

MENU



沖縄ホルモン野郎TEN

本日は、ホルモン野郎TENに
お越し頂き、誠に有難う
ございます。
当店では、より新鮮な食材を
提供する為、大量仕入れを
行いません。
品切れの場合、大変ご迷惑を
お掛けしますが、何卒ご了承
お願い致します。

おすすめの焼き方のコツ



- ①お肉は決して炎をあげないように注意して焼く
- ②脂分の多いお肉・ホルモンは網の端でじっくり焼く
(炎が上がりにくくなります)
- ③常に笑顔でお肉と向き合う
(感謝の心でお肉に敬意をモツ・・・)
- ④魂で噛み締めて食べましょう
- ⑤”今”に集中し明日の体重は気にしない

これぞ焼肉の極意 (コツ) !

(インフォメーション)



毎月ホルモン・お肉の量が

10日は 10%増量

29日は 29%増量

※一部の商品は除きます。

お米券が使えます。



440円券

上記のお米券が使用対象になります。
他のお米券は使用できません。

価格はすべて税込み表示です。



友だちだからお得な情報届けます。

LINE@ 友だち募集中。



LINE会員特典
ドリンク、アルコール
いつでも1杯無料



ホームページ

<http://ten.okinawa/>

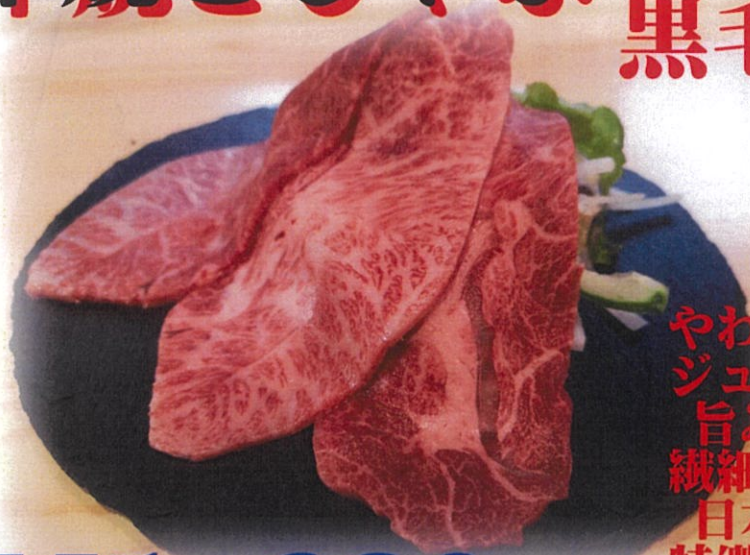
沖縄ホルモン野郎TENで検索



(おすすめ)



和牛焼きしやぶ 国産A5ランク 黒毛和牛ロース



¥1,980

やわらかな肉質。
ジューシーな舌触り。
旨みをギュッと凝縮した、
繊細で芳醇な味わい。
日本産和牛の美味しさの
特徴は、旨みのもとである
良質なアミノ酸と不飽和
脂肪酸が多いことで生まれ
るやわらかな食感

よくばりセット



¥5,480

(セットメニュー)

店長の気まぐれ肉盛りセット

¥3,900



当店人気の
特選肉4種類を
食べ比べしてみてください。

店長の気まぐれ肉盛りハーフセット

¥2,000

店長の気まぐれ肉盛りセット
の半分の量です。



ビューティーセット

¥1,720

美肌に必要なコラーゲンを含む
丸腸、シマ腸！ビタミンB、
鉄分豊富なレバー、ハート！
巻野菜のセットです。

ホルモン好きな人にはこれ!!



