

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 | 1092円 | 上カルビ | 1496円 |
| 骨付きカルビ | 987円 | カルビ | 958円 |
| 塩カルビ | 956円 | 牛スジカルビ | 717円 |
| 漬けカルビ | 706円 | ヒレ肉 | 937円 |
| 大判カルビ | 633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 | 630円 | トロ <small>(塩・タレ)</small> | 612円 |
| 豚カタロース | 704円 | 声帯のツツ焼き <small>(塩・タレ)</small> | 485円 |
| イカ焼き <small>(塩・タレ)</small> | 514円 | にんに焼き <small>(塩・タレ)</small> | 368円 |
| 野菜焼き <small>(8種類)</small> | 370円 | ハラワケウナ <small>(塩・タレ)</small> | 379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巻)</small> | 102円 |

| | | | |
|--------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| 上ハラミ | 1767円 | ハラミ <small>(タレ肉)</small> | 958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>(角切り)</small> | 1187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 | 612円 | 頭肉 | 610円 |
| 上ミノ | 908円 | 頭肉の柚子胡椒添え | 621円 |
| センマイ | 549円 | 混合 | 602円 |
| 心臓 | 549円 | 並ミノ | 549円 |
| ミノサンド | 717円 | レバー | 549円 |
| 牛テール焼き <small>(塩・タレ焼き)</small> | 948円 | | |
| ヨメナカセ <small>(塩・辛口)</small> | 495円 | | |

単品野菜
キャベツ...255円(8割) 玉葱...253円(8割) キャベツ&玉葱...255円(各3種ずつ) とろろこし...317円(8割)
おもち...253円(8割) 雑草...306円(10割) エリンギ...232円(10割) かぼちゃ...222円(10割) ピーマン...253円(8割)

生一品

| | | | |
|----------|------|----------|------|
| チャンジャ | 369円 | センマイの湯引き | 495円 |
| アキレスの湯引き | 287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 | おがじょこの大根サラダ | 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 | 390円 |
| たろろレンジ <small>(お持ち帰り限定)</small> | 402円 | キムチ | 390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 |

鍋

お持ち帰り限定
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！
鍋のめば、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】を無料で付けます！

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 **とろろ たるう食堂**
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)

特製味噌に水や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15gが水70ccに対して美味しいスープの目安です。

たろう食堂お弁当メニュー

TEL 086-243-4649

鉄板焼き



- 元祖ホルモン焼き 671円
- 上ミノ焼き 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 701円
- げそ焼き(塩・タレ) 566円
- 激辛うどん 753円

カルビ焼き 1021円

- ～ご飯～
- ～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、玉葱、野菜の盛合せ 各124円

ご飯もの



たろうめしカルビ 876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

焼肉にしきのお弁当人気1位&2位をたろう食堂

カルビとハラミ でも持ち帰り出来ます! ガッツリと



肉か肉か 特製丼 ¥1100 スタミナ丼 ¥680



台湾焼きそば 728円

麺類

もちもちのこしのある
麺とニンニクをきかせた
こだわりのミンチで
仕上げました。



ホルモンうどん 847円
ふりっぶりな上ホルモンを
たろう食堂自慢のタレで
うどんと一緒に仕上げました。



韓国チヂミ 535円



とんぺい焼き 474円

鉄板一品

- 和風チヂミ 587円
- きんたろう 453円
- 今治風鉄板焼き鳥 皮(親・若) 450円
- 牛バラくるくる焼き 341円
- キムチチヂミ 617円
- カニカマ焼き 480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

これであなたも

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。「具材がちよ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ゃいます。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。

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

♫

♫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