

「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、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！

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！

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！

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。





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

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

赤ホル盛り

ハツ・豚カシラ・豚ハラミ・とろホルモン

各890円(税込979円)

黒ホル盛り

名物! 黒ホル・とろホルモン・テッチャン

脂が美味しい!
990円
(税込1,089円)

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)

野菜たっぷりどうぞ!

野菜盛り

ASSORTED VEGETABLES



- 野菜盛り 玉ねぎ 各500円(税込550円)
- 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

- 辛にんにく醬 100円(税込110円)
- 青唐醬 100円(税込110円)

満腹! 満足!!

ベ

THE FINALE



- ベのうどん 280円(税込308円)
- ベのラーメン 280円(税込308円)
- ベの雑炊セット 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)
- ぶちぶちチャンジャ 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  390円(税込429円)
[ロック・お湯割り・水割り・ソーダ割]
- イサイナ  390円(税込429円)
[ロック・お湯割り・水割り・ソーダ割]
- だいやめ  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)



生ビール

490円(税込539円)

LINE会員価格 390円(税込429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 ●ホワイトウォーター ●CCレモン
- 塩トマトソーダ ●緑茶

「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



●Google

