

大釜もつ煮 五右衛門

相模原駅前店

厳選した 大釜で煮込む「究極のもつ煮込み」と熟練した
国産豚使用 焼き師が焼き上げる「焼きとん」が愉しめるお店

究極のもつ煮込み

焼きとん

常陸和牛赤身ステーキ

もつ焼きうどん

ホッピー

ハイボール

2020年9月28日〔月〕
グランドオープン

—オープン記念—

10月31日(土)まで

テイクアウトメニュー

ALL 20% OFF!

テイクアウトもOK!

ご注文はこちらから👉



五右衛門



10月31日(土)まで

ーオープン記念ー

テイクアウトメニュー ALL 20%OFF!

テイクアウトもOK!
ご注文はこちらから



テイクアウト
メニューは
こちらから



焼きとん

がつ(タレ)
1本140円

ふわ(タレ)
1本140円

しろ(塩)
1本140円

はつ(塩)
1本140円

牛串

まるちょう
(タレ)
1本170円

牛タン(塩)
1本220円

常陸和牛赤身ステーキ(塩)
1本280円

れば(タレ)
1本140円

はらみ(タレ)
1本140円

大とろホルモン
(タレ)
1本140円

ちちかぶ(塩)
1本140円

豚たん(塩)
1本140円

おすすめ



究極のもつ煮込み
390円



究極の煮卵(1個)
140円

一品



カレーポテサラ
340円



クリームチーズわさび
340円



ほたるいか燻製
340円

きゅうりの一夜漬け
340円

塩こんぶキャベツ
250円

ぬか漬け
290円

こぶくろポン酢 360円

板わさ 290円

ネギとろ磯辺 460円

梅水晶 250円

ほや塩辛 360円

しみ豆腐 250円



ピリ辛がつネギ
340円

メ



もつ焼きうどん
460円

かすうどん 390円

デザート

生チョコアイス
290円

ほうじ茶アイス
210円

刺し



豚たん刺し
(低温調理) 360円

馬とろユッケ
560円

鶏ももタタキ
490円

和牛赤身の塩タタキ
(低温調理) 640円

ドリンクメニュー(一例)

アサヒスーパードライ
(中ジョッキ) 390円

ドライゼロ(グラス)
390円

ホッピーセット
390円

レモンサワー
360円

男梅サワー
360円

シャリキンサワー
390円

梅割り焼酎キンミヤ
460円

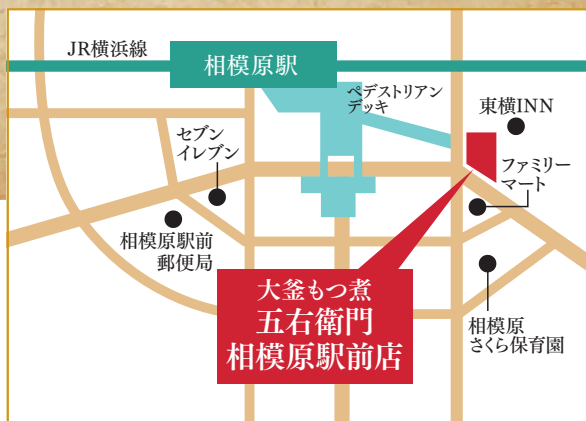
黒ウーロンハイ
390円

ハイボール
360円

レモンハイ
390円

麦・芋焼酎
330円

日本酒 稲里 緑寿
(グラス) 350円



五右衛門 相模原駅前店

Tel.042-707-8303 <http://www.horiiifood.co.jp/>

ご予約・お問い合わせは左記店舗またはホームページにて承っております。

〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原4-2-21 武田ビル1階 営業時間▶全日 16:00~23:00 LO(Food22:00・Drink22:30) テイクアウト:15:00~お受渡しが可能です!

大釜もつ煮
五右衛門
相模原駅前店