TENセット ¥2,160

TENハーフ ¥1,100

TENセットの半分の量です。
カップルでホルモンを楽しみたい方はこちらが、オススメです。



¥2,830

TEN肉セット

(牛 肉)

¥1,150



カルビ(バラ)

¥1,480



上カルビ

¥1,130



ローズ

¥1,480



上ローズ



メガネ ¥990

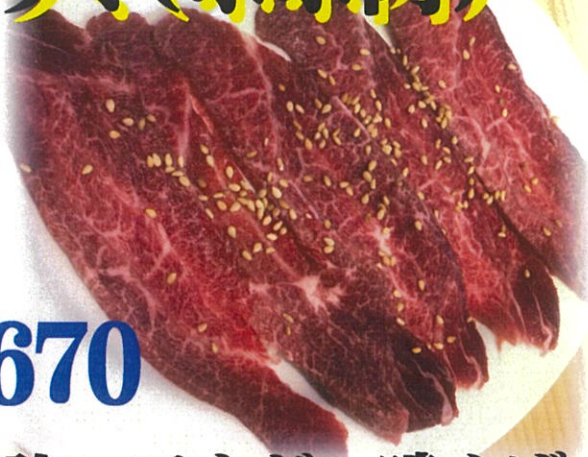


壺付 ¥1,630

希少部位、一般の市場には
ほとんど出回りません、
一度食べれば、はまります。

けカルビ

ツラミ(ホホ肉)



¥670

筋が強いですが、噛めば
筋から旨みが溢れて来ます

ネギ塩カルビ



¥980

(店長おすすめ)

ミスジステーキ

¥990

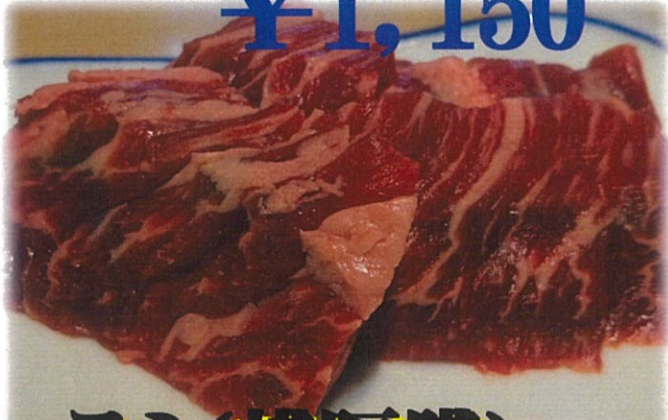


※今人気の、お肉です。
肉の旨み堪能して下さい。

※数量限定なので、ご注文の際には、
スタッフに確認して下さい。)

(ホルモン)

¥1,150



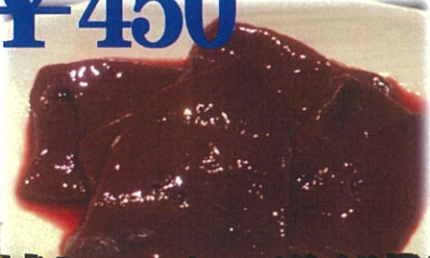
ハラミ(横隔膜)

¥990



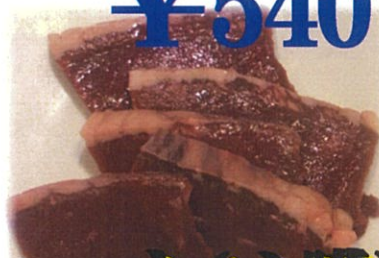
ハラミサガリ(横隔膜)

¥450



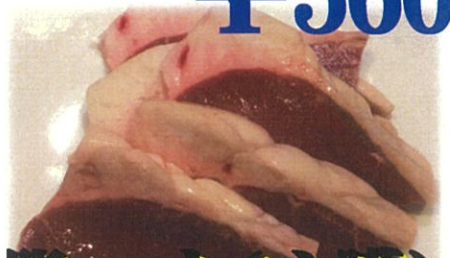
焼レバー(肝臓)

¥540



ハート(心臓)

¥560



脂ハート(心臓)

¥680



シマ腸(大腸)

¥710



ミノ(第一胃袋)

オススメ

¥710



マル腸(小腸)
(コラーゲン豊富)

¥830



上ミノ(第一胃袋)

