



大坂焼肉・ホム王

秘伝

たまらん

新 ぶたごのたれ

新 ぽん酢たれ

独自のブレンドで肉がさらに美味しく
塩系のお肉やホルモン専用のたれ。
塩気を引き締め、酸味と香りはそのままに、ホル
モンと抜群に合うようにふたご独自のブレンド
でさらに美味しくなりました。
鬼おろし(荒く擦った)にした新鮮な大根を入
れ、シャキシャキ食感とさっぱりとしているの
にパンチのあるタレが様々な種類のホルモンの
味を引き立てます。



新 もみだれ

精肉にもみ込んでいるたれ。
従来のもみだれを革新し、赤身精肉の品
質向上に合わせ、お肉本来の旨みと香
りをお楽しみいただけるように、色鮮や
かで上品な甘みにいたしました。
そのままでも、ふたご秘伝のつけだれに
つけても合うようになっていきます。ご飯
と一緒に召し上がる方はぜひ秘伝のタ
レをつけてお楽しみ下さい。



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。



ヤンニョんだれ

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
味噌の甘辛い味付けと、お肉の相性の良
さに驚きます。



キムチ

名物!!

半殺しキムチ

480
(528)

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つかり入れた野菜キムチ。



白菜キムチ

480
(528)

カクテギ

480
(528)

オイキムチ

480
(528)

切り干し大根キムチ

480
(528)

さきいかキムチ

480
(528)

新 キムチになる前の

キャベツ

380
(418)

キムチ盛り合わせ

小

690
(759)

キムチ盛り合わせ

大

890
(979)

サラダ

復活

混ぜナムル

小 690
(759)

大 890
(979)

ナムルは素材のもつ味や香り、素材
そのものの色や栄養素を生かして作る
繊細な料理です。韓国野菜料理の代表格。



目安
【小】1〜2人前
【大】3〜4人前

名物!!

ふたごの

ポテトサラダ

590
(649)

名物!!

ごま塩キャベツ

390
(429)

りにゅーある

春菊サラダ

590
(649)

チョレギサラダ

490
(539)

サンチュセット

690
(759)

お肉のお供におすすめ。

サンチュセット内容



・サンチュ味噌
・にんにくスライス
・青唐辛子

おすすめの品

キムチになる前の
キャベツ 380
(418)



ふたごの
ポテトサラダ 590
(649)



春菊サラダ 590
(649)



春菊のアクセントがたまりません。

ふたごのサラダといえばこれ!
とろーり半熟とサクサクチップスのコンビ。

韓国風浅漬けキャベツ。
白菜ではありません。キャベツです。

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

一品

りにゅーある

薬味豆腐

430
(473)

たっぷりの薬味が入ったピリ辛の豆腐。
焼肉前のちょっとしたおつまみに、
肉の間のはし休めにおすすめです。

韓国のり

380
(418)

新 ニラレバ炒め

590
(649)

新 ごま塩レバしゃぶ

650
(715)

新 ホルしゃぶ

890
(979)



刺し

りにゅーある

アキちゃん刺し

490 (539)



黒毛和牛サーロイン

月見炙り刺し

1,100 (1,210)



和牛サーロイン寿司

1貫700 (770)



和牛肉うに

1貫850 (935)



おすすめ一品

ニラレバ炒め

590
(649)

元々は中国発祥と言われている定番の「ニラレバ炒め」を、ふたご流の味付けでご提供します。



おすすめ

キムチになる前の
キヤベツ
380
(418)

韓国風浅漬け

キヤベツ。

白菜ではありません。キヤベツです。



アキちゃん
刺し
490
(539)

ふたごの「まずはこれ」と
言ったらアキちゃん刺し。
文句なしにおすすめです。

おすすめ



ごま塩
レバしゃぶ
650
(715)

新鮮なレバーを

しゃぶしゃぶにする、

焼肉とは違ったレバーの
召し上がり方。

※しっかりと火を通して召し上がりください。

黒毛和牛サーロインを軽く炙り、
卵黄を絡めて、まろやかで、
贅沢な月見スタイルを、
お楽しみください。

おすすめ

黒毛和牛サーロイン
月見炙り刺し
1,100
(1,210)

大人気のロマネコンタン
が待望の復活!

