

たまらんなあ

秘伝

大阪焼肉・赤丸王





## つけて食べるたれ

(お客様にご提供)

# 秘伝のたれ

**ご飯ではなく肉が  
とまらない  
これぞ焼肉のたれ。**

大阪焼肉と言えぱあっさり  
だれ。醤油感が少なめで  
少し甘めが「焼肉」「ごはん」  
「タレ」の三位一体感を増長させる。



**ただのぽん酢にあらず。  
うまさのワケは〇〇にあり。**

大根おろし入りの俺じなるぽん酢たれ。  
柑橘と生にんにくで、ホルモン  
文化の既成概念が覆る。  
創業から変わらない味付けで  
多くの方に愛される、ホルモン  
専用たれをお楽しみください。

# 名物ふたごの ぽん酢たれ



## 肉をもみこむたれ

### ホルモンだれ

この味こそオモニの伝統。  
絶妙な配合が光る。

大阪は内臓にも味噌ではなく醤油ベース、  
もみだれにヤンニョンを配合し内臓の食  
感をより引き立たせる絶妙なテイスト。

### もみだれ

大阪焼肉と言えぱたれ。焼く  
前にしっかり味付けが大阪流。

肉の旨みを引き出すために、焼く前の  
たれは粘度の低いたれで練り込み、  
旨みをぎゅっと閉じ込めます。

### 新ヤンニョンだれ

タテギ(唐辛子味噌)の  
たっぷり入った新特製だれ。

辛さと旨みが引き立つ特製だれ。唐辛子味噌  
の旨辛い味付けと、お肉の相性の良さに  
驚きます。





大阪焼肉・ホルモン ふたごは

# 『大衆焼肉居酒屋』の 火つけ役

当時関東ではまだ  
浸透してなかった

## 「卓上コンロ」と「円盤皿」を使った 大衆焼肉居酒屋スタイル

今では当たり前に見かける「卓上コンロ」と「円盤皿」。  
当時関東では「焼肉は日常食」というふたごの大衆焼肉を体現  
した「卓上コンロ」と「円盤皿」は非常に珍しいものですが、  
ふたごが大阪から持ち込んだのを皮切りに、  
【大衆焼肉居酒屋】スタイルは一気に関東に広まりました。



卓上コンロ



円盤皿



他店では1人前  
7~8切  
(100g)



ふたごでは1人前  
4~5切(50~60g)

## 1人前の量の概念を変えた ふたご流スタイル

今関東の主流の盛り付け量は1人前50~60gですが  
ふたご創業当時の関東では1人前100gが一般的。  
しかしふたごは創業時から量半分値段半分、  
一人前50~60gで提供しています。なぜなら、  
30種類以上ある厳選牛のメニューから、いろいろな  
種類のお肉を食べてもらいたいからです。そして  
今ではそれが定番の盛り付けの目安となりました。

量を半分にして  
値段も半分のワケ



は特に大衆焼肉文化を  
体現したアイテムです。

- ・焼肉のれん
- ・丸パイプ椅子
- ・円盤皿
- ・赤ちようちん

懐かしさ漂う  
焼肉ふたごのシンボル、

はみ出しコラム



# キムチ

ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



名物!! 半殺しキムチ

**名物!!半殺しキムチ** **490**  
539 (税込)

ふたご創業からある名物商品。「半殺し」とは半分つぶすこと。つぶしながら味をしっかりと入れた野沢菜キムチ。



たこキムチ

**白菜キムチ** **490**  
539 (税込)

**カクテギ** **490**  
539 (税込)

**オイキムチ** **490**  
539 (税込)



切り干し大根キムチ

**切り干し大根キムチ** **490**  
539 (税込)

**さきいかキムチ** **490**  
539 (税込)



ナムル盛り合わせ【大】

**たこキムチ** **490**  
539 (税込)

**キムチ盛り合わせ**  
【小】 **690** 【大】 **890**  
759 (税込) 979 (税込)



キムチ盛り合わせ【大】

・白菜キムチ・オイキムチ  
・カクテギ・切り干し大根キムチ

**ナムル盛り合わせ**  
【小】 **690** 【大】 **890**  
759 (税込) 979 (税込)



動画で焼きCHECK!!

