



TOP > グルメ > ランチ > 秘伝のタレとこだわりの調理法。焼肉酒場「ホルモン人生タロちゃん」

シェア

ツイート



## 秘伝のタレとこだわりの調理法。焼肉酒場「ホルモン人生タロちゃん」

2022.02.24 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [ランチ] [カフェ、スイーツ、パン]

JR「中野駅」より徒歩4分、中野ふれあいロードに2021年10月27日にオープンしたばかりのお店、焼肉酒場「ホルモン人生タロちゃん」。風味や食感を殺さないこだわりの調理法で、厳選したホルモンを美味しく、そしてリーズナブルに食べられることを目指したホルモン特化型の焼肉酒場です。北九州の南小倉で60年以上続く老舗焼肉店の門外不出のタレを使用していて、しかもこの焼肉ダレを食べられるのは東京でここだけとのこと。



メニューにはタン、ハラミ、レバー、ミノ、センマイなどさまざまな部位のホルモンのほかに、ホルモン入り特製スープやキムチ・ナムルといったおつまみなどもあり、サイドメニューも充実。これは、肉を焼かなくてもフワリと立ち寄れるお店にしたい、といった思いからとのこと。



最初に紹介する店長オススメ料理は、「優勝レバ焼き」です。美味しさ・見た目ともに優勝間違いなし！といった意味合いからネーミングされたこの商品、柔らかくて滑らかな食感と独特の甘みが特徴。レバーは栄養価の高い部位で、鉄分だけでなく、たんぱく質、ビタミンAなども豊富に含んでいます。



見た目も美味しさも優勝クオリティ！「優勝レバ焼（1078円/税込）」

続いて紹介する店長オススメ料理は、「タロちゃんナムル〜特製ごちゃまぜナムル」です。

数種類のナムルやキムチを混ぜ合わせた、“これぞナムルの最終系”を自負するメニュー。ホルモンを食べる合間に、何度も食べたくなるナムルです。



「タロちゃんナムル〜特製ごちゃまぜナムル（748円/税込）」

店長からコメントをいただきました。

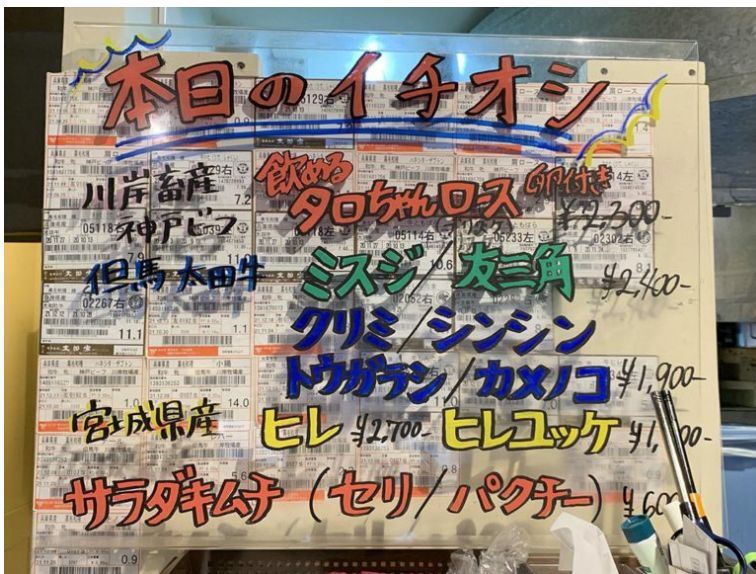
「昨年後半にオープンしたばかりの新しいお店で入りづらいかもしれませんが、店内はアットホームで、おひとりさまも気軽にご利用できる雰囲気づくりを目指しています。また、一見お高めに見えるかもですが、使用している食材に対してかなりのコスパで美味しさを味わえると思います。秘伝のタレも含め、一度食べたなら病みつきになるお店なんで、ぜひ一度お越しください！」



店内の壁にはさまざまなホルモンメニューが貼り出されているだけでなく、お店を訪れた著名人の手書きサインも。

部位によって食感も味も全然違うホルモン。さまざまな部位で食べ比べしてみたりすれば、食べる楽しみも広がります。

奥深いホルモンメニューを堪能しに、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。



## 焼肉酒場 ホルモン人生タロちゃん

所在地 中野区中野5-35-8

電話番号 03-6454-0729

営業時間 月～金 /16:00～23:00、土・日・祝 /14:00～23:00

年中無休

アクセス JR「中野駅」北口改札より徒歩3分



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。