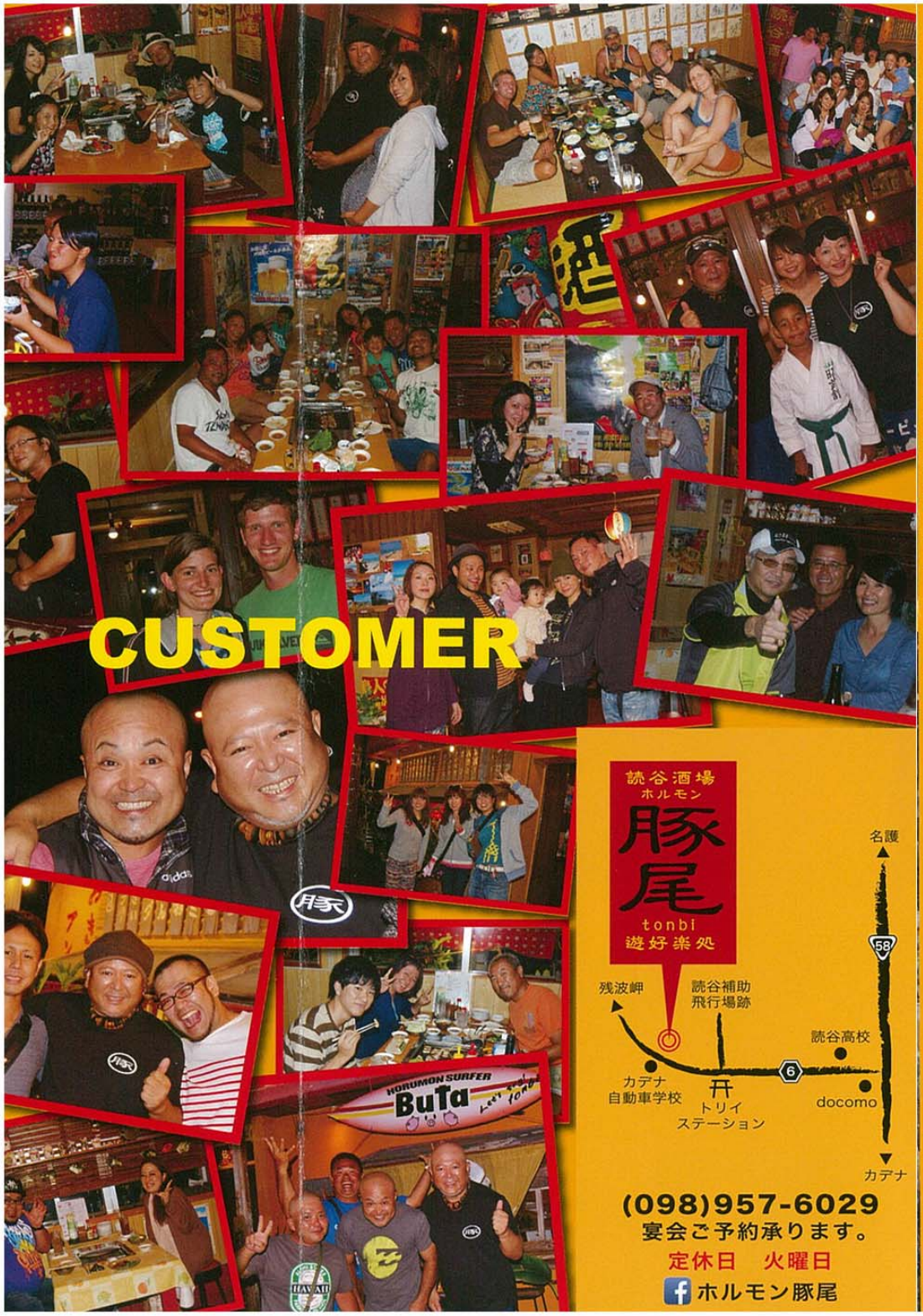

読谷酒場
ホルモン
豚尾
tonbi
遊好楽処

(098)957-6029
宴会ご予約承ります。
定休日　火曜日
ホルモン豚尾

MENU

島豚ホルモン

全品480円+TAX　焼き加減　弱☆☆強

■豚タン（舌）　★★☆お好みで
豚の舌で脂肪が多く柔らかさの中に独特でジューシーな歯ごたえ

■カシラ（頬肉）　★★☆お好みで
豚の部分の肉　癖がなく誰からも好かれる人気部位

■ノドベラ（気管）　★★★強めに焼く
軟骨に近いコリコリとした歯ごたえがクセになる一品。一頭からわずかの希少部位

■ハラミ（横隔膜）　★★☆お好みで
柔らかく美味人気部位の上位。サガリとも呼ばれます。

■ハツ（心臓）　★★☆お好みで
シャキシャキした歯ごたえ、癖の無い旨さ！

■レバー（肝臓）　★★☆お好みで
独特の味と香り、鉄分が豊富。

■オッパイ（胸）　★★☆お好みで
旨味のある脂身と胸の筋肉の層が絶妙な組み合わせ。

■トントロ（首）　★★☆お好みで
首の部分の肉（外側）コリコリした歯ごたえと脂が人気！

■トンミソ　★★☆お好みで
トントロの切り落としを特製味噌にからませた人気メニュー。

■ガツ（胃）　★★★強めに焼く
弾力のある食感。淡白にして飽きのこない味。

■シロ（大腸）　★★★強めに焼く
ホルモンの代表的な部位。

■コブクロ（卵管）　★★★強めに焼く
やわらかくて弾力性に富んだ部になる味。

■テッボウ（直腸）　★★★強めに焼く
独特な食感と味、人気急上昇中！

■シロコロ（大腸丸筒）　★★★強めに焼く
マルチョウとも呼ばれ希少部位。

■タンスジ（舌筋）　★★☆お好みで
歯ごたえ十分、噛めば噛むほど味がある部位。

■タンモト（舌根元）　★★☆お好みで
一頭から一切れしか取れない超希少部位！

■三段バラ肉（サンチュ・コチジャン付き）　980円+TAX
肉と脂のバランスが絶妙。

■ロース肉（サンチュ・コチジャン付き）　980円+TAX
脂の旨味が肉を引き立てます。

■ヒレ肉（サンチュ・コチジャン付き）　980円+TAX
脂が苦手な方にオススメ、柔らかくてジューシーです。

■ジャンボ　バラ肉（サンチュ・コチジャン付き）　1500円+TAX