動画を見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# サラダ

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

動画を見る



ふたごのポテトサラダ

ふたごの  
ポテトサラダ **590**

649 (税込)

ふたご創業から定番のポテトサラダ

動画を見る



ごま塩キャベツ

ごま塩キャベツ **390**

429 (税込)

ふたごの  
塩サラダ **490**

539 (税込)



ふたごの塩サラダ

春菊サラダ **590**

649 (税込)



春菊サラダ

チョレギサラダ **490**

539 (税込)

サンチュセット **690**

759 (税込)

(ニンニクスライス、青唐辛子、サンチュ味噌)



チョレギサラダ



サンチュセット



動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# 刺身・一品

※飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



アキちゃん刺し

## アキちゃん刺し 490

コラーゲンたっぷりのアキレスの刺身です。

539 (税込)



肉うに刺し

## 肉うに刺し (1枚) 590

ご注文は2人前から承ります。

649 (税込)



豚足 (骨なし)

## 韓国のり 390

429 (税込)



薬味豆腐

## 牛すじと豆腐の煮込み 690

759 (税込)

## 豚足 (骨なし) 490

コラーゲン豊富!!

539 (税込)

## 薬味豆腐 390

429 (税込)



黒毛和牛の月見炙り刺し

動画で見る



牛すじと豆腐の煮込み



新



# アキちゃん刺し

春菊が入ってさらに美味しくリニューアル!!

¥490(税込) ¥539

おすすめ



動画で焼きCHECK!!

動画で見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# 殿堂入り

※飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



## ふたご盛り

- ホソ塩
- ぶつ切りヘレ
- 幻のハラミ
- とまらないあご肉



ふたごに来たらまずはこれ!!  
一度に4種類のお肉が楽しめる、  
創業からのTHE名物メニュー。  
女性にも人気です。

¥1,390 ¥1,529

動画で見る



おかわりしてや~!!



大根鬼おろし



俺じなるぼん酢

## 名物!!黒毛和牛のはみ出るカルビ

約250gあるリブローズ肉を  
大胆に一枚使用。  
4つの味の部位を楽しめます。  
こちらは人気メニューで  
数量限定とさせていただきます。

¥1,690 ¥1,859



はみ出るカルビと  
一緒にどうでっか?



ネギバボ  
(青/白)



サンチュセット

動画で見る





動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# 殿堂入り

※飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



## 2代目名物の 黒毛和牛の カルビ包め

**初代肉フェス  
チャンピオン!!**

はみ出るカルビに続く、初代肉フェスチャンピオンに輝いたふたごの2代目名物メニュー。A4・A5ランク黒毛和牛にネギと大根おろしをたっぷりのせ、ポン酢をかけてくるっと巻きます。

動画で見る



¥1,690  
¥1,859税



## はみ出たい ハラミ

150g!!

たっぷり大きなメガハラミ。目の前の焼き網から、今にもはみ出そうな大きさです。甘辛の味付けが絶妙。

¥2,390 ¥2,629税



一緒におすすめ!!  
サンチュセット

動画で見る





動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついている写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# 名物

ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



新ざぶとんロース

動画で見る



## 新ざぶとんロース 1,990

2,189 (税込)

牛肩ロースの特上部位。希少部位のザブトンを贅沢に一枚にカットしました！  
ガーリックバターソースと一緒に召し上がりください。

## 和牛バラ一枚焼き 1,390

1,529 (税込)

盡快に一枚焼きした和牛バラを特製タレに絡めて、卵、とろろと一緒に食べるおすすめの新メニュー。天かすのサクサク食感がアクセント。

## ミルフィーユロース 1,690

1,859 (税込)

薄くスライスしたロースをさっとレアで焼き上げます。上質な肉だからこそできる片面焼き。くるくる巻いて召し上がりください。

## はみ出るマンガ肉 3,690

4,059 (税込)

300gのロースを贅沢に使ったジューシーな焼肉！  
憧れのマンガ肉にかぶりつけてください。  
さらに肉塩、ガーリックチップ、ガーリックバター、  
しゃきわさの4つの味が楽しめる!!



