



# 獅子楼の名物



## もみだれ辛ホルモンミックス

300gの圧倒的なボリューム。  
名物の「とろける白ハチノス」も入ったホルモン盛り合わせ。  
お酒にもお米にも合う一品です。



## フォークで裂けるヘレ (写真は500g)

国産のメス牛にこだわったヘレ肉を豪快に1枚焼きし、  
フォークで裂いて食べていただきます。  
スタッフが目の前でパフォーマンスしますので、  
味はもちろんのこと、「映え写真」も撮れる商品として人気です。



## 上塩タン

品質の違いが分かる最高レベルの塩タン。  
1枚目は生で、2枚目から焼いていただきます。



## 自家製キムチ7種盛り

自家製のキムチだからこそ、  
野菜の新鮮さが味わえる一品です。



## 柚子香るミシュランの冷麺

担々麺専門店「ENISHI」プロデュース。  
つけ麺用の麺を使い、スープに柚子オイルを  
利かせた特製冷麺。



# フードメニュー



## 名物 辛ホルモンミックス

300g 1,780 (1,950) 中辛・大辛 +100 (110)

200g 1,380 (1,510) にんにく増し +100 (110)



ホルモンミックスにはサンチュセットがおすすめ!



- サンチュセット 500 (550)
- 追いサンチュ 5枚 300 (330)

ホルモン × 辛ツナ缶チーズがおすすめ!  
焼いたホルモンをツナ缶にダイブ!

- 梨泰院ツナ缶チーズ 480 (520)



とろける

- 白ハチノス 680 (740)
- ハーフ 390 (420)



- 5秒焼きツラミ 980 (1,070)



黒毛和牛

- 上カルビ 1,080 (1,180)
- ハーフ 590 (640)



- やん 780 (850)
- ハーフ 440 (480)
- めがね 880 (960)
- ハーフ 490 (530)

- ホルモン 580 (630)
- ハーフ 340 (370)
- ココロ 680 (740)
- ハーフ 390 (420)
- マルチョウ 680 (740)
- ハーフ 390 (420)
- アブシン 680 (740)
- ハーフ 390 (420)

- ウルテ 680 (740)
- ハーフ 390 (420)
- コリコリ 680 (740)
- ハーフ 390 (420)
- キモ 680 (740)
- ハーフ 390 (420)

タレは下記からお選びください

10年の歳月を得て完成した、当店自慢の旨辛「赤もみダレ」は脂がのったお肉との相性抜群です!

- 赤もみダレ (辛めの韓国ブルコギ味)

果物の旨味・旨味、味噌のコクが一体となった「白もみダレ」はハラミ・サガリとの相性抜群です!

- 白もみダレ (韓国ブルコギ味)



- ハーフ&ハーフ +100 (110)

- 中辛・大辛 +100 (110)

- にんにく増し +100 (110)

## 名物 獅子楼のへレタワ

フォークで裂ける!

牛へレ 10g 199 (210) ※100gから承ります

数量限定 最高級 10g 388 (420)

シャトーブリアン ※写真は5階建へレタワです!



量り売り!!

1枚日はそのまま食べるのが獅子楼流。焼きしゃぶ

## 上塩タン

1,380 (1,510) ハーフ 690 (750)

塩タン 1,080 (1,180) ハーフ 590 (640)



## 獅子楼の塩タンミックス

※上塩タン、薄切り上ミノ、タンカルビ (品薄商品の為、セリなどに変更になる場合があります) 2,980 (3,270)



- ゴッド神タン 1,800 (1,980)

※1頭から2人前しかとれない希少部位。

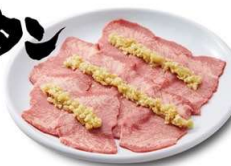


- 薄切り わざぎ塩タン 1,280 (1,400) ハーフ 690 (750)

※写真はねぎ塩にんにくタンです。

## ガツんとにんにくタン

1,280 (1,400) ハーフ 690 (750)



わざぎ塩にんにくタン 1,380 (1,510) ハーフ 740 (810)

- タンカルビ 980 (1,070) ハーフ 540 (590)

数量限定

レアで食べる!

