

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	1596円
骨付きカルビ	987円	カルビ	958円
塩カルビ	958円	牛スジカルビ	717円
壺漬けカルビ	706円	ヒレ肉 <small>(はんに(ステーキ用))</small>	937円
大判カルビ	633円	ほし肉	633円

牛スジ煮込み(お持ち帰り限定・8%表記) 346円

上ハラミ	1867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 <small>(豚、牛、鶏、ヒレ、心)</small>	612円	頭肉	610円
上シ	908円	頭肉の柚子胡椒添え	621円
センマイ	549円	混合 <small>(豚、牛、鶏、ヒレ、心)</small>	602円
心臓	549円	並シ	549円
シノサンド	717円	レバー	549円

牛テール焼き(塩・タレ焼き) 948円

ヨメナカセ(塩・辛口) 495円

かしわ	549円	辛辛鶏	590円
せせり <small>(塩/タレ)</small>	580円	つくね串 <small>(2本)</small>	356円
砂ずり <small>(唐揚げ/タレ)</small>	463円		

豚バラ肉	630円	PTロ <small>(塩/ピリ辛)</small>	612円
豚カタロース	704円	豚のコレコ焼き <small>(塩/唐辛)</small>	485円
イカ焼き <small>(塩/タレ)</small>	514円	にんにく焼き <small>(ごま油/バター)</small>	388円
野菜焼き <small>(8種類)</small>	370円	パリパリウインナー	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(各種3個ずつ) とろろこし...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)

一品

チャンジャ	399円	センマイとシノの湯引き	495円
アキレスの湯引き	287円	<small>アキレスの湯引きは3種類の特製タレの中からお選びください。 ①唐味増タレ ②フタジタレ ③ポン酢</small>	

菜

たろうサラダ	462円	シーザーサラダ	580円
豆腐サラダ	419円	かかじこの大根サラダ	440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>	452円	ナムル <small>(もやし、ほうれん草、大根、センマイ)</small>	440円
たろドレッシング <small>(お持ち帰り限定)</small>	402円	キムチ <small>(盛り合わせ/白菜/きゅうり/大根)</small>	440円

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 (LO23:45)

土日祝 16:00 ~ 24:00 (LO23:45)

昭和の味 元祖ホルモン
炭火焼 たろう食堂

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>	122円

汁

玉子スープ	324円
わかめスープ	324円
玉ワカスープ	376円
味噌汁	126円
テールスープ	501円
にゅーめん	431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!

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日安です。

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～
大めし 289円 小 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、玉葱、野菜の盛合せ 各124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

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

麺類



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
こだわりのミンチで
仕上げました。



ホルモンうどん 847円

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



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
- ・キムチチヂミ 617円
- ・きんたろう 453円
- ・カニカマ焼き 480円
- ・今治風鉄板焼き鳥皮(親・若) 450円
- ・牛バラくるくる焼き 341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煮料でお付けします
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

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