和牛バラ一枚焼き



ミルフィーユロース

動画で見る



300グラム

4つの味覚

はみ出る  
マンガ肉



# 新 さぶとんロース

¥1,990  
¥2,189 (税込)



牛肩ロースの特上部位。  
希少部位のサブトン。  
贅沢に一枚にカットしました！  
ガーリックバターソースと  
一緒にお召し上がりください。



ホリホリメニュー

# 和牛バラ 一枚焼き

豪快に1枚焼きした  
和牛バラを特製タレに  
絡めて、卵、とろろと  
一緒に食べる新メニュー。  
天かすのサクサク食感が  
アクセント。

¥1,390  
¥1,529 (税込)





動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついている写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# 上肉

ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



特上厚切りタン



**特上厚切りタン** **2,490**

分厚く切った厚切りタンを素快に召し上げれ。

**2,739 (税込)**



黒毛和牛三角バラ



**黒毛和牛三角バラ** **4枚 1,990**

A4・A5ランクの黒毛和牛を使用。  
ワサビでさっぱりとお召し上がりください。

**2,189 (税込)**

**1枚売り 590 649 (税込)**

※仕入れ状況により提供できない場合がございます。



黒毛和牛カイノミ



**黒毛和牛カイノミ** **4枚 1,990**

A4・A5ランクの黒毛和牛を使用。  
ワサビでさっぱりとお召し上がりください。

**2,189 (税込)**

**1枚売り 590 649 (税込)**

※仕入れ状況により提供できない場合がございます。



すき焼きカルビ君と共に...



**すき焼きカルビ君と共に...** **390**

**429 (税込)**

※ご注文は2名様分から承ります。



**ネギだく超塩ホルモン** **1,350**

**1,485 (税込)**



**こてこて一本辛ホルモン** **1,290**

**1,419 (税込)**



こてこて一本辛ホルモン



動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# ホルモン

※新食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



ホソ塩

## ホソ塩

牛の小腸

### 690

759 (税込)



やめられないミノ

## やめられないミノ

待望の復活!!

### 590

649 (税込)

## ホルモン

牛の大腸

### 490

539 (税込)

## とまらないあご肉

あご

### 490

539 (税込)

## コリコリ焼き

社長イチオシ!! 動脈

### 490

539 (税込)

## トントロわさび

ネック

### 490

539 (税込)

## 脂付ヤゲン塩

鶏の軟骨

### 490

539 (税込)

## シビレ塩

子牛の胸腺 わさびと一緒に召し上がれ!!

### 490

539 (税込)

## 上ミノ

牛の第一胃袋

### 690

759 (税込)

## 赤セン

牛の第四胃袋

### 490

539 (税込)

## 幻のハラミ

横隔膜

### 490

539 (税込)

## ウルテ

牛の喉軟骨

### 590

649 (税込)

## 新鮮レバー

豚レバー

### 390

429 (税込)



ホルモン



コリコリ焼き



赤セン



ウルテ

動画で見る



動画で見る





動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついている写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# 盛り合わせメニュー

※飲食代よりサービス料も5%加算させていただきます。



**辛**

## 赤身・ホルモンの スタミナ焼き

- タン
- ハラミ
- 和牛バラ
- 新鮮レバー
- コリコリ焼き
- ホルモン
- 赤セン

**小** ￥1,690 ￥1,859税

**中** ￥2,490 ￥2,739税

**大** ￥2,990 ￥3,289税

動画で見る



辛さ調整できます

## ふたご盛り



- ホソ塩
- ぶつ切りヘレ
- 幻のハラミ
- とまらないあご肉

￥1,390 ￥1,529税

おかわりしてや〜!!



大根鬼おろし  
無料!!



俺じなるぼん酢  
無料!!



