情熱Wだぶる鍋

焼いて育てる鍋スープ

Wセット ドドーン！と500円！（税込550円）

ホルモンの旨味が溢れ落ちて、どんどん美味しくなっていく！

Wセット（鍋スープ＋鍋野菜）

鍋スープを1つお選びください

- **醤油スープ**
  かつお・煮干しで仕上げた、香りが決め手の定番醤油だし。
- **鶏塩スープ**
  ガラスープに、かつお・昆布で味を整えた、あっさり塩味で飽きのこない旨味。
- **麻辣スープ**
  四川式の本格的な辛さと香りが楽しめる、麻辣風味の鍋スープ。

鍋野菜を1つお選びください

- **鍋野菜A** たっぷり【玉ねぎ】
- **鍋野菜B** たっぷり【しめじ】
- **鍋野菜C** たっぷり【白菜】

上の鉄板でホルモンを焼いて、鍋スープに旨味を凝縮！

おすすめホルモンのご注文はこちら

※写真はイメージです

おすすめ まずはコレ！

とろホル盛り
タンモト・豚カシラ・ハツ
とろホルモン・豚ホルモン

赤ホル盛り
ハツ・豚カシラ・豚ハラミ・とろホルモン

白ホル盛り
豚ホルモン・国産マルチョウ
タンモト・とろホルモン

各890円（税込979円）

黒ホル盛り
脂が美味い！
名物!黒ホル・とろホルモン・テッチャン
990円（税込1,089円）

- 牛豚鶏盛り 990円（税込1,089円）
  牛あぶりカルビ・豚バラスライス・鶏もも
- 牛ホルモン5種盛り 1,290円（税込1,419円）
  名物!黒ホル・国産マルチョウ・アカセン・ミノ・テッチャン
- バラエティー盛り 1,390円（税込1,529円）
  牛あぶりカルビ・豚バラスライス・せせり・豚ホルモン・ハツ・味わいハラミ・熟成ウインナー

ホルモン HORUMON

- 豚ホルモン 190円（税込209円）
- ハツ 190円（税込209円）
- とろホルモン 290円（税込319円）
- タンモト 290円（税込319円）
- 豚カシラ 290円（税込319円）
- アカセン 390円（税込429円）
- 味わいハラミ 390円（税込429円）
- テッチャン 490円（税込539円）
- 国産マルチョウ 590円（税込649円）
- ミノ 590円（税込649円）
- タンカルビ 590円（税込649円）
- 名物！黒ホル 690円（税込759円）

鶏・豚・赤身 CHICKEN / PORK / BEEF

- 鶏もも 390円（税込429円）
- セセリ 390円（税込429円）
- 豚バラスライス 390円（税込429円）
- 牛あぶりカルビ 490円（税込539円）
- 熟成ウインナー 590円（税込649円）

野菜もたっぷりどうぞ！

野菜盛り ASSORTED VEGETABLES

- 野菜盛り 玉ねぎ
- 野菜盛り しめじ 各500円（税込550円）
- 野菜盛り 白菜 ハーフ 各300円（税込330円）

野菜 ほか VEGETABLES

- キャベツ 190円（税込209円）
- はくさい 190円（税込209円）
- たまねぎ 190円（税込209円）
- 白ネギ 190円（税込209円）
- しめじ 190円（税込209円）
- ニラ 190円（税込209円）
- もやし 190円（税込209円）
- にんにく 190円（税込209円）
- 肉だんご 280円（税込308円）

薬味 TOPPINGS

- 辛にんにく醤 100円（税込110円）
- 青唐醤 100円（税込110円）

満腹！満足！！

〆 THE FINALE

- 〆のうどん 280円（税込308円）
- 〆のラーメン 280円（税込308円）
- 〆の雑炊セット 390円（税込429円）

飯 RICE

- ごはん ［小］290円（税込319円） ［中］350円（税込385円） ［大］390円（税込429円）

冷 鍋が温まるまで、とりあえず。 COLD DISHES

- やみつききゅうり 290円（税込319円）
- 豆もやしナムル 390円（税込429円）
- 韓国風おつまみ味玉 390円（税込429円）
- 鶏皮ポン酢 390円（税込429円）
- 白菜キムチ 390円（税込429円）
- 長芋キムチ 490円（税込539円）
- ぷちぷちチャンジャ 490円（税込539円）
- まぜる和風ポテトサラダ 490円（税込539円）

極 逸品 SPECIALTIES

- 白センマイ刺し 690円（税込759円）
- 知覧鶏のたたき 690円（税込759円）
- 知覧鶏ユッケ 790円（税込869円）
- 牛とろレバ 1,290円（税込1,419円）

（加熱食肉製品）
ハム製造工程で行われる「塩せき」と、厚生労働省が定める「低温殺菌」の2段階殺菌で「安心・安全」にお召し上がり頂ける「加熱食肉製品」です。
独自の加工技術で生に近い食感を実現しました。

