

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	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)	314円		

豚バラ肉	630円	トロ (塩/ピリ辛)	612円
豚カタロース	704円	声帯のコロカ焼き (塩/激辛)	485円
イカ焼き (塩/タレ)	514円	んにく焼き (ごま油/バター)	388円
野菜焼き(8種類)	370円	バリバリウイナー	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)

上ハラミ	1867円	ハラミ (タレ肉)	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 (角切り)	1187円	タン下串(塩/タレ)	337円
漬け牛タン先	705円	しそねぎタン	1095円
上ホルモン	632円	大腸	747円
混合ホルモン (豚、牛、鶏、ヒレ、心臓)	662円	頭肉	621円
上シ	958円	頭肉の柚子胡椒添え	641円
センマイ	599円	混合 (豚、牛、鶏、ヒレ、心臓)	652円
心臓	599円	並シ	579円
ミノサンド	717円	レバー	599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 (塩/タレ)	580円	つくね串 (2本)	356円
砂ずり (唐揚げ/タレ)	463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	324円
わかめスープ	324円
味噌汁	126円
テールスープ	501円
にゅーめん	431円

生一品

チャンジャ	399円	センマイ化シの湯引き	495円
アキレスの湯引き	287円	アキレスの湯引きは3種類の特製丸の中からお選びください。 ①豚味噌丸 ②コブシ/タレ ③ボン酢	

菜

たろうサラダ	462円	シーザーサラダ	580円
豆腐サラダ (ちよっぴり辛め)	419円	がががじゃこの大根サラダ	440円
ラー油キャベツ	253円	盛岡冷麺	410円
サンチュ (10枚入り)	452円	ナムル	440円
たろうドレッシング(お持ち帰り限定)	402円	キムチ (盛り合わせ/白菜/キャベツ/大根)	440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目安です。

岡山市北区今3丁目 24-30
 TEL 086-243-4649

昭和の味 元祖ホルモン
 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)

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

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。



台湾焼きそば 728円



ホルモンうどん 847円
ぶりっぶりな上ホルモンを
たろう食堂自慢のタレで
うどんと一緒に甘じょっぱく
焼き上げました。

鉄板一品



韓国チヂミ 535円



とんぺい焼き 474円

- ・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も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。

ゞのホルモンうどん

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せす。
※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

ゞ

ゞ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