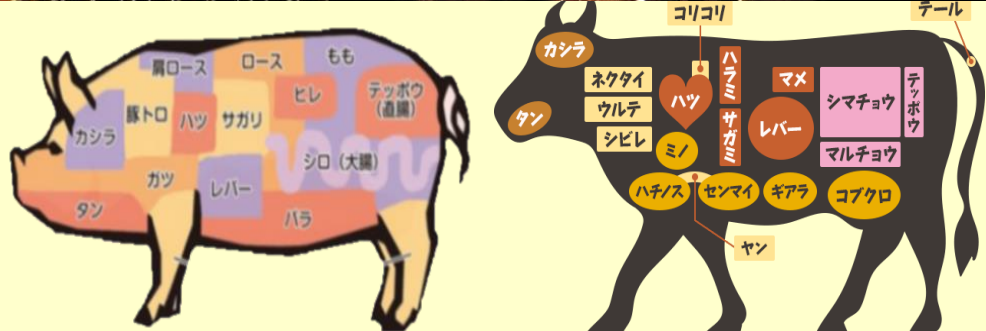




元祖川崎炭火焼ホルモン

# おさやん!



HAPPY SPIRAL

# 20周年

うまい! お値打ち! ボリューム満天! お通しナシの明朗会計!

■野菜/サラダ! キャベツの千切り ぶつ切りキャベツ トマトスライス おさやんサラダ 辛味噌サンチュ チヨシギサラダ ■一品料理! ねぎだし豆腐 じゃこネギ豆腐	三〇〇 三〇〇 三九〇 四四〇 四四〇 五五〇 三五〇 三五〇
創業からのおさやん名物! 牛モツ煮込み 卵黄盛りモツ煮込み ねぎ盛りモツ煮込み 激辛モツ煮込み	三九〇 四四〇 四四〇 四四〇
ねばねば ずるずる ガツぽん酢 ねぎチヤーシユ センマイ刺し ゴマ砂肝ねぎ 辛味ガツねぎ 豚足「韓国風味噌」	三九〇 四四〇 四四〇 四九〇 四九〇 五九〇 四九〇

■揚げもの! ポテトフライ 揚げなす 鶏皮せんべい 山芋の磯辺揚げ ちくわの磯辺揚げ かにクリームコロケ 鶏ももの唐揚げ なんこつの唐揚げ いかげその唐揚げ たこの唐揚げ ■飯/麺/スープ! まめし(大盛西円橋) がらスープごはん じゃこめし とろろごはん 月見とろろごはん 鶏がらクッパ ネギチヤーシユ丼 ネギだれ鶏唐丼 石焼ビビンバ	四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 二五〇 三五〇 三五〇 四四〇 四四〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇 四九〇
メにピッタリ食べきりサイズ! おさやんラーメン 辛味噌ラーメン	三九〇 四九〇

魔法の 卵かけごはん おさやん冷麺 おさやんちやんぼん おさやんりっパ おさやんスープ がらスープ 五ふスープ わかめスープ 野菜スープ ■デザート! アイスクリーム シャベット 揚げかにパン アイスプレート	三九〇 七九〇 六九〇 六九〇 五五〇 二〇〇 三五〇 三五〇 三五〇 三五〇 三〇〇 三〇〇 三九〇
どんな魔法がかかっているの?!	
鶏皮自家製牛湯スープ使用!	
クセになる旨辛味スープで!	
黄な粉砂糖添え	

うまい！お値打ち！ボリユーム満天！お通しナシの明細会計！

**創業からのよ質生ホルモン！**  
 内臓専門・仲卸業者の田初きには脂の入り方が素晴らしい！  
**ホルモン焼**  
 塩／たれ／味噌三九〇 (429)  
 画像: 焼いたホルモン肉

ボリユーム満天！普通の4倍の量です！  
**特盛りホルモン焼**  
 一五〇〇 1395

**にんにくホルモン焼**  
 四八〇

**辛味噌ホルモン焼**  
 四八〇

**黒胡椒ホルモン焼**  
 四八〇

**しょうがホルモン焼**  
 四八〇

**梅ホルモン焼**  
 四八〇

**ガリマヨホルモン焼**  
 四八〇

**ガリバタホルモン焼**  
 四八〇

いろいろホルモン焼の盛合せです！  
**ちゃんぷる盛焼**  
 四五〇 445

**にんにくゴマ塩**  
 四五〇

**しばー焼**  
 四八〇 528

**おさやんだれ**  
 四八〇

**カルビ焼**  
 五九〇 649

**元祖ネギまみれ焼！**  
 五八〇 638

**ネギまみれハラミ焼**  
 五八〇

**厳選極上黄牛第一胃節！**  
 七〇七八

**まさかのよみの焼**  
 七〇七八

**塩／辛味噌九ハ**  
 三九〇

**名物牛モツ煮込み**  
 三九〇 429

**八幡屋磯五郎の味噌唐辛子と！**  
 四九〇 495

**おさやんサラダ**  
 四九〇

**創業から後良を重ねたドレッシング**  
 四九〇

**牛ホルモン！**  
**全600均一**  
 (660)  
 ・コブチャン焼(小腸)  
 ・テッチャン焼(大腸)  
 ・牛アワビ焼(胃繫部)  
 ・ギアラ焼(第四胃)  
 ・ハツモト焼(大動脈)  
 ・シビシ焼(胸腺肉)  
 ・ウルテ焼(喉軟骨)

