

お肉のチカラで笑顔のある暮らし

焼肉ほむら家 匠一TAKUMI一

MENU

焼肉ほむら家 匠一TAKUMI一では
「美味王国秋田」
の食材をできるだけ
取り扱うよう心掛けております。

盛り皿・セット・定食Menu



海盛り (4人前)

お得な一皿！お1人様1,000円！
まずはこの盛り皿からスタート！

タン・豚肩ロース・鶏もも
ハラミ・すき焼きカルビ

4,000円 (4,400円税込)



夢盛り (4人前)

ほむら家匠の定番！
迷ったらこの盛り皿からスタート！

牛タン・とんかつ・鶏もも
和牛カルビ・和牛焼きすき

5,300円 (5,830円税込)



ファミリーセット (2人前)

牛タン・豚肩ロース・鶏もも・
ハラミ・和牛カルビ・大根サラ
ダ・キムチ・ライス2膳、スー
プ2杯が付いたお得なセット！

6,300円 (6,930円税込)



ファミリーセット (4人前)

牛タン・豚肩ロース・鶏もも・
ハラミ・和牛カルビ・大根サラ
ダ・キムチ・ライス4膳、スー
プ4杯が付いたお得なセット！

12,700円 (13,970円税込)



八塩定食 (1人前) 7月1日～

お得な定食！お食事に最適！
ライス1杯おかわり無料！

和牛カルビ、和牛ロース、豚
肩ロース、サラダ、キムチ、
ナムル、ライス、スープ

1,980円 (2,178円税込)



ごてんまり定食 7月1日～ (1人前)

ちょっと贅沢なお食事に最適！
ライス1杯おかわり無料！

和牛カルビ、希少部位、牛
タン、サラダ、キムチ、ナ
ムル、ライス、スープ

2,480円 (2,728円税込)



鳥海定食 (1人前) 7月1日～

特別な日のお食事に最適！
ライス1杯おかわり無料！

和牛上カルビ、和牛ヒレ、
上牛タン、サラダ、キム
チ、ナムル、和牛にぎり2
貫、半ライス、スープ

3,280円 (3,608円税込)



学生限定食べ放題 コース (1人)

ほむら家の学生応援コース
質より量！食べ盛りにおすすめ！
10名様以上、3日前までご予約下
さい。

3,500円 (税込)



飲み放題付 7月1日～ 和牛焼肉セット (1人前)

前菜、和牛赤身、牛タン、と
んかつ、和牛カルビ、和牛焼
きすき、ホルモン、キムチ、
サラダ、一品、冷麺ハーフ

5,500円 (6,050円税込)



飲み放題付 7月1日～ 和牛上焼肉匠セット

前菜、特選ヒレ、極牛タン、和牛
カルビ、和牛焼きすき、希少部
位、和牛赤身、ホルモン、キム
チ、サラダ、一品、冷麺ハーフ

7,270円 (7,997円税込)



特選和牛3点 盛り合わせ (2人前)

和牛カルビ、希少部位2種

4,000円 (4,400円税込)



特選和牛5点 盛り合わせ (3人前)

和牛カルビ、和牛赤身、希少
部位3種

6,000円 (6,600円税込)

焼肉・焼き野菜



ほむら家カルビ

仕込みで40%ほど脂を落します
手間暇かけて提供するカルビ

980円 (1,078円税込)



すき焼きカルビ

さっと炙って溶き卵にIN!!

780円 (858円税込)



タン塩

美味しくてリーズナブル
実は昔から人気者です

600円 (660円税込)



国産鶏もも

やわらかくて美味しい!
みんな大好き鶏もも肉

680円 (748円税込)



上タン

当たり前ですが、一頭に一本
の超希少部位です。

1,280円 (1,408円税込)



ドラゴンカルビ

根強い人気商品! 焼いてから
ハサミで切って召し上げれ!

1,080円 (1,188円税込)



ネギ塩上タン

焼くのはちょっと難しいですが
絶対うまいヤツです

1,350円 (1,458円税込)



壺漬けカルビ

しっかり味がしみ込んだ
おいしいカルビ

900円 (990円税込)



切り立て生ハラミ

おすすめ! 生ハラミを注文が
入ってからカットします

1,380円 (1,518円税込)



絶品鶏つくね

焼いてあるので、焼き目が付
く程度焼いて召し上がれ!

600円 (660円税込)



とんとろ

その昔、人気が出る前は肉屋が
持ち帰って食べていた希少部位

680円 (748円税込)



ソーセージ

子供から大人までみんな
大好き!

620円 (682円税込)

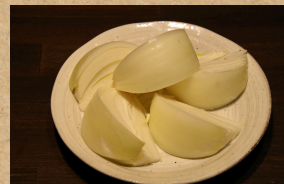


あっぶるとん

秋田県産肩ロース

りんごを食べて育った秋田県南の
ブランド豚。旨味の濃い肩ロース

780円 (858円税込)



玉ねぎ焼き

ロースターの隅で忘れられる
NO1。焦がさないで召し上がっ
てください

300円 (330円税込)



あっぶるとん

秋田県産豚カルビ

りんごを食べて育った秋田県南の
ブランド豚。バランスの良いバラ

780円 (858円税込)



秋田県産しいたけ

肉厚でジューシーなしいたけ
肉屋のあだ名は「たけし」

480円 (528円税込)



秋田県産あっぶるとん

豚ロース味噌漬け

秋田県の新名物!!