ホルモンは高タンパク、低カロリー食材!!
ビタミン、鉄分も豊富で女性におすすめです。

¥1,290



上タン塩

¥1,020



並タン塩

¥570



ハチノス
(第二胃袋)

¥1,790



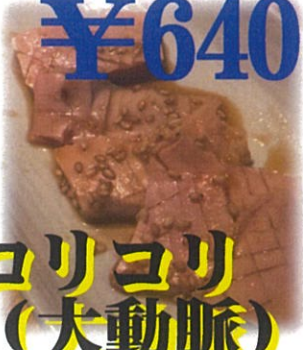
厚切りタン塩

¥430



焼き千枚
(第三胃袋)

¥640



コリコリ
(大動脈)

¥580



ショウチョウ
(小腸)

¥550



赤千枚
(第四胃袋)

¥540



てっちゃん
(盲腸)

(その他)

【鶏】

¥500



とりモモ肉

¥500



セセリ

【豚】

¥500



豚カルビ

¥610



豚トロ

¥330



豚ウルテ

知る人ぞ知るウルテとは、
いわゆる希少部位で
喉の気管にある軟骨
のことを指します。
コリコリ感をお楽しみください。



(おすすめ)

¥640



牛スジ
辛味噌炒め

¥750



白センマイ

焼かずにかき混ぜて
お召し上がりください。

【海鮮】

¥370



海鮮プチバター
醤油焼

3種類の海の幸
(エビ、イカ、ホタテ)
醤油ベースのダシに
バターを添えてお出しします。
煮立つ迄お待ちください!

※海鮮単品※

海老焼 (6本入り)



¥500

ホタテ焼き (3個入り)



¥500

イカ焼き (6本入り)



¥500

(冷麺)

店長おすすめ！
人気の2種類冷麺
△はやっぱりこれ！！



あっさり酢醤油

¥890



さっぱり梅

¥890

コシのある岩手県産冷麺使用

(鍋料理)

期間限定!

もつ鍋



小 (2~3人前)

¥1,740

大 (3~4人前)

¥2,840

牛スジ鍋



小 (2~3人前)

¥1,740

大 (3~5人前)

¥2,840

牛スジを長時間煮込んで柔らかく。
牛の旨み、野菜の旨みが白味噌との
相性が抜群です。!!!!

チゲ鍋



小 (2~3人前)

¥2,180

大 (3~5人前)

¥3,280

ホルモン屋のチゲ鍋です。
ホットな辛さに牛肉+海老の旨み
肉、ホルモンと一緒に贅沢な一時を☆

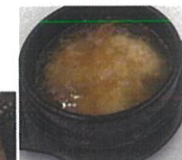
【追加トッピング】

●ホルモン ¥550 ●野菜 ¥330 ●雑炊セット ¥170

(一品もの)



枝豆	¥330
冷奴(やっこ)	¥280
キムチ冷奴	¥330
みえ子おぼさんの浅漬け	¥330
モヤシナムル	¥330
にんにくオイル焼き	¥650
あらびきウインナー(5本)	¥390
トルネードウインナー(1本)	¥310
自菜キムチ	¥390
コーンバター	¥420
チャンジャ(タラの内臓キムチ)	¥390
【スープ・その他】	
ビビンバ	¥650
玉子スープ	¥400
ワカメスープ	¥400
ユッケジャンスープ	¥540
カルビスープ	¥750
玉子クッパ	¥660
ユッケジャンクッパ	¥830
カルビクッパ	¥830
チャンジャ海苔巻	¥750



グリーンサラダ

¥530



シーザーサラダ

¥610



豆腐とワカメのサラダ

¥750



ネギサラダ

¥530



キャベツ

¥330



梅キャベツ

¥390



巻野菜

¥390



トマトスライス

¥330



うま塩キュウリ

¥330



キムチの盛り合わせ

¥650



ナムルの盛り合わせ

¥540



レモンライス

¥100

【デザート】

バニラアイス

¥220



チョコアイス

¥220



ゆずシャーベット

¥220



黒蜜きな粉アイス

¥330



【ライス】

ご飯(並)