動画で見る



## ホルモン盛り

内容は日によって変わります。

- ウルテ
- 赤セン
- ホルモン
- 天肉 (ツラミ)
- 新鮮レバー

￥1,390 ￥1,529税



辛

動画で見る



# 赤身・ホルモンの スタミナ焼き

辛さ調整  
できます

タン・ハラミ・和牛バラ・新鮮レバー・コリコリ焼き・ホルモン・赤セン

**小** ¥1,690  
¥1,859(税込)

**中** ¥2,490  
¥2,739(税込)

**大** ¥2,990  
¥3,289(税込)

ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



# 赤身

※飲食代よりサービス料も5%加算させていただきます。



上タン塩

1,350

1,485 (税込)



ねぎ上タン塩

1,390

1,529 (税込)



黒毛和牛  
焼きしゃぶカルビ

740

814 (税込)

副社長イチオシ!!



黒毛和牛  
やみつきカルビ

690

759 (税込)

甘辛い韓国のヤンニョンだれを使用しています。



ハラミ

1,090

1,199 (税込)

ロース

790

869 (税込)



和牛テール焼き

790

869 (税込)

実は一番ウマイ…!?

天肉塩

(ツラミ)

690

759 (税込)



# 薬味・野菜焼・ホイル焼き

※飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



大根鬼おろし

ニンニクスライス

青唐辛子

煮と具にー

ガーリックバターソース

青ネギパポ

白ネギパポ



焼き野菜盛り合わせ



きのこバターホイル焼き



青森県産にんにくホイル焼き

## 薬味 お肉と一緒にいかが？

大根鬼おろし	<b>無料</b>
ニンニクスライス	<b>50</b> 55 (税込)
青唐辛子	<b>50</b> 55 (税込)
君と共に…	<b>100</b> 110 (税込)
ガーリックバターソース	<b>100</b> 110 (税込)
青ネギパポ	<b>390</b> 429 (税込)
白ネギパポ	<b>390</b> 429 (税込)

**ウインナー** **390**  
429 (税込)  
マヨネーズと一緒にどうぞ!!

**焼き野菜盛り合わせ** **690**  
759 (税込)

**焼き野菜単品** **390**  
429 (税込)  
エリンギ/シイタケ/玉ねぎ/白ネギ

**きのこバターホイル焼き** **590**  
649 (税込)

青森県産  
**にんにくホイル焼き** **490**  
539 (税込)

**コーンバターホイル焼き** **390**  
429 (税込)



動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# スープ・クッパ・麺

※飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。



オモニの自家製テールスープ

## オモニの自家製 テールスープ

890

979 (税込)

ふたごの創業者、李兄弟のオモニのレシピ。



ふわふわ玉子クッパ

## ふわふわ玉子スープ

490

539 (税込)

## テグタンスープ

790

869 (税込)



スタミナホルモンチゲ

## オモニの自家製 テールクッパ

990

1,089 (税込)

ふたごの創業者、李兄弟のオモニのレシピ。

## ふわふわ玉子クッパ

690

759 (税込)

## テグタンクッパ

890

979 (税込)



名物!! こだわりの一口冷麺

オモニ直伝韓国みそ使用

## スタミナ ホルモンチゲ

990

1,089 (税込)

## 名物!! こだわりの 一口冷麺

490

539 (税込)

12種類の具材を8時間煮込んだカツオだしのスープに特製の盛岡冷麺を使用!! 創業から定番のメの品。



旨辛ラーメン

## 旨辛ラーメン

690

759 (税込)

辛ラーメンをテールスープで本格的なラーメンにしました!!





◆ **名物**

# こだわりの一口冷麺

12種類の具材を8時間煮込んだカツオだしのスープに  
特製の盛岡冷麺を使用。創業から定番のメニュー!!

**¥ 490** (税込) **¥ 539**

動画で見る



ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



動画で焼き CHECK!!

動画で見る



QRコードがついてる写真は動画でご覧頂けます。▶▶▶

# ご飯

ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



ふたごのまかない丼



黒毛和牛スジカレー



ふたごのガーリックライス



振り飯



焼肉専用ご飯

**ふたごのまかない丼** **490**  
539 (税込)  
創業からあるリアルまかない。ハンパなくうまい!!

**石焼ピビンパ** **990**  
1,089 (税込)

**黒毛和牛スジカレー** **690**  
759 (税込)

**ふたごのガーリックライス** **890**  
979 (税込)  
1度食べたらくせになるガーリック!!

**振り飯** **390**  
429 (税込)  
振って楽しむお子様も食べやすい大葉入りコーンバターご飯。

**とろろ飯** **490**  
539 (税込)

**焼肉専用ご飯** **390**  
429 (税込)  
焼肉のたれ、キムチの味が混ざった焼肉のための専用ご飯です。テレビで紹介され大反響のTHE・肉友!!

**ライス** ※当店は国産米を使用しています。  
**【小】200** **【中】250** **【大】350**  
220 (税込) 275 (税込) 385 (税込)



とろろ飯

振り飯を  
食べる時は  
しゃがみかき  
混ぜる!!