になる予定・・応援してください

780円 (858円税込)



ピーマン

意外と子供も大好き。焼いた
後に焼肉のたれに付けて召し
上がってください

300円 (330円税込)

和牛焼肉・ホルモン・限定焼物



和牛切り落とし

悪いのは形だけ！うまい！
リーズナブル！

1,180円 (1,298円税込)



和牛カルビ

正直・・・切り落としがあるから
中途半端な立ち位置です。応援し
てやってください！

1,380円 (1,518円税込)



和牛中落ドラゴン

壺付けカルビ

名前もお肉も長い！でもうまい！

1,280円 (1,408円税込)



昔の赤身ロース 今はモモ肉

今は言えないけど昔はロースと言っ
たらモモ系の赤身肉でした

1,380円 (1,518円税込)



和牛焼きすき

さっと炙って、溶き卵に絡めて、
ご飯でワンパンして、お口にIN！

1,480円 (1,628円税込)



和牛上カルビ

TAKUMIの上は脂の量じゃない！本当に
美味しいお肉を上カルビといいます！

1,780円 (1,958円税込)



ホルモン

豚の直腸。別名テッポウ開いた形が
鉄砲に似ているとか？

630円 (693円税込)



トロホルモン

脂の甘さが絶品！牛の小腸、マル
チョウ・コブチャンも同じ部位

780円 (858円税込)



和牛レバー

すみません・・・生では食べられません・・・
しっかり熱を通して召し上がってください・・・
でも・・・焼き過ぎ注意です！

750円 (825円税込)



ガツ苳

豚の胃袋。ザクザク食感が
たまらない。おつまみに最適！

880円 (968円税込)



ヤゲンなんこつ

鶏の剣状軟骨。実は1羽から
1つしか取れない希少部位

580円 (638円税込)



牛タン切り落とし

実は牛タン・ハラミ・サガリは
内臓（ホルモン）です。

680円 (748円税込)



厚切り上タン

一枚一枚丁寧に切り込みを入れ
ていますので食べやすい

1,980円 (2,187円税込)



極上タン

牛タンの根元の部分のみ使用
した贅沢な牛タン

2,480円 (2,728円税込)



肉の王様(サーロイン)

その昔、あまりの美味しさに
サー（王）の称号を得たロイン
（腰のお肉）

3,500円 (3,850円税込)



ドラゴン

タンステーキ

みんなで食べたら、そんな
高くない？

2,500円 (2,750円税込)



天使の焼きすき

天使のように、ほぼ見かけませ
ん・・・出会ったあなたはラッキー

2,500円 (2,750円税込)



肉の女王(ヒレ)

驚きの柔らかさ！歯茎で食べ
られます。

4,380円 (4,818円税込)

海鮮・1品料理・サラダ



海老焼き

みんな大好き甲殻類！
殻ごとでも殻をむいてもどちらも
「正解」人生と同じです

1,280円 (1,408円税込)



イカ焼き

焼肉のタレを付けて焼いても美味
しいです！でも焦げやすいので、
ご注意ください

880円 (968円税込)



トマトの豚巻き チーズ

とろーりチーズ！火傷に注意！

600円 (660円税込)



とろぶるパイカ

コラーゲンたっぷり！お肌も関節も
喜ぶ豚バラ軟骨のトロトロ煮込み！

480円 (525円税込)



赤エビの塩辛

ねっとり濃厚な旨味のご飯泥棒！
日本酒が3杯行けるかも！？

480円 (528円税込)



みそっこ クリームチーズ

これ絶対うまいヤツです

450円 (495円税込)



稲とアカベ発酵マヨ 大人のポテトサラダ

発酵酒粕マヨのアレンジ商品！

600円 (660円税込)



チャンジャ

ただの珍味じゃ物足りないあなたに捧ぐ、
「コリッ」「ピリッ」「うまっ」
三重奏の旨辛ワルツ！

450円 (495円税込)



大人のナムル

シンプルなのに、深みがある。
「地味ウマ」を超えた“渋旨”世界
へどうぞ。

380円 (418円税込)



和牛握り(2貫)

魚だけがお寿司じゃない！
シャリが和牛に恋をした
とかしらないとか・・・

900円 (990円税込)



大根サラダ

サラダ界の「止まらない系」
大根の食感と、爽快感
食べ出したら止まらない

680円 (748円税込)



チョレギサラダ

韓国のりと野菜の相性が抜群
韓国の風が吹き抜ける！

680円 (748円税込)



焼肉やさんの ローストビーフサラダ

しっとり和牛の極上ローストビーフ
野菜と一緒に食べるからカテゴリー
はもちろんサラダです！

800円 (880円税込)



サンチュ

食事はバランス！
お肉と一緒にぜひどうぞ！

650円 (715円税込)



サンチュセット

サンチュでお肉・コチュジャン
薬味を巻いてお口にIN!