**復活 旨辛
ロマネコンタン**
980
(1,078)

**特厚切り
タン塩**
1枚
980
(1,078)

ねぎタン塩
1,190
(1,309)

**薄切り
タン塩**
1,150
(1,265)

タ

2貫からご注文を承ります。

和牛肉うに 1貫850(935)

2貫からご注文を承ります。

和牛サーロイン寿司 1貫700(770)

和牛カルビ 690(759)

和牛やみつきカルビ 630(693)

上ハラミ 950(1,045)

赤身

和牛上赤身
890(979)

おすすめ

赤セン
490
(539)

**コリコリ
焼き**
490
(539)

上ミノ
690
(759)

**とまらな
あご肉**
490
(539)

幻のハラミ
490
(539)

上ホルモン
490
(539)

肉蔵

ホルモン

特上 和牛一枚売り

新

盛り合せ

ふたご厳選の高級部位を
1枚からご注文いただけます。

和牛
ランプ
1枚
580
(638)

和牛
カイノミ
1枚
650
(715)

和牛
三角バラ
1枚
600
(660)

霜降り
和牛厚切り
1枚
630
(693)

和牛
イチボ
1枚
580
(638)



赤身ホルモン
スタミナ焼き

ふたご盛り
1,390
(1,520)

辛めの味付けです。

【目安】
小 1,690 (1,859) 1~2人前
中 2,390 (2,629) 3~4人前
大 2,990 (3,289) 5人前以上

ぶつ切りヘレ
・幻のハラミ
・とまらないあご肉
・ホソ塩



新食感、幻の軟骨肉を
京の黒七味で味わう。
肉こり
特製黒七味添え
690 (750)

待望の復活
ホソ塩
690
(759)

やめられない
ミノ
590
(649)

トントロ
わさび
490
(539)

純レバー
390
(429)

シビレ塩
490
(539)

各写真は2枚分の盛り付けです。



一頭からわずかしかな
取れない『イチボ』。
やわらかな食感と赤身の
力強い旨み。

和牛
イチボ
1枚
580
(638)



赤身の王道『ランプ』。
柔らかくジューシーで、
赤身の旨みがぎゅつと
詰まった部位。

和牛
ランプ
1枚
580
(638)



一口で贅沢気分！
極上の霜降り和牛を
厚切りカットで。

霜降り
和牛
厚切り
1枚
630
(693)



濃厚な旨みと、とろける
脂が口いっぱい広がる、
一度食べたらずみつきに。

和牛
三角バラ
1枚
600
(660)



赤身の旨みと霜降りの
柔らかさが両方楽しめる
欲張りな一枚。

和牛
カイノミ
1枚
650
(715)

特上和牛一枚売り

ふたご厳選の
高級部位を
1枚からご注文
いただけます。

俺びなる

おすめ

売切御免

名物! 黒毛和牛のはみ出るカルビ

1,980 (2,178)
2,480 (2,728)

会員 一般

タレ 又は 塩 からお選び下さい。

ふたごと言えはこれ! 鉄板からはみ出るサイズの黒毛和牛リブローズ。一度に4つの部位が味わえる、創業から変わらない不動の看板商品!



たっぷり大きなメガハラミ。今にもはみ出そうな大きさに、甘辛味も絶妙です。

殿堂入り

はみ出たいハラミ

2,390 (2,629)
2,490 (2,739)

会員 一般

包める和牛サーロイン

1,590 (1,749)
1,690 (1,859)

会員 一般



ネギと大根おろしをたっぷりかけ、つと巻く!



和牛上ロースの炙りポン酢

1,990 (2,189)
2,190 (2,519)

会員 一般



牛ミルフィユ和定番

1,490 (1,639)
1,690 (1,859)

会員 一般

ロースをさつ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。くるくる巻いてお召し上がりください。



ネギハラミステーキ

2,390 (2,629)
2,590 (2,849)

会員 一般

これぞネギだ! たつぷりのネギと一緒に召し上がりください。



厚切りぎふとんロース

1,990 (2,189)
2,290 (2,519)

会員 一般

厚切りのぎふとんロースはレアで焼き上げて、ガーリックバターソースで食べるのがふたご流。

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

おすすめ

復活

旨辛

ロマネコンタン

980
(1,078)

大人気のロマネコンタン
が待望の復活！
※ワインに漬けていません。



和牛上赤身

890
(979)

