

こだわりの厳選牛肉

国産牛

赤身肉



国産中落ちカルビ (タレ・塩)

様々な部位の切り落とし肉ですが、
中には上物も混ざっていることもあります。 **650円**(税込715円)

国産カルビ (タレ・塩)

えんやのシンボル、不動の人気商品。
様々な部位から抜粋してお出ししております。 **880円**(税込968円)

ねぎ塩カルビ 1080円(税込1188円)

国産漬けカルビ 890円(税込979円)

カルビをえんや特製の漬けダレに
漬けこんだ1品です。

上カルビ (タレ・塩) 1380円(税込1518円)

霜降りロース、カイノミ、ササミ等
仕入れ状況で、使われる部位は違います。
詳しくはスタッフにお問い合わせください。

つらみ (タレ・塩) 890円(税込979円)

ほぼ肉です。旨みたっぷりです。

牛タン

タン塩 990円(税込1089円)

タン元からタン先前の部分。
柔らかさはクセになりますよ。

ねぎ塩タン 1,190円(税込1309円)

上タン塩 1490円(税込1639円)

タン切り落とし 680円(税込748円)

タン先を切り落としにしました。
おつまみ感覚でお楽しみください。

タンお得盛り 1280円(税込1408円)

タン元の柔らかい部分と
タン先の歯ごたえのある部分のセットです。

国産ロース (タレ・塩) 990円(税込1089円)

えんやのロースは、ステーキでも使われる
ランプ・イチボを使用しております。

ねぎ塩ロース 1190円(税込1309円)

国産漬けロース 1090円(税込1199円)

ロース肉をえんや特製の漬けダレに
漬けこんだ1品です。

上ロース (牛ヒレ) (タレ・塩) 1380円(税込1518円)

赤身の王様。非常に柔らかい肉質です。
焼きすぎるとぼそつになってしまうので
レア、ミディアムでお召し上がりください。

厳選ハラミ (タレ・塩)

950円(税込1045円)



数量限定希少部位

ザブトン (タレ・塩) 1800円(税込1980円)

えんやの魂です。
これを求めて来られる方も多く、その味は「絶品の一言です。
数量には限りがあるので、ご注文はお早めに。

特上特選物 (タレ・塩)

1980円(税込2178円)

その日によって部位が違います
お気軽にスタッフまで！！

牛肉以外もこだわりの食材

国産豚

豚カルビ

(タレ・塩)

450円(税込638円)

サンギョプサル

1180円(税込1298円)

豚カルビをネギ、辛味噌などと一緒に
サンチュに巻いて食べる焼肉料理です。

トントロ

(タレ・塩)

480円(税込528円)

ねぎわさびトントロ

680円(税込748円)

こだわりの内臓達

コブチャン

(タレ・塩)

580円(税込638円)

小腸です。

脂の乗りが特徴で、内臓の中では
一番ご飯がすすみます。

シマチョウ

(タレ・塩)

580円(税込638円)

大腸です。

コリコリした食感と、適度な脂の乗りが特徴で、
上ホルモンとして分類されるお店もございます。

ミノ

(タレ・塩)

780円(税込858円)

第一の胃です。

歯ごたえの強いコリコリ感が魅力的です。

ハチノス

(タレ)

580円(税込638円)

第二の胃です。

弾力のある質感と癖のある旨みが
特徴です。

ギアラ

(タレ・塩)

580円(税込638円)

第四の胃です。

旨みが強く、弾力があるのが特徴です。

国産鶏

鶏の網塩焼き

350円(税込385円)

ハツ

(塩)

580円(税込638円)

心臓です。

タンに近い食感を持ちます。

サッパリと召し上がれます。

レバー

(タレ・塩)

580円(税込638円)

肝臓です。

えんやのレバーは一味違う。

必ず中まで火を通して下さい。

テッポウ

(タレ)

580円(税込638円)

直腸です。

弾力が強いのですが、柔らかく加工
してあります。

ホルモン 3 種盛り

(タレ・塩)

オススメの内臓を3点抜粋して提供致します。

980円(税込1078円)

旨辛ホルモン

680円(税込748円)

自家製の辛ダレでもみこんだ一品です。

コブチャン・ギアラ・テッポウからお選びください。

旨辛ホルモン 3 種盛り

1080円(税込1,188円)

自家製の辛ダレでもみこんだ一品です。

※ホルモンにかかっているタレは味噌ダレとなっております