県産島豚の三段バラ肉をいつもより厚切りにしました！

■ジャンボ　ロース肉（サンチュ・コチジャン付き）　1500円+TAX
県産島豚の上質なロース肉を通常より厚切りにしました！

■ジャンボ　ヒレ肉（サンチュ・コチジャン付き）　1500円+TAX
県産島豚の上質なヒレ肉の厚切りです！

名　物

■豚尾（テイクアウト可）　580円+TAX
お店の名前そのまま"豚のシッポ"をスパイシーな唐揚げにしました。酒のつまみに最高！！

■石焼 ホルモン飯　1200円+TAX
アツアツの石焼き鍋にクファージューシー（炊き込み御飯）を入れて、その上に特性ダレで味付けしたホルモンと野菜。おいしくってスタミナ満点！

■石焼 豚尾飯　1200円+TAX
アツアツの石焼き鍋にクファージューシー（炊き込み御飯）を入れて、その上にコラーゲンたっぷりの豚尾と野菜、温泉卵を盛せました。
半分くらい食べた後は、お好みでだし汁を加えてお召し上がり下さい。

おすすめメニュー

■タンのわさびクリーム和え	580円+TAX
■ハツのブルーチーズ和え	580円+TAX
■カシラのキムチ炒め	680円+TAX
■テッポー辛味噌炒め	680円+TAX
■レバーの生姜焼き	680円+TAX
■レバーの辛味噌炒め	680円+TAX
■タンのニンニク焼き	680円+TAX
■タンの辛味噌炒め	680円+TAX
■カシラの辛味噌（焼き）	580円+TAX
■ハラミの辛味噌（焼き）	580円+TAX
■島ラッキョー（塩：キムチ）	580円+TAX
■ホルモンチゲ	980円+TAX

おつまみ

■焼き物
・玉葱　・ピーマン
・山芋　・エリンギ
・紅芋　・ししとう
・椎茸　・ニンニク
・ニンニクの芽　各400円+TAX
・野菜盛り合わせ　1人前580円+TAX
2人前780円+TAX
・ソーセージ3点盛り　480円+TAX
・ししゃも（3尾）　480円+TAX
・焼きおにぎり（2個）　400円+TAX

■生野菜
・野菜サラダ　680円+TAX
・冷やしトマト　400円+TAX
・冷やしキューリ　400円+TAX
・キャベツ（味噌ダレ付き）400円+TAX
・サンチュ（コチジャン付き）400円+TAX
サンチュにお好みでコチジャン（甘辛味噌）と焼いた肉を巻いてお召し上がりください。