# デザート

ご注文代よりサービス料を5%加算させていただきます。



ふたごのアイスブリュレ

## ふたごの アイスブリュレ

**490**  
539 (税込)

ブリュレとはフランス語で「焦げた」という意味。



禁断のプリン

## 禁断のプリン

**490**  
539 (税込)

何が禁断なのかは聞いたらアカン。



ふたごのデザート

## ふたごのデザート

**490**  
539 (税込)

創業当時からずっと変わらない定番デザート。



ポテバニ

## ポテバニ

**490**  
539 (税込)

甘い物好きの締めデザートは絶対これ!!

## レモンシャーベット

**490**  
539 (税込)

焼肉のあとはサッパリしたい!! そんな方はこちら!!



レモンシャーベット





とけるロース肉

1,890 (税込 2,079)

+250円(税込275円)で井ぶりにでき



お祝い!!

塊タン塩

4,990 (税込 5,489)



1本  
とろホルモン

1,690 (税込 1,859)

PLATINUM BLACK VIP

会員特別メニュー

※プラチナ・ブラック・VIP 会員様以外はご注文出来ません。

※ご注文の際はアプリで確認をさせていただきます。



上ロース  
炙りぽん酢

1,990 (税込 2,189)

ネギだく!!



ネギハラミ  
ステーキ

1,990 (税込 2,189)



# ONIKUJI

今こそ焼肉の

お告げを知る。

## 開運 おにくじ

牛へレ肉を使用した、  
ちよっと贅沢で、  
美味しい「おにくじ」。  
その1本が誰かを  
幸せにできる・・・かも。



1本  
390円

(税込429)

2本から注文可。



### 大 吉 || 運 勢

焼肉からのありがたき、  
心に響く鉄板上からのメッセージ。  
お肉が焼ける音に耳をすませ。  
するときつと聞こえてくる。  
「さあ、ひっくり返しなさい」と。  
焦がさず残さず食べた後、  
心清きあなたに訪れるであろう。  
新たな出会いの機会。

### おにくじのやり方。

- おにくじを注文する。
- おにくじを焼く。
- おにくじを食べる。
- 食べ終わった串を見る。
- あたりの印があれば  
スタッフに伝える。

あたり





男前・べっぴん  
ご注文のお客様限定!!

# 男前べっぴん チャレンジ!!

サイコロ  
ふれば  
福きたる

ルールは簡単!!

- 1・サイコロチャレンジを注文する。
- 2・ドリンクを下記の対象から選ぶ。
- 3・サイコロを2個振る。

ふたご  
2と5の組み合わせ  
が出ればなんと

大当たり  
**無料!!**

● **偶数**

出た目の合計が「偶数」で

**半額!**

● **奇数**

出た目の合計が「奇数」で

**変化なし。**

● **ピンゾロ**

ピンゾロは ALL 400円で  
ロックグラスに

**サダウン**

チャレンジ対象ドリンク

- |                |             |               |          |
|----------------|-------------|---------------|----------|
| ● 生レモンサワー      | ● ゆずはちみつサワー | ● ボン酢サワー      | ● コーン茶ハイ |
| ● よだれレモンサワー    | ● カルビスサワー   | ● 平木さんの親友青汁ハイ | ● 緑茶ハイ   |
| ● 生グレープフルーツサワー | ● よだれ梅サワー   | ● ハイボール       | ● ウーロンハイ |



# サワー

**最強!!**  
レモンサワー

590円(税込649円)

**最強!!**  
レモンミントサワー

690円(税込759円)

**ふたどれ**レモンサワー

490円(税込539円)

**生**レモンサワー

490円(税込539円)