750円 (825円税込)



韓国 のり

塩とごま油で武装された海のスナ
イパー！食べたらずもう止まらない

170円 (187円税込)



ナムルの盛り合わせ

色・味・食感の三拍子そろった
おつまみでもご飯に乗せても美
味いヤツ

650円 (715円税込)



ライス

米どころ秋田だからご飯にもこだわります！

普通・・・330円(税込)

大盛・・・440円(税込)

小盛・・・220円(税込)

しそ飯・・・

キムチ・ご飯・麺・スープ・お子様



白菜キムチ

ただの辛い漬物じゃない！
唐辛子・野菜・アミの塩辛など
旨味がたくさん入っています。

420円 (462円税込)



カクテキ

大根の食感・甘味がクセになる
キムチ界の人気ダントツ2位！

420円 (462円税込)



長芋キムチ (限定)

漬物嫌いのシェフが開発した奇跡の
キムチ！シャキシャキ、ネバネバ
キムチ3兄弟の三男坊

500円 (550円税込)



ビビンバ

韓国のり・コチュジャン・カクテキ
などお好みトッピングでオリジナルビ
ビンバの出来上がり！

680円 (748円税込)



石焼ビビンバ

これ絶対熱いヤツ！上あご注意！
焼いたカルビを乗せてカルビビ
ンバもおいしいです！

880円 (968円税込)



ユッケジャンクッパ

旨辛雑炊、暑い日でも寒い日でも体が
喜ぶ一杯！

780円 (858円税込)



冷麺

焼肉屋の定番！
細麺で食べやすい冷麺です。

880円 (968円税込)



冷麺ハーフ

量がハーフです・・・

730円 (803円税込)



ハラペーニョ冷麺

和風出汁にタバスコの酸味と辛み
を加えた新感覚の冷麺

800円 (880円税込)



わかめスープ

わかめは母乳を増やす効果が期
待できます。韓国では誕生日に
よく飲まれる命のスープ

420円 (462円税込)



野菜スープ

子供から大人まで優しく野菜
が取れる栄養たっぷりスープ

450円 (495円税込)



玉子スープ

だしの旨味を感じる「ほっとする」
味代表！

550円 (605円税込)



カルビスープ

ピリ辛スープをふんわり溶き卵が
まろやかにします。

580円 (638円税込)



ユッケジャンスープ

スープの中で一番「濃厚」です！
お肉を食べて、ご飯をほおばり、
テグタンスープで流し込む！

630円 (693円税込)



お子様ラーメン

みんな大好き「つるつる」です。
ジュース付き

400円 (440円税込)



お子様プレート

先にお出しできるようにして
おりますが、急ぎの場合はお
気軽にお申し付けください！

770円 (770円税込)



お子様クッパ

お子様意外もご注文されます
ので熱々でお出します。熱
さにご注意ください！

480円 (528円税込)



お子様カレー

アレルギーフリー
甘口カレーです！

400円 (748円税込)

デザート・予約・地酒



ソフトクリーム
食べ放題

360円 (396円税込)



杏仁豆腐

330円 (363円税込)



コーヒーわらび餅

360円 (396円税込)



気まぐれ
シャーベット

360円 (396円税込)



いちじくの
レアチーズケーキ

450円 (495円税込)

秋田牛盛り合わせは3日前までのご予約をお願いします



秋田牛3点盛り合わせ

5,000円 (5,500円税込)



秋田牛5点盛り合わせ

8,500円 (9,350円税込)

秋田の澄んだ空気、清らかな水、そして豪雪が育てた“幻の和牛”——それが秋田牛。
その魅力を、一皿にギュッと凝縮した贅沢セットがこちらです！
秋田の地酒や米と合わせれば、“秋田で生まれたもの同士の奇跡のマリアージュ”。
飲むたび、噛むたびに秋田を旅している気分。

当日注文OK!

秋田の地酒飲み放題 2,000円 (2,200円税込)



え？飲み放題にしちゃっていいの？と驚かれる方もいらっしゃるかもしれませんが、皆さん、地酒を気軽に飲み比べる機会って意外と少ないのではないのでしょうか？
せっかくこんなに美味しいお酒があるのに、地元の方が飲む機会が少ないのは残念ですね。
ほむら家（匠-TAKUMI-）では、秋田の素晴らしいものを地元の方々にもっと知っていただきたいと考えています！皆さんが秋田の魅力を知り、「こんなにいいものがあるんだよ！」と県外の方へも発信していただけたら、とても嬉しいです！
ただ、お酒も食べ物も、飲みすぎ・食べすぎてしまうと、その良さを十分に楽しめないことがあります。ぜひ適量で、じっくり味わってくださいね。
また、日本酒を楽しむ際には、同量の水「和らぎ水」を飲みながら、ゆっくりと味わうのがおすすめです