- SPF豚 あじさい豚へレ 1,180 (1,290)



- 薄切り上ミノ 980 (1,070) ハーフ 540 (590)



# フードメニュー



## 名物



## 単品まいた

- 白 菜 ●アイコトマト
- キュウリ ●クリームチーズ
- 大 根 ●もずく
- 山 芋 各 490 (530)

## 自家製まいた 7種盛

990 (1,080) ハーフ 600 (660)



●やみつきキャベツマウンテン 580 (630)



●やみつき棒キュウリ 1本 150 (160)



●チャプチェ 680 (740)



●サンチュセット 500 (550)  
●追いサンチュ5枚 300 (330)



●もやしナムル 380 (410)



●ブルコッチ 580 (630)

●ハラミ皮自家製ポン酢 480 (520)



●アスパラ エリンギバター 680 (740)



●まるごと ジャガバター 580 (630)



●玉ねぎステーキ 480 (520)



●にんにくゴマ油 480 (520)

## 鮮.炙

希少



白せんまい 880 (960)  
(チョジャン or 塩ダレ)

鮮魚板焼



名物  
とろろアヒさ 1,480 (1,620)



焼きしゃぶしゃぶ (ごま油 or 特製ダレ) 880 (960)



ウラミ刺し 980 (1,070)



ウラミユッケ 1,080 (1,180)



●上赤身炙りユッケ 1,280 (1,400)



はつ刺し 780 (850)

ウラミユッケには!  
●ローリング飯 80

## 鳥



●豪快!鳥ミックス (3~4人前) 1,980 (2,170)  
ハーフ 1,040 (1,140)



●せせり 680 (740)  
ハーフ 390 (420)



●ヤゲン軟骨 680 (740)  
ハーフ 390 (420)



●皮付きもも 880 (960)  
半身焼き  
ハーフ 490 (530)



# フードメニュー



## 獅子楼スタイル

**NO パウンド焼肉でお召し上がりください!**

肉は熱々が旨い。鉄板からそのままお口に! 上質な肉は内部が66°Cが1番旨い!

**「つけだれ」はございません。**

つけだれにつけるとせっかく温度を上げた肉が冷めてしまい、肉の脂が剛焼けの原因となるからです。

**当店は鉄板を交換しません。**

肉の旨みが残ったその鉄板で次の肉を焼く。鉄板を育てるのも焼肉の醍醐味です。

**焼き加減にうるさいスタッフいます。**

ホルモンの焼き加減がわからない場合もお気軽にスタッフにお尋ねください。

味変用におすすめ!



バイナ酢

青森産にんにくパウダー

**タレは下記からお選びください**

10年の歳月を得て完成した、当店自慢の旨辛「赤もみダレ」は脂のつたお肉との相性抜群です!

●赤もみダレ (辛めの韓国プルコギ味)

果物の甘味・旨味、味噌のコクが一体となった「白もみダレ」はハラミ・サガリとの相性抜群です!

○白もみダレ (韓国プルコギ味)



●ハーフ&ハーフ + 100 (110)

中辛・大辛 + 100 (110)

にんにく増し + 100 (110)



**ハラミステーキ**  
1,380 (1,510)



**上ハラミ** 1,580 (1,730)  
ハーフ 840 (920)  
**ハラミ** 980 (1,070)  
ハーフ 540 (590)

ハラミには ●オンザメシ 80



**ジャンボカルビ**

1,170 (1,280)



相模原駅前店 DAN DAN NOODLES.  
ミシュラン受賞店 ENISHI がプロデュース

柚子香るミシュランの

# 冷麺

●具あり 900 (990)

ハーフ 590 (640)

●具なし 700 (770)

ハーフ 400 (440)