**辛口**レモンサワー

490円(税込539円)

\*プラス 100円(110円) で各レモンサワーにミントをお付けできます。

**名物!!**ふたごサワー

490円(税込539円)

- ・ガリガリ君サワー
  - ・生グレープフルーツサワー
  - ・ゆずはちみつサワー
  - ・梅干しサワー
  - ・ボン酢サワー
  - ・よだれ梅サワー
  - ・カルピスサワー
  - ・ドデカミンサワー
  - ・サイダーサワー
- 各**490円(税込539円)**

**大阪**ドリンク  
万博開催中!!!

甲子園  
ハイボール

690円(税込759円)

三ツ矢サイダー専用

宝塚ハイボール

490円(税込539円)

甲子園サワー

690円(税込759円)

みっくちゅ  
じゅーちゅ  
ハイ

490円(税込539円)

三ツ矢サイダー専用

宝塚サワー

490円(税込539円)

490円(税込539円)

490円(税込539円)



ソフトドリンク

プラス**200円**(税込220円)

ハイボール・サワーなど

プラス**400円**(税込440円)

# 韓国酒

生マッコリやかん 2,000円(税込2,200円)

マッコリやかん 1,500円(税込1,650円)



マッコリグラス 490円(税込539円)

チャミスル 1,200円(税込1,320円)

フレッシュ

# 健康茶ハイ

フーロン茶ハイ 490円(税込539円)

フーアル×烏龍茶

ウーロンハイ 400円(税込440円)

緑茶ハイ 400円(税込440円)

コーン茶ハイ 400円(税込440円)

平木さんの親友青汁ハイ 490円(税込539円)

十六茶ハイ 400円(税込440円)

# 果実酒

- ・濃醇梅酒
  - ・あらごしみかん酒
  - ・バナナ梅酒
- 各**490円(税込539円)**



# ハイボール

**まだ、流行っていない!**  
**ハイボール**  
ブッシュミルズ  
ハイボール  
690円(税込759円)



甲子園  
ハイボール  
690円  
(税込759円)  
SUPER NIKKA X CIDER

伝統のウイスキー  
×  
さわやかライダー



プレミアム  
ニッカハイボール 590円  
(税込649円)

ニッカハイボール 490円  
(税込539円)

ふたごハイボール	490円(税込539円)
フリージングハイボール	590円(税込649円)
ジンジャーハイボール	490円(税込539円)
コーラハイボール	490円(税込539円)
ドデカミンハイボール	490円(税込539円)
最強レモンハイボール	590円(税込649円)

# ビール

アサヒスーパードライ生中	550円(税込605円)
アサヒスーパードライ生小	430円(税込473円)
男前べっぴんビール	990円(税込1,089円)
ドライゼロ (ノンアルコールビール)	490円(税込539円)
シャンディガフ	490円(税込539円)
マッコリビール	590円(税込649円)
梅酒ピアー	590円(税込649円)



ソフトドリンク  
プラス200円(税込220円)  
ハイボール・サワーなど  
プラス400円(税込440円)

# 低アルコール

※ノンアルコールではございませんので運転の方にはご提供できません。

## 下戸専用アルコール

0.5%ビール(ピアリー) 0.5%	490円(税込539円)
みっくちゅ	
じゅーちゅハイ 3%	490円(税込539円)
宝塚サワー 3%	490円(税込539円)
宝塚ハイボール 3%	490円(税込539円)
3%ハイボール 3%	400円(税込440円)
3%ジンソーダ 3%	400円(税込440円)



# ホッピー

ホッピー(白・黒)	490円(税込539円)
中	200円(税込220円)
外(白・黒)	330円(税込363円)



# レッドブルドリンク

レッドブルウォッカ	590円(税込649円)
レッドブル侍	590円(税込649円)
最強レッドブル侍	690円(税込759円)
レッドブルカシス	590円(税込649円)
レッドブルハイボール	590円(税込649円)



# カクテル

カクテル 各490円(税込539円)



ウィルキンソン  
ウォッカ



カシス

ソフトドリンクで  
お割りください。  
例) カシス+オレンジ =  
カシスオレンジ

下記よりお選びください。

- ・コーラ
- ・サイダー
- ・オレンジ
- ・ウーロン茶
- ・ソーダ
- ・ジンジャーエール
- ・アップル



おすすめDRINK



最強



レモン  
サワー

590円 (税込649円)

