

焼

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>(ヒレ(1サービュ))</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) 314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	632円	大腸	747円
混合ホルモン <small>(豚、牛、ヒレ、心)</small>	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 <small>(豚、牛、ヒレ、心)</small>	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 <small>(塩・タレ焼き)</small>	948円		
ヨメナカセ <small>(塩・辛口)</small>	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/チリソース)</small>	463円		

※おすすめ新メニュー

国産豚ハラミ 528円

脂身が少なく肉質が柔らかくジューシーなため、噛めば噛むほど味わい深い肉汁が
口いっぱいひろがる。脂身が少ないため脂身が苦手な方におすすめです。

豚バラ肉	630円	トロ <small>(塩/ピリ辛)</small>	612円
豚カタロース	704円	声帯のコロカ焼き <small>(塩/激辛)</small>	485円
イカ焼き <small>(塩/タレ)</small>	514円	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	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)

生一品

チャンジャ	399円	センマ化シの湯引き	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コブシメン丸 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 <small>ちよっぴり辛め</small>	419円	かかじょこの大根サラダ	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	440円
たろドレッシング(お持ち帰り限定)	402円	キムチ <small>(盛り合わせ/白菜/キャブ/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
炭火焼肉 たろう食堂

※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。

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	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

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【たろう特製味噌】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。

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

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

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。

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