厳選された和牛赤身の中でも、
柔らかさと旨みを
兼ね備えた希少な上赤身。

おすすめ



しやぶ しやぶ ぶ

新
ホルしやぶ
890
(979)



しやぶしやぶにして、ポン酢とたっぷりの
ネギで食べる、ふたご流の新しいホルモンの食べ方。

新
ごま塩
レバしやぶ
650
(715)



新鮮なレバーをしやぶしやぶで。
焼肉とは違ったレバーの楽しみ方。

野菜とほか。

新

えのきと
椎茸のバター
ホイル焼き
590 (649)

青森県産
にんにく
ホイル焼き
490 (539)

コーンバター
ホイル焼き
390 (429)

焼き野菜
盛り合わせ
690
(759)

野菜もしつかり食べましょう。

- ・えのき ・ねぎ
- ・椎茸 ・キャベツ
- ・玉ねぎ



バターぐつぐつ、
こってり新メニュー！



肉と一緒に 食べたい。 肉友

サンチュセツト
690
(759(税込))



大根鬼おろし
無料！



ニンニクスライス
50 (55)



青唐辛子
50 (55)



君と共に
100 (110)



ガーリック
バターソース
100 (110)



青ネギ。パボ
390 (429)



白ネギ。パボ
390 (429)



お肉と一緒に
食べてほしい「肉友」
ちよつとした追加で
焼肉がさらに
美味しくなります。
大根おろしは無料。
あなただけの
お気に入りの食べ方
を見つけてみてください。

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

ご飯

名物!! ふたごの
まかない井

ふたごのスタッフのリアル賄い井。

490 (539)

実家井

590 (649)

人気すぎて復活

石焼ピビンバ

990 (1089)

焼肉専用ご飯

390 (429)

ふたごの
ガーリックライス

890 (979)

白米

小 200 (220)

中 250 (275)

大 350 (385)

黒毛和牛スジカレー

690 (759)

すーぷ

+1150 でクッパにできます。
(1650)

名物!! オモニの自家製

テールスープ 890 (979)

オモニ(オカン)伝統の味。
創業から長く愛される名物料理。

ふわふわ玉子スープ

490 (539)

お子様にもおすすめです。

赤スープ

790 (869)

韓国の大邱(テグ)発祥の
辛いスープ。ふたご流の
テグタンスープに仕上げています。

ふたごスープ

990 (1089)

オモニ(オカン)直伝韓国味噌を
使用したふたご流ホルモンチゲ。

+100 で納豆追加できます。

ふたごの「通」は
こう食べる!!

ふたごスープで作る、
納豆ホルモンチゲ

ふたご伝統のホルモンチゲに
納豆がよくあいます。

※納豆の香りが広がります。

やみつき

焼肉専用ご飯で作る
極上和牛カルビ井

焼肉専用ご飯にタレに絡めた
焼肉と卵黄を載せるのは
正義です。

王道

ふたごスープ 990 (1089)

納豆 100 (110)

焼肉専用ご飯 390 (429)

和牛カルビ 690 (759)

卵黄 100 (110)

ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただいております。

うどん

創業から続く伝統の味
ふたごの冷麺

名物!! こだわりの
一口冷麺

490(539)

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。



白ラーメン
690
(759)



新

麺にジャガイモを練り込んだ
韓国ラーメン「カムジャ麺」。

旨辛ラーメン
730
(803)



定番

「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。

デザート

ふたごのアイス

ブリュレ

490(539)

ふたごの

デザート

490(539)

ポテバニ

490(539)



新

ふたごの
ジェラート
490
(539)

マンゴー



抹茶



ストロベリー



プリン

490(539)

禁断の



ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただいております。

大ジョッキにサイズアップ

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



ハイボール

ブラックニッカ

490 (539)

ふたごハイボール

490 (539)

コーラハイボール

490 (539)

ジンジャーハイボール

490 (539)

ドデカミンハイボール

490 (539)

最強レモンハイボール

590 (649)

プレミアムハイボール

ブッシュミルズ

690 (759)

ニッカフロンティア

690 (759)



ビール

アサヒスーパードライ

・生中

580 (638)

・生小

460 (506)

・男前生

大ジョッキ

1,090 (1,199)

・べっぴん生

大ジョッキ

1,090 (1,199)

ドライゼロノンアルコール

490 (539)

ホッピー

白

490 (539)

黒

490 (539)

・中

200 (220)

・外(白・黒)