白センマイ刺し

知覧鶏のたたき

知覧鶏ユッケ

牛とろレバ

デザート DESSERT

- 横濱馬車道あいすもなか
  ［ミルク／あずき／チョコレート］
  各250円（税込275円）

※写真はイメージです

メガサイズがお得！

ハイボール

- 爽快！ハイボール
- コーラハイボール
- ジンジャーハイボール
- 沖縄パイナップルハイボール

サワー

- 情熱すっきりレモンサワー
- ジノン無糖レモン
- ジノン無糖グレープフルーツ
- 沖縄パイナップルサワー
- 塩トマトサワー

メガサイズ **390円**（税込429円）

通常サイズ **290円**（税込319円）

焼酎・梅酒・日本酒

- よかいち 麦 390円（税込429円）
  ［ロック・お湯割り・水割り・ソーダ割］
- イサイナ 芋 390円（税込429円）
  ［ロック・お湯割り・水割り・ソーダ割］
- だいやめ 芋 390円（税込429円）
  ［ソーダ割・ロック］
- 濃醇梅酒 390円（税込429円）
  ［ソーダ割・ロック］
- 日本酒 シングル 390円（税込429円）
  ダブル 690円（税込759円）

- ノンアルコールビール ドライゼロ 490円（税込539円）

ソフトドリンク 各290円（税込319円）

- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- コーラ
- ホワイトウオーター
- CCレモン
- 塩トマトソーダ
- 緑茶

※写真はイメージです

「情熱ホルモン」から生まれた新業態『情熱ホルモン W』
10 月 21 日（水）オープン！

～焼くん？煮るん？どっちもやん！焼いて育てる鍋スープ～

五苑マルシン株式会社（本社：大阪府大阪市中央区、代表取締役：川辺小百合）が展開する「情熱ホルモン」は 2026 年 10 月 21 日にホルモン焼きとホルモン鍋を同時に味わう新業態『情熱ホルモン W』をオープンいたします。独特な形状の焼鍋の真ん中でホルモンを焼き、周りでホルモン鍋をするというスタイルで、ホルモンの脂でスープが極まる新しいホルモン体験を提案します。

『情熱ホルモン W』は、2 段式のハイブリッドドーム鍋の真ん中でホルモン焼きを、周りでホルモン鍋を同時に楽しむ、焼いて炊いて W（だぶる）で味わい尽くす情熱ホルモンから生まれた新業態です。ホルモンから溢れ出る脂が下にあるスープに落ちて旨みが溶け込み、コクや深みが徐々に増していきます。時間の経過とともに劇的に旨みが進化する、新しいホルモン体験を提案しています。旨みが凝縮されたスープを使って、ラーメンや雑炊で最後の一滴まで味わえます。

情熱 W 鍋の楽しみ方

最初に「W セット（鍋スープ＋鍋野菜）」500 円（税込 550 円）のスープと鍋野菜をそれぞれ 3 種からお選びいただきます。ベースのスープと野菜が決まったら、お好きなホルモン・お肉をご注文いただき、焼鍋の上段で焼いてください。ホルモン・お肉の旨みが溢れ落ちて、鍋スープがどんどん美味しく育っていきます。

STEP1 鍋スープを選びます【醤油スープ・鶏塩スープ・麻辣スープ】
STEP2 鍋野菜を選びます【A たっぷり玉ねぎ・B たっぷりしめじ・C たっぷり白菜】
STEP3 ホルモン・お肉などを焼いて鍋スープに旨味を凝縮！
STEP4 旨みが凝縮されたスープを使って、ラーメンや雑炊で最後の一滴まで味わう！

お好きなホルモン・お肉などを選んで焼いてください

焼ホル×鍋ホル×情ホル

「焼きも鍋もある店」ではなく、情熱ホルモンだからこそできる新しいホルモン体験へ。

「焼ホル」香ばしさ・ライブ感・焼く楽しさ
「鍋ホル」旨み・温かさ・みんなで囲む楽しさ
「情ホル」情熱ホルモンが培ってきた商品・お客様・店づくりへの情熱

焼きと鍋、2 つの商品を置くのではなく、“ホルモンの楽しみ方そのものを広げる”
そんな思いを込めた情熱ホルモン W の誕生です。

「情熱ホルモン W 谷 4 店」詳細

住所：大阪府大阪市中央区内本町 1-1-10　五苑第二ビル
【地下鉄谷町四丁目駅 4 番出口より徒歩 2 分】
電話番号：06-4790-7705
営業時間：17:00～23:00
席数：テーブル 24 席

【公式アカウント】
●LINE
https://lin.ee/76ymy2r
●Instagram
https://www.instagram.com/jonetsu_w

●LINE

●Instagram

@JONETSU_W

●Google