**七輪炭火焼**  
 味付は塩・たれ・味噌から  
 全品700円の肉量です！  
 画像: 七輪炭火焼の肉

**豚！**  
 タン焼 (香) 四五〇 495  
 カシラ焼 (こまかみ) 四五〇 495  
 しばー焼 (肝臓) 三九〇 429  
 ハツ焼 (心臓) 三九〇 429  
 ナンコツ焼 (塩) 三九〇 429  
 コブク口焼 (多感) 四九〇 539  
 豚ロース焼 (背肉) 四九〇 539  
 豚ハラミ焼 (横隔膜) 四九〇 539  
 豚カルビ焼 (腹肉) 五九〇 649  
 トントロ焼 (背肉) 五九〇 649

**【稀少部位】**  
 テッポー焼 (直腸) 四九〇 539  
 ナンナン焼 (腸骨) 四九〇 539  
 オッパイ焼 (乳房) 五九〇 649  
 特上ガツ焼 (背骨) 五九〇 649

**鶏！**  
 砂肝焼 (肝臓) 三九〇 429  
 やげん焼 (胸骨) 三九〇 429  
 ぼんじり焼 (尻肉) 三九〇 429  
 鶏もも焼 (腿肉) 三九〇 429  
 セセリ焼 (舌肉) 四九〇 539

**赤辛焼！**  
 辛味噌鶏もも焼 四八〇  
 辛味噌タン焼 五四〇 594  
 辛味噌カシラ焼 五四〇 594

**味変 トッピング**  
 味付ネギみじん 一五〇 765  
 コチジャン / おろしにんにく 各九〇 99  
 おろしポン酢 / ゴマ油 / 辛味噌 各九〇 99  
 黒胡椒 / レモン / ニじれ / わさび 各五〇 55

**おさやん式**  
**サムギョプサル！**  
 巻き野菜・にんにく・刻みキムチ  
 刻み青唐辛子・辛味噌付  
 総計サムギョプサル (おっ) 九五〇 7045

**総計サムギョプサル**  
 カルビ焼 九五〇 7045  
 サムギョプサル 九五〇 7045  
 ロースステーキ焼 九五〇 7045  
 サムギョプサル 九五〇 7045

**追加巻き野菜セット**  
 四九〇 495

**焼物！串焼！**

ソーセージ焼 四五〇 605  
 チョリソー焼 五〇〇 605  
 ひしとう串焼 (二串) 三〇〇 330  
 うずら串焼 (二串) 三〇〇 330  
 つくね串焼 (二串) 三九〇 429

**海鮮焼！**  
 いか串焼 (一本) 三五〇 385  
 手持ししゃも焼 三五〇 385  
 有頭海老焼 三九〇 429  
 帆立焼 三九〇 429

**野菜焼！**  
 長ネギ焼 三〇〇 330  
 玉ネギ焼 三〇〇 330  
 なす焼 三〇〇 330  
 ピーマン焼 三〇〇 330  
 生しいたけ焼 三〇〇 330  
 エリンギ焼 三九〇 429  
 野菜盛り焼 五九〇 649

**国産にんにくバター焼**  
 国産にんにくオイル焼 五五〇 605  
 国産にんにくバター焼 五五〇 605  
 えのきバター焼 四九〇 539  
 ひめじバター焼 四九〇 539  
 エリンギバター焼 四九〇 539  
 きのこ盛り焼 五九〇 649

**スグでる肴！**  
 韓国のに 二〇〇 220  
 枝豆 三〇〇 330  
 野沢菜漬け 三〇〇 330  
 パジヨリ (辛ネギサラダ) 三〇〇 330  
 オニオンスライス 三〇〇 330  
 梅きゅう 三〇〇 330  
 もろきゅう (自家製味噌) 三〇〇 330  
 からきゅう 三〇〇 330  
 塩ごまきゅう 三〇〇 330  
 味付豆もやし 三〇〇 330  
 辛味噌もやし 三五〇 385  
 マカロニサラダ 三五〇 385  
 青唐辛子味噌 三五〇 385  
 キムチ豆腐 三五〇 385  
 じゃこネギ豆腐 三五〇 385  
 ねぎダレ豆腐 三五〇 385  
 きゅうり一本漬け 三九〇 429  
 ガツぽん酢 三九〇 429  
 白菜キムチ 四五〇 495  
 辛口白菜キムチ 四五〇 495  
 センマイ刺し 四九〇 539  
 ちゃんびや 四九〇 539