330 (363)



ホッピーとは？
低アルコール、低カロリー、
低糖質で健康志向の方や
ビールの苦味が苦手な方
でも楽しめます。

サワー

名物!!
ふたごサワー

生搾りレモンサワー

490 (539)

最強レモンサワー

590 (649)

ドデカミンサワー

490 (539)

梅干しサワー

490 (539)

カルピスサワー

490 (539)

ガリガリ君サワー

490 (539)

手搾りグレーフルーツサワー

490 (539)

サイダーサワー

490 (539)

モンスターサワー

590 (649)

黒い1800サワー

690 (759)



名物! ふたごサワー



ガリガリ君サワー



ドデカミンサワー

韓国酒

マッコリやかん

1,500 (1,650)

・グラス

490 (539)

黒豆

マッコリやかん

1,500 (1,650)

・グラス

490 (539)

生マッコリやかん

2,000 (2,200)

ゼロ

1,400 (1,540)

果実酒



【ソーダ割り・ロック・水割り・お湯割】できます。

あらごしみかん

490 (539)

濃醇梅酒

490 (539)

バナナ梅酒

490 (539)

健康茶ハイ

ウーロンハイ

400 (440)

緑茶ハイ

400 (440)

コーン茶ハイ

400 (440)

平木さんの親友青汁ハイ

490 (539)

プーロン茶ハイ

490 (539)



ご飲食代よりサービス料を5%加算させていただきます。

おすすめ サワー

大ジョッキにサイズアップ
ハイボール・サワーなどプラス400
ソフトドリンク プラス200
(税込)



男前
ぺっぴん
大ジョッキ
期間限定です！



名物！ふたごサワー

ふたごの名物
ガリサワー！

感謝

男前
ぺっぴん
大ジョッキ
期間限定です！

490
(539)

最強！レモンサワー

感謝

男前
ぺっぴん
大ジョッキ
期間限定です！

590
(649)

北海道 余市産 ぶどうサワー

白ぶどう・スナイアガラ種に
キャンベル種など黒ぶどう
をバランス。

青森県 津軽の りんごサワー

酸味と甘み、今まで以上の
フレッシュ感が味わえます。

山梨県 白桃サワー

山梨県産白桃果汁100%使用
とろけるような甘みと
ふくよかな香り。

高知県 生姜おろしサワー

口の中で広がる生姜の
辛味が癖になる味わいです。

宮崎県 日向夏サワー

爽やかな甘酸っぱさが
楽しめる日向夏サワー！

沖縄県 美ら海塩 トマトサワー

鹿児島県 徳之島産 島みかんサワー

上品な香りと、酸味の強さが
特徴の島みかんサワー！

新 当地サワー

男前
ぺっぴん
大ジョッキ
期間限定です！

全て490円
(539)

ご当地
サワー
始めました

福岡県 あまおうサワー

福岡県産博多あまおうの
甘く豊かな香り。

ワイン・シャンパン

はみ出るワイン
(グラス)

白 赤
590 (649) 590 (649)



カベルネソーヴィニヨン
バロンフィリップ 2,690 (2,959)

...フ重
...ラン
...ス産



シャルドネ
バロンフィリップ 2,690 (2,959)

...フ辛
...ラン
...ス産



コレクシヨン(泡) 7,990 (8,789)

...フ辛
...ラン
...ス産



ドンペリ祝 30,000 (33,000)

お祝いに
おすすぬ



日本酒

八海山 790 (869)



本格焼酎

「各種ボトルも
ご用意しております。」

富乃宝山
・ソーダ割
ロック
水割り、お湯割
各590 (649)



黒霧島
・ソーダ割
ロック
水割り、お湯割
各550 (605)



芋
七七六(きろく)
・ソーダ割
ロック
水割り、お湯割
各590 (649)



麦
中々
・ソーダ割
ロック
水割り、お湯割
各560 (616)



麦
神の河
・ソーダ割
ロック
水割り、お湯割
各590 (649)



麦
かのか
・ソーダ割
ロック
水割り、お湯割
各530 (583)



ボトルセットあります。

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

ソフトドリンク

男前
べっぴん
大ジョッキ
大ジョッキ
大ジョッキ

コーラ 330 (363)

ジンジャーエール 330 (363)

三ツ矢サイダー 330 (363)

ドデカミン 330 (363)

カルピス 290 (319)

オレンジジュース 290 (319)

アップルジュース 290 (319)

俺じなるヨーグルト 290 (319)

モンスタ 390 (429)

お茶

男前
べっぴん
大ジョッキ
大ジョッキ
大ジョッキ

烏龍茶 290 (319)

コーン茶 290 (319)

プーロン茶 290 (319)

緑茶 290 (319)

平木さんの親友青汁 290 (319)

大ジョッキにサイズアップ

ハイボール・サワーなどプラス400 (440)

ソフトドリンク プラス200 (220)





ふたごの組み合わせで
サイズアップ
2と5 無料!!

