

## やきとん各種

1人前2本 ¥300 (\*たれ又は塩からお選びください。)

### かしら (こめかみ、頬肉)

ボリュームも満点で一番人気の部位です。肉を含むので内蔵が苦手な人も安心していただけますが、やはり最高の魅力は「脂」の部分。歯切れがよく、焼酎や泡盛などの強いお酒にもよく合います。

### 軟骨 (気管、食道)

他にもものど周辺の軟骨、頸動脈、横隔膜（ハラミ）も組み合わせたった一本で何度でもおいしい部位です。特に横隔膜の肉と喉の軟骨は旨味がたっぷりで、しつこくなく何本でも食べられそうなのが魅力です。

### たん (舌)

独特の歯ごたえとうまみが特徴の人気部位です。”塩”で食べるのが常識と思われていますが、”たれ”で食べても濃厚なうまみとマッチしておいしくいただけます。ぜひお試しを。

### はつ (心臓)

やわらかく脂が少ないのでやきとん初心者にも食べやすい部位です。時々一緒に串に刺さっている白い部分は俗に「ハツモト」と呼ばれる動脈の部分で、独特の食感が楽しめます。

### れば (肝臓)

山利喜のレバはとにかく鮮度が違います！！濃厚な味わいなのでタレがおすすです。

もちろん塩でもお酒のつまみに最高です。

## やきとん各種 1人前2本 ¥300 (\*たれ又は塩からお選びください。)

### しろ (小腸)

もつの王道。何本でも食べられてしまいそうな軽い食感が特徴です。  
たれにも塩にも相性がいいので多くのお客様からの支持を得ている部位です。

### がっ (胃袋)

歯ざわりがよく、かめばかむほどに味が出てくる隠れた逸品。  
山利喜スタッフの間でもおすすめの部位です。

### 子袋 (子宮)

歯ごたえのある部位が多いやきとんの中で異彩を放つプリプリとした食感が特徴です。  
かつては中々手に入らなかった「幻の部位」だったこともあり、コアなファンが多いようです。

### てっぼう (直腸)

シロよりも、肉が厚く、脂分も多く大変味わい深い部分です。  
数が少ないので注文はお早めに。

### 軟骨タタキ

軟骨を赤身の肉とともに細かく碎き団子状にしたもの。  
一日 20 本前後の限定品です。(お一人様 1人前 (2本) までとさせていただきます)