写真は具ありです。

●長家のキムチチゲ 800 (880)

中辛・大辛  
各+100 (110)

●長家のキムチチゲラーメン 1,000 (1,100)

アサリ入り  
+100 (110)

●長家のスンドゥブ 1,000 (1,100)

長家チゲスープには **ダイブ飯 +80**

テーブルで仕上げる

●ジャンキー石焼チャーハン 880 (960)

●プルコギチーズキンパ 880 (960) ハーフ 490 (530)

●ワカ玉スープ 480 (520)

●クッパ 880 (960)

●梨泰院ツナ缶チーズ 480 (520)

ツナ缶チーズには **ダイブ飯 +80**

●甘口はらみスジカレー 680 (740)

●キムチマヨこぼれキンパ 1,280 (1,400) ハーフ 790 (860)

●プルコギこぼれキンパ 1,280 (1,400) ハーフ 790 (860)

●辛ツナこぼれキンパ 1,280 (1,400) ハーフ 790 (860)



長家のキムチチゲ



ジャンキー石焼チャーハン



甘口はらみスジカレー



プルコギこぼれキンパ



ツナ缶チーズ

**どやの白飯** (小) 250 (270) (大) 350 (380) ●韓国のり 250 (270)  
新潟県産こしひかり (中) 300 (330) (山盛) 400 (440)



グルグルジェラート  
シングル 390 (420)  
ダブル 550 (600)



フレーバーの詳細はスタッフまでお尋ねください。





# フードメニュー



SHISHIRO

本日はご来店頂き誠にありがとうございます。



※1名様から承ります。

**迷ったらコース！初めてのご来店の方にもおすすめ！**

<p><b>極</b> <small>お1名様</small> 4,990 (5,480) 肉 330g コース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●もやしナムル</li> <li>●キムチ3種盛り</li> <li>●赤身肉ユッケ</li> <li>●オンザメシ</li> <li>●特選塩ダレ3種盛り</li> <li>●国産メス牛シャトーブリアン</li> <li>●骨付きジャンボカルビ</li> <li>●サンチュ</li> <li>●上ハラミ</li> <li>●ホルモン3種盛り</li> <li>●ツナ缶チーズ</li> <li>●ミニ冷麺</li> </ul>	<p><b>並</b> <small>お1名様</small> 4,080 (4,480) 肉 300g コース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●もやしナムル</li> <li>●キムチ3種盛り</li> <li>●赤身肉ユッケ</li> <li>●オンザメシ</li> <li>●塩ダレ3種盛り</li> <li>●国産メス牛フォークでさけるヘルステーキ</li> <li>●骨付きジャンボカルビ</li> <li>●サンチュ</li> <li>●ホルモン3種盛り</li> <li>●ツナ缶チーズ</li> <li>●ミニ冷麺</li> </ul>	<p><b>獅子楼</b> <small>お1名様</small> 3,620 (3,980) レディースコース 肉 275g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●もやしナムル</li> <li>●キムチ3種盛り</li> <li>●ツラミユッケ</li> <li>●オンザメシ</li> <li>●塩ダレ3種盛り</li> <li>●SPF豚九州産あじさい豚へレ</li> <li>●ハラミステーキ</li> <li>●サンチュ</li> <li>●ホルモン3種盛り</li> <li>●ツナ缶チーズ</li> <li>●ミニチゲスープ</li> <li>●グルグルジェラート</li> </ul>
---	--	--

**飲み放題あり**

詳細はスタッフまでお尋ねください。



**客単価**

5,500円～6,000円

**客層**

若者からシニアまで幅広い

**メニュー構成**

へレからホルモンまで幅広い

**もみだれ**

3種類(赤もみダレ、白もみダレ、塩ダレ)

**接客**

焼きをお客様にお教えする



には以下の3点はありません！



(一般の焼肉屋にはある) **つけだれ**



(一般の焼肉屋ではする) **鉄板交換**



**焼き加減を気にしないスタッフ**