男前べっぴん

チャレとどろ!!

挑戦方法

- 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。

大当たり



当たり以外の
目が出た場合は
これやで!

ちゅわ

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。

ピンズロ

ピンズロはALL400円で
ロックグラスに (440)

**サイズ
ダウン**

チャレンジ対象ドリンク

- | | | |
|--------------|-------------------|---------------|
| ● 生搾りレモンサワー | ● ふたごサワー | ● カルピスサワー |
| ● 梅干しサワー | ● 手搾り生グレープフルーツサワー | ● ハイボール |
| ● ジンジャーハイボール | ● ウーロンハイ | ● プーロン茶ハイ |
| ● コーン茶ハイ | ● 緑茶ハイ | ● 平木さんの親友青汁ハイ |



焼肉三昧

ふたごのコース

各コース2名様以上でご利用いただけます。
 プラス税込2,000で飲み放題おつけできます。
 予約なしの当日注文も承ります。

- ・半殺しキムチ ・キムチ4種盛り
- ・ごま塩キャベツ ・韓国のみ
- ・薄切りタン塩
- ・とまらないあご肉 ・幻のハラミ
- ・和牛上赤身 ・上ハラミ
- ・上ホルモン ・純レバー
- ・コリコリ焼き ・ライス
- ・名物!こだわりの一口冷麺

※追加オーダーも承ります。
 ※お食事は2時間制(LO 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。



全14品
満足
 コース
 税込
3,690

- ・半殺しキムチ ・キムチ4種盛り
- ・ごま塩キャベツ ・韓国のみ
- ・黒毛和牛サーロインの月見炙り刺し
- ・薄切りタン塩
- ・とまらないあご肉 ・幻のハラミ
- ・**名物!!黒毛和牛のはみ出るカルビ**
- ・上ホルモン ・純レバー
- ・コリコリ焼き ・ライス
- ・名物!こだわりの一口冷麺
- ・一口アイス

※特選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】 でご提供いたします。
 それ以上の場合はスタッフにご相談ください。



全15品
特選
 コース
 税込
4,990

プラス税込2000円で【120分(L.O 90)飲み放題】

ビール

- ・アサヒスーパードライ 生中/生小
- ・ホッピー(白・黒)
- ・中
- ・外(白・黒)

健康茶ハイ

- ・ウーロンハイ
- ・緑茶ハイ
- ・コーン茶割
- ・プーロン茶ハイ

サワー

- ・生絞りレモンサワー
- ・ふたごサワー
- ・ドデカミンサワー
- ・梅干しサワー
- ・カルピスサワー
- ・ガリガリ君サワー
- ・手搾りグレープフルーツサワー
- ・サイダーサワー
- ・北海道余市産サワー
- ・山梨県白桃サワー
- ・青森県津軽のりんごサワー
- ・高知県生姜おろしサワー
- ・福岡県あまおうサワー
- ・宮崎県日向夏サワー
- ・鹿児島県徳之島産島みかんサワー
- ・沖縄県美ら海塩トマトサワー

日本酒

- ・八海山
- ・本格焼酎
- ・黒霧島
- ・中々
- ・富乃宝山
- ・きろく
- ・神の河
- ・かのか

ソフトドリンク

- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ミツ矢サイダー
- ・ドデカミン
- ・カルピス
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーン茶
- ・プーロン茶
- ・緑茶

ハイボール

- ・ブラックニッカ
- ・ふたごハイボール
- ・コークハイ
- ・ジンジャーハイ
- ・ドデカミンハイ

果実酒

- ・濃醇梅酒
- ・あらごしみかん
- ・バナナ梅酒

韓国酒

- ・マッコリグラス
- ・黒豆マッコリグラス

ワイン

- ・グラスワイン(赤・白)

