</small>			
<small>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)</small>			

上ハラミ	1767円	ハラミ <small>(タレ肉)</small>	908円
ハラミのエンガワ	771円	塩タン/タレタン	990円
塩上タン <small>(骨切り)</small>	1137円	タン下串 <small>(塩/タレ)</small>	337円
漬け牛タン先	705円	しそねぎタン	1095円
上ホルモン	602円	大腸	717円
混合ホルモン <small>(お肉、お肉、お肉、お肉)</small>	612円	頭肉	560円
上シ	908円	頭肉の柚子胡椒添え	571円
センマイ	549円	混合 <small>(お肉、お肉、お肉、お肉)</small>	602円
心臓	549円	並シ	549円
シサンド	717円	レバー	549円
牛テール焼き <small>(塩・タレ焼き)</small>	948円		

## 生一品

チャンジャ	369円	センマ化シの湯引き	495円
アキレスの湯引き	287円	<small>アキレスの湯引きは3種類の特製肉の中からお選びください。 ①特製味噌 ②コナジツメ ③ごん酢</small>	

かしわ	549円	辛辛苦	590円
せせり <small>(塩/タレ)</small>	580円	つくね串 <small>(2本)</small>	326円
砂ずり <small>(お肉・お肉・お肉)</small>	463円		

# 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
にゅーめん	431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	かがじゃこの大根サラダ	390円
ラー油キャベツ	253円	盛岡冷麺	410円
サンチュ <small>(10枚入り)</small>	422円	ナムル <small>(もやし、ほろん草、大根、センマイ)</small>	390円
たろれッシング <small>(お持ち帰り限定)</small>	402円	キムチ <small>(お肉合わせ/白菜/キャリ/大根)</small>	390円

## お持ち帰り限定 鍋

たろう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！

岡山市北区今3丁目 24-30 **昭和の味 元祖ホルモン**  
 TEL 086-243-4649 **炭火焼肉 たろう食堂**  
 定休日 なし  
 営業時間 平日 17:00 ~ 24:00 (LO23:45)  
 土日祝 16:00 ~ 24:00 (LO23:45)

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。

昭和の味 元祖ホルモン

レトロ 炭火焼肉 たろう食堂 お弁当メニュー

TEL 086-243-4649

岡山市北区今3丁目 24-30 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>

たろう食堂のみの販売となります。・鉄板焼き、焼いたお肉のお持ち帰りは営業時間中での受け渡しになります。・前日までのご注文で時間のご相談承ります。

※消費税8% (軽減税率対応) での表記となっております。

### 鉄板焼き



カルビ焼き 971円

- ・元祖ホルモン焼き 671円
- ・上シノ焼き 971円
- ・てっちゃん焼き 785円
- ・豚キムチ 537円
- ・混合ホルモン焼き 671円
- ・とり焼き 620円
- ・豚バラ焼き 651円
- ・げそ焼き(ダレ・塩) 536円
- ・激辛うどん 753円

～ごはん～

- ・大めし 289円
- ・小めし 228円

～トッピング～

- ・うどん 176円
- ・焼きそば 176円
- ・もやし、ニラ、キャベツ
- ・玉ねぎ、野菜の盛合せ 各124円

### ご飯もの



たろうめしカルビ 846円



すじめし 650円

- ・たろうめしホルモン 815円
- ・たろうめしとり 753円
- ・タロモコ丼 712円

※ご飯大盛+100円



### たろう食堂オススメ

特製丼 大1100円・小1050円

人気のカルビと噛めば噛むほどに肉の旨味が溢れ出すハラミの2種類を同時に味わえます。

ホルモンうどん 847円

ぷりっぷりな上ホルモンをたろう食堂自慢のダレでうどんと一緒に甘じょっぱく焼き上げました。

台湾焼きそば 728円

もちもちのこしのある麺とニンニクをきかせたこだわりミンチで仕上げました。

### 鉄板一品

- ・和風チヂミ 587円
- ・キムチチヂミ 617円
- ・きんたろう 453円
- ・カニカマ焼き 480円
- ・今治風鉄板焼き鶏皮(親・若) 450円
- ・牛バラくるくる焼き 321円



韓国チヂミ 535円



とんべい焼き 474円

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

# たろうのもつ鍋

※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

たろう食堂おすすめ

# 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。

メのホルモンうどん

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

1



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。

2



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。  
※あつ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。

3



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。

4

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

メ

メ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