¥170

ご飯(大)

¥280

ご飯(てんこ盛り)

¥500

焼き網の交換1回

¥50



【ご飯のお供に】

**韓国のにり
梅干し**

¥170

¥60





(ドリンク)



【ビール】

アサヒスーパードライ ¥500
 オリオンドラフトビール ¥500

【梅酒】

水割り・ソーダ割 ¥430
 ロック ¥500

【ハウスイン (赤・白)】

グラス ¥500
 ボトル ¥2,180

【チューハイ】

レモンチューハイ ¥430
 ウーロンチューハイ ¥430
 泡ハイレモン ¥430
 泡ハイウーロン ¥430

(メガ各種 ¥640)

【ハイボール】

ハイボール ¥430
 コーラハイ ¥430
 ジンジャーハイ ¥430
 オレンジハイ ¥430
 ウーロンハイ ¥430

(メガ各種 ¥640)

【カクテル】

カシスオレンジ ¥430
 カシスソーダ ¥430
 カシスウーロン ¥430
 カシスカルピス ¥430

(メガ各種 ¥640)



【ソフトドリンク】

コココーラ ¥220
 ジンジャーエール ¥220
 ウーロン茶 ¥220
 カルピス ¥220
 カルピスソーダ ¥220
 オレンジ ¥220

【ノンアルコール】

サントリーオールフリー ¥430
 のんある気分梅サワー ¥400
 のんある気分カシスオレンジ ¥400

【泡盛】

《 4合ボトル 》
 箱の露ブラウン ¥2,200
 残波 (ブラック) ¥2,200
 久米仙ブラウン ¥2,200
 久米島の久米仙 ¥2,200
 箱の露VIP (ゴ-ル) ¥3,850

《 壺注ぎ 4合 》
 箱の露ブラウン ¥1,650
 久米島の久米仙 ¥1,650
 TENオリジナル ¥1,320

《 壺注ぎ 1合 》
 箱の露ブラウン ¥500
 久米島の久米仙 ¥500
 TENオリジナル ¥500

【芋焼酎】

《 5合ボトル 》

白霧島 ¥3,300
 黒霧島 ¥3,300

《 期間限定商品 》

茜霧島 ¥4,950
 赤霧島 ¥4,950

※季節によって作られ入手が困難です。

《 1合 》

白霧島 ¥660
 黒霧島 ¥660

【日本酒】

山田錦 (冷酒) ¥830

【その他】

炭酸水500ml ¥100

※ボトルキーブは2か月です。

(セット料金220円)

(飲み放題MENU)

お一人様
(88分)

¥2,350
(税込み)

《ハイボール》

ハイボール
コーラハイ
ジンジャーハイ
オレンジハイ
ウーロンハイ
泡ハイレモン
泡ハイウーロン



《生ビール》

オリオン
ドラフト
アサヒ
スーパードライ



《カクテル (カシス)》

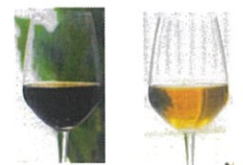
カシスオレンジ
カシスウーロン
カシスカルピス
カシスソーダ

《チューハイ》

レモンチューハイ
ウーロンチューハイ

《グラスワイン》

赤ワイン
白ワイン



《泡盛 (1合から)》

TENオリジナル
久米仙
菊の露



《梅酒》

梅酒水割り
梅酒ロック

《ノンアルコール》

サントリーオールフリー
のんある気分梅サワー
のんある気分カシスオレンジ

《ソフトドリンク》

コココーラ
オレンジ
ジンジャーエール
カルピス
ウーロン茶

ソフトドリンク飲み放題
88分 / 600円

毎週火曜日定休

10日、29日が火曜日の場合
翌日水曜日定休になります。



営業時間 17:00～24:00
(ラストオーダー23:00)

(TEL)

098-836-7888