

# 名物

## 煙力とろタン元祖<sup>®</sup>（塩タン）

タンの本当に美味しい部位のみを  
煙力の独自の製法でとろとろの  
生食感に仕上げました！

**680円**



### 内臓

**味噌とんちゃん**  
にんにく塩とんちゃん

**コリコリタレ**  
コリコリ 塩

**ハラミすじタレ**  
ハラミすじ 塩

**ラミすじタレ**  
ラミすじ 塩

**極上レバータレ**  
極上レバータレ 塩

**上ミニノ**  
和牛脂付き牛ホルモンタレ

**和牛脂付き牛ホルモン**  
和牛脂付き牛ホルモン 塩

**カレータン**  
とろタン（塩タン）

### たれ焼肉

おすすめ

**甘辛ダレカルビ** 480円



**おまけ**  
生にんにくトッピング無料！  
つけだれに入れてさらにおいしく

**こま切れカルビ**

**甘辛ダレカルビ**

**5秒焼きロース**

**甘辛ダレ上バラミ**

**国産**  
塩  
にんにくネギ塩上バラミ

**五〇g切り落としカルビ**  
塩上バラミ

**680円**

### ご飯もの

おすすめ



**ご飯中**  
季節の和冷麺

**ご飯大**  
極旨テールスープ

**テールラーメン** 580円

**柚子シャーベット**  
きな粉アイス最中

**180円**

**380円**

**特選**  
自家製タンウインナー  
ハーブ&チヨリソース

**希少 鶏とろ塩**  
共に破格!! A4~A5等級。

**黒毛和牛サーロイン炙り春司**  
(一貫) 380円

**和牛レアステーキユッケ** 680円

**黒毛和牛サーロインたれ焼き** 980円

自製法

当店のタレには  
ににくがよく合います。  
つけダレにすりニンニクを  
少し入れて、  
お肉をつけて食べると  
より一層美味しくなります。  
オススメです。

# にんにく

昭和51年創業以来、  
老舗焼肉店として試行錯誤しながら  
歩んできた歴史が作る味。名古屋甘辛焼肉。  
名古屋の伝統であるみそを使った  
オリジナルのみそダレは、  
お肉、ご飯との相性も抜群。  
名古屋にお越しの際は、名古屋伝統の  
甘辛焼肉をご堪能下さい。

# たれ焼肉



お知らせ

## ハッピーアワー ハイボール チューハイ

※一部商品除く

毎日  
やっています!

一杯 80円  
(税別)

16時～17時59分までのご注文に限り  
ハイボール・チューハイ一杯なんと! 80円!!

※一部商品除く



## コースメニュー

(税込)

飲み放題120分  
(ラストオーダー90分)

## コースメニュー

(税込)

飲み放題120分  
(ラストオーダー90分)

### ホルモン堪能煙力コース

- 白菜キムチ ○もやしナムル
- ごまドレサラダ ○名物とろタン
- 鶏とろ塩 ○甘辛だれカルビ
- 炙りサーロイン握り ○コリコリ塩
- 甘辛だれロース
- 和牛ホルモン塩
- 味噌とんちゃん
- カレータン
- 季節の〆料理

全10品 飲放  
コミ 3,000円  
(税込)

### ハレの日贅沢三昧 プレミアムコース

- 白菜キムチ ○もやしナムル
- ごまドレサラダ ○名物とろタン
- とんちゃん塩 ○カレータン
- 和牛ホルモン塩 ○味噌とんちゃん
- 甘辛だれカルビ ○甘辛だれハラミ
- 炙りサーロイン握り
- 和牛サーロイン
- 切り落としカルビ
- 季節の〆料理

全14品 飲放  
コミ 5,000円  
(税込)

### 贅沢 黒毛和牛サーロインも 食べられるお値打ちコース

- 白菜キムチ ○もやしナムル
- ごまドレサラダ ○名物とろタン
- 鶏とろ塩 ○カレータン ○レバー塩
- 和牛ホルモン塩 ○甘辛だれカルビ
- 甘辛だれハラミ
- 味噌とんちゃん
- 和牛サーロイン
- 季節の〆料理

宴會に  
オススメ!  
全13品 飲放  
コミ 4,000円  
(税込)

\*2名様よりご注文いただけます。\*仕入状況により内容が変更になる場合があります。