動画で見る 感謝



名物  
ふたご  
サワー



490円 (税込539円)



感謝



## ワイン・スパークリング

はみ出るワイン 白 590円(税込649円)

はみ出るワイン 赤 590円(税込649円)



マブ・カベルネ・  
ソーヴィニヨン  
赤

2,490円(税込2,739円)

シャトー・ムートン  
を所有するロスチャイルド社が、  
チリで手掛けるデイリーワイン。  
フレッシュでしっかりした  
果実味の赤ワイン。



マブ・  
ソーヴィニヨン・  
ブラン 白

2,490円(税込2,739円)

5大シャトーの1つ、  
シャトー・ムートン  
を所有するロスチャイルド社がチリで  
手掛けるデイリーワイン。  
フレッシュで爽やかな味わい。



エスパス・オブ・  
リマリブリュット  
スペシャルハーフ

1,990円(税込2,189円)



ドンペリニヨン

30,000円(税込33,000円)

**焼肉にテキーラ!?**  
テキーラ  
(クエルポ・スペシャル)  
490円(税込539円)

## ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・コーン茶
- ・緑茶
- ・平木さんの親友青汁
- ・ブーロン茶
- ・十六茶

各**290円**(税込319円)



- オレンジジュース 290円(税込319円)
- アップルジュース 290円(税込319円)
- ウィルキンソントンサン 290円(税込319円)
- ジンジャーエール 290円(税込319円)
- コーラ 290円(税込319円)
- ドデカミン 290円(税込319円)
- 三ツ矢サイダー 290円(税込319円)
- カルピス 290円(税込319円)
- 俺じなるヨーグルト 290円(税込319円)
- みっくちゅじゅーちゅ 290円(税込319円)
- レッドブル 390円(税込429円)

## 焼酎【ロック・水割り・ソーダ割】

黒霧島 **芋**

グラス  
550円(税込605円)  
ボトル ■一升瓶  
5,500円(税込6,050円)

中々 **麦**

グラス  
550円(税込605円)  
ボトル ■一升瓶  
6,000円(税込6,600円)

本格芋焼酎

富乃宝山 **芋**

グラス  
590円(税込649円)  
ボトル ■一升瓶  
8,000円(税込8,800円)

本格麦焼酎

一番札 **麦**

グラス  
490円(税込539円)  
ボトル ■一升瓶  
3,000円(税込3,300円)

## 日本酒

八海山 790円(税込869円)  
澤 590円(税込649円)



【ボトルセットもあります】

- カットレモン (3カット) 100円(税込110円)
- 梅干し 50円(税込55円)
- ソーダ 290円(税込319円)
- ミネラルウォーター 200円(税込220円)
- ガリ 100円(税込110円)
- ウーロン茶 (500ml) 300円(税込330円)

## 別のドリンク

ラストもう1杯どうぞ!

- アサヒ スーパードライ生小 430円(税込473円)
- 0.5%ビール(ビアリー) **0.5%** 490円(税込539円)
- 3%ハイボール **3%** 400円(税込440円)
- 3%ジンソーダ **3%** 400円(税込440円)





毎日が  
お祝い



日本酒

# 三平 鏡開き

2,500円 (税込2,750円)

【生レモンサワー、ハイボールに変更できます。1,490円】

(税込1,639円)





【月～木は2名様以上、金土日祝は3名様以上!!】

# コースメニュー

※当日でもオーダー可能。※追加オーダーも承ります。※お食事は2時間制(L.O90分)です。  
※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。



## ホルモンの堪能 “ふたご盛り”で ぷりぷりコース

120分(L.O.90) 飲み放題付き **4,990円** 税込

- 半殺しキムチ ●キムチ盛り合わせ
- ナムル盛り合わせ ●韓国のみ
- ごま塩キャベツ ●上タン塩
- ホソ塩 ●ぶつ切りヘレ
- とまらないあご肉
- 幻のハラミ
- 脂付ヤゲン塩
- 黒毛和牛カルビ ●ロース
- ホルモン ●コリコリ焼き
- 名物!! こだわりの一口冷麺 or アイスブリュレ
- ライス