■御飯
ライス　200円+TAX
おにぎり（2個）　400円+TAX
～自家製油味噌入り～
ジューシー（雑炊）　580円+TAX
～ヨモギとホルモン入り～

■デザート
紅芋アイス　300円+TAX

■一品料理
ニンニク塩漬け　400円+TAX
白菜キムチ　400円+TAX
枝豆　400円+TAX
豆腐よう　580円+TAX
ポテトフライ　400円+TAX
アボガドとトマトのチーズ焼き　680円+TAX
もずくキムチ　580円+TAX
ホルモン酢みそ和え　580円+TAX
レバーの竜田揚げ　580円+TAX
レバーの塩漬け　500円+TAX
さきイカ天　500円+TAX
島豆腐（イカスミ・スクガラスのせ）　500円+TAX
お新香盛り合わせ　500円+TAX
珍味四点盛り　580円+TAX
（塩辛・沖漬け・チャンジャ2個）
ソーメンちゃんぷるー　580円+TAX
ゴーヤーちゃんぷるー　680円+TAX
豆腐ちゃんぷるー　680円+TAX
フーちゃんぷるー　680円+TAX
沖縄焼そば　680円+TAX
豚しょうが焼き　680円+TAX

ドリンクメニュー

泡盛	ボトル	一合	グラス
瑞かりゆし　30度		550円+TAX	400円+TAX
瑞忠孝　30度		550円+TAX	400円+TAX
瑞ナビー　20度		650円+TAX	450円+TAX
瑞残波　黒　30度	1900円+TAX	550円+TAX	400円+TAX
瑞残波　白　25度	2400円+TAX	650円+TAX	450円+TAX
瑞菊之露ブラウン30度	1900円+TAX	550円+TAX	400円+TAX
瑞久米仙ブラウン30度	1900円+TAX	550円+TAX	400円+TAX
瑞美しき古里　30度	1900円+TAX	550円+TAX	400円+TAX
瑞松藤　25度	1900円+TAX	550円+TAX	400円+TAX
瑞琉球　30度	1900円+TAX	550円+TAX	400円+TAX
瑞どなん　30度	2400円+TAX	650円+TAX	450円+TAX

泡盛古酒	ボトル	一合	グラス
瑞親ゴールド　25度	2400円+TAX	650円+TAX	450円+TAX
瑞美しき古里　25度	2400円+TAX	650円+TAX	450円+TAX
瑞残波　43度	3200円+TAX	900円+TAX	600円+TAX
瑞菊之露VIPゴールド　30度	3800円+TAX	1100円+TAX	700円+TAX
瑞北谷長老13年　43度	4800円+TAX	1500円+TAX	1100円+TAX

焼酎	ボトル	一合	グラス
瑞黒霧島（芋）宮崎県　25度　3000円		650円+TAX	450円+TAX
瑞黒丸（芋）鹿児島県　25度　2600円+TAX		700円+TAX	500円+TAX
瑞紅一鈴　沖縄県　25度　2600円+TAX		700円+TAX	500円+TAX
瑞知床蒸留（しそ）北海道25度　2400円+TAX		650円+TAX	450円+TAX
瑞真露　韓国　25度　2400円+TAX		650円+TAX	450円
他 ASK			
瑞日本酒			ワンカップ
スタッフにお尋ねください			680円+TAX

※泡盛・焼酎はセット料金（アイス代金）として、お一人様200円+TAX
またミネラルウォーター代金として（小）200円+TAX（大）400円+TAX頂いております。
※ボトルキープは一ヶ月までとさせて頂きます。

■ホッピー　600円+TAX
★開谷ホッピー　（泡盛+ホッピー）
★梅ホッピー　（梅酒+ホッピー）
★豆腐ホッピー　（豆腐酒+ホッピー）
★ライチホッピー　（ライチ酒+ホッピー）
★グレープフルーツホッピー　（グレープフルーツ酒+ホッピー）
※ベースになるお酒（中）とホッピー（外）は別々に注文できます。
中（酒）300円+TAX　外（ホッピー）300円+TAX
泡盛・ライチ酒・豆腐酒
梅酒・グレープフルーツ酒

ホッピーとは元祖ビアテイストの清涼飲料水。
焼酎に入れジョッキに氷を入れホッピーを一気に注ぎ込む。スキッとクリアーなのどごし。焼酎やで頼めない異味。これこそ焼酎ホッピーならではのうまさと爽快感！！
女性に人気。果実酒ベースのホッピーもお楽しみください。

■ビール500円+TAX
オリオン生ビール
シークヮーサービア
カシスビア
ALL-FREE（ノンアルコール）

■カクテル500円+TAX
カシスソーダ
カシスウーロン
カシスオレンジ
ハイボール

■ソフトドリンク400円+TAX
オレンジ
シークヮーサー
カルピス
アセロラ
ジンジャエール
コカコーラ
ウーロン茶（ホット、アイス）
さんぴん茶（ホット、アイス）

■泡盛ジョッキ　550円+TAX
水割り
ウーロン割り
さんぴん割り
シークヮーサー割り

■サワー&割ハイ　500円+TAX
レモンサワー
ライムサワー
シークヮーサーサワー
カルピスサワー
グレープフルーツサワー
ライチサワー
あんずサワー
豆腐サワー
梅サワー
ウーロンハイ
さんぴんハイ

■ミネラルウォーター
500ml　200円+TAX
1リットル　400円+TAX