名物  
ふたご盛り

## 黒毛和牛の はみ出るカルビも 食べられるお値打ちコース

120分(L.O.90) 飲み放題付き **5,990円** 税込

- 半殺しキムチ ●キムチ盛り合わせ
- ナムル盛り合わせ ●アキちゃん刺し
- ごま塩キャベツ ●上タン塩 ●ホソ塩
- とまらないあご肉 ●ぶつ切りヘレ
- 幻のハラミ ●脂付ヤゲン塩
- 名物!! 黒毛和牛のはみ出るカルビ
- ミルフィーユコース
- ホルモン ●コリコリ焼き
- 名物!! こだわりの一口冷麺 or アイスブリュレ
- ライス



※コースの“はみ出るカルビ”は4名様まで1枚、5～8名様で2枚、9～12名様で3枚、それ以上の場合はスタッフにご相談ください。



## 【飲み放題 MENU】



プラス 330円 で  
生ビールも選べる  
プレミアムに変更可能!!

### ー ビアテイスト ー

- ・ホッピー(白・黒)
- ・中
- ・外(白・黒)

### ー リキュール ー

- ・カシス系
  - ・ジン系
- ソフトドリンクからお選びください。

### ー 果実酒 ー

- ・濃縮梅酒

### ー 韓国酒 ー

- ・マッコリグラス

### ー ハイボール ー

- ・ハイボール
- ・ふたごハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コーラハイボール
- ・ドデカミンハイボール

### ー ワイン ー

- ・グラスワイン(赤・白)

### ー お茶系 ー

- ・ウーロンハイ
- ・緑茶ハイ
- ・コーン茶割
- ・十六茶ハイ

### ー サワ~ ー

- ・生レモンサワー
- ・辛口レモンサワー
- ・よだれレモンサワー
- ・ふたごサワー
- ・生グレープフルーツサワー
- ・梅干しサワー
- ・よだれ梅サワー
- ・ガリガリ君サワー
- ・ゆずみつサワー
- ・カルピスサワー
- ・ドデカミンサワー

### ー ソフトドリンク ー

- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・コーン茶
- ・ジンジャエール
- ・コーラ
- ・ドデカミン
- ・ミツ矢サイダー
- ・カルピス
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ウィルキンソンタンサン
- ・プーロン茶
- ・十六茶

### ー ビール ー

- ・アサヒスーパードライ
- ・生中/生小

### ー 韓国酒 ー

- ・マッコリ酒

### ー 本格焼酎 ー

- ・黒霧島 ・中々
- ・富乃宝山 ・一番札

### ー プレミアム果実酒 ー

- ・あらごしみかん
- ・バナナ梅酒

### ー 日本酒 ー

- ・八海山





焼肉ふたごの **NFT** プロジェクト  
始動記念

**BULL SPIRITS**  
×  
**YAKINIKU FUTAGO**



Bull SpiritsのXをフォローすると、  
【全日3名様以上】で  
ブルスピ特別コースオーダー可能!!

## 数量限定 **ブルスピコース**

120分 (L.O.90) 飲み放題付き **5,290円**



乾杯ドリンクで  
**生ビール1杯付き**

- 半殺しキムチ ●キムチ盛り合わせ
- ナムル盛り合わせ ●韓国のに
- ごま塩キャベツ ●葱すじ焼き
- 幻のハラミ ●とまらないあご肉
- おにくじ (ミニイベント)
- はみ出るマンガ肉
- こてこて一本辛ホルモン
- ライス
- 名物!! こだわりの一口冷麺
- 選べるデザート  
ふたごのデザート or ふたごのアイスブリュレ
- 飲み放題【通常コースと同じ】



プラス税込330円で生ビール付き飲み放題に変更可能!!

※コースの“はみ出るマンガ肉”は、5名様まで1つ、10名様まで2つ、それ以上の場合はスタッフへご相談ください。

※当日でもオーダー可能。※追加オーダーも承ります。※お食事は2時間制(L.O.90分)です。※仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。



