



新世界・焼肉ホルモンペゴぱ

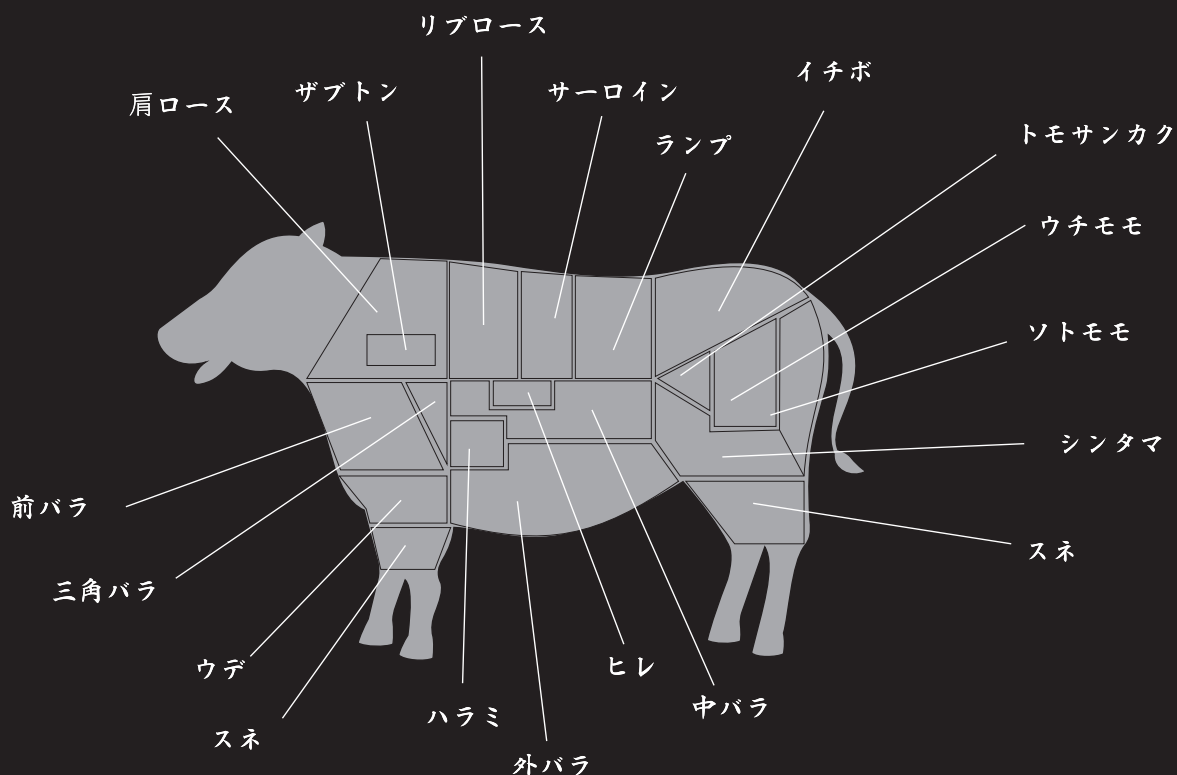
店名の由来

ペゴぱとは、韓国語で「お腹すいた」という意味です。

お腹一杯に美味しい焼肉を楽しんで頂きたい思いで名付けました。

肉の部位の説明

こだわりの部位は、分かりやすいようにイラストで示しています。



僕たちのこだわりのお肉をご堪能ください！
お客様にご満足頂けるように日々、
丁寧な接客とキレイな店内を心がけております。

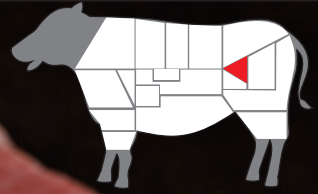


恩田 店長



ぺごばの名物メニュー

焼肉屋の顔は「カルビ」です。品質にこだわっています。



黒毛和牛 A5・上カルビ 1,681



黒毛和牛 A5・サービスカルビ 1,075



黒毛和牛 A5・ドラゴンカルビ 1,353



ぺごばロース 990



ぎぶとんロースステーキ 2,420

※当店はお通し・サービス料としてお一人様330円を頂いております。※価格はすべて税込みです。



ねぎ塩ハラミステーキ 2,242

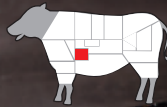


特上厚切りハラミ 2,125



ハラミ 990

美味しいお肉を
一人でも多くのお客様に
楽しんで頂きたいという
想いを胸に、
地元で愛させるお店を
目指しています。



漬けわらじハラミ 2,178



上タンねぎ塩 1,440



くせになるタン下 822



タン塩 1,075

ぺごぱのこだわり

1 「品質と価格」

希少部位を手頃な価格で
ご提供しています。

2 「雰囲気」

こじゃれた空間で女性が
来やすいお店を目指しています。

3 「ホルモン」

ホルモンの品数を充実させ、
鮮度にもこだわってご提供して
います。



極上厚切りタン 2,151



ぺごば特選黒毛和牛 A5 希少部位

五つのこだわり

① A5ランク黒毛和牛使用
全国各地産の黒毛和牛を使用し、新鮮で最高のサシが入ったカルビをぺごばでは並カルビでご提供しています

② 希少部位をお手頃価格で
牛一頭から数百グラムしか取れない希少部位を取り揃えました！お手頃価格でお楽しみいただけます。

③ おひとり様でも食べやすい量
牛・豚・鳥のホルモンをおひとり様でも食べやすい量にし、低価格にてご提供いたします。

④ 最高の焼き加減でご提供
最高の生肉を最高の焼き加減でご賞味いただくため、焼きをスタッフがお手伝いさせていただきます。

⑤ ぜひ秘メニューも！
ここてしか食べられない秘メニューをご用意しております。ご来店頂いた際にはぜひお楽しみください！



水分が多い赤身肉なので、あっさりとした肉汁をお楽しみください！
～希少部位のシンタマの一部～
赤身ロース（カメノコ） 1,639



サシの多くない赤身、柔らかい触感が特徴。肉刺しやユッケと生にも使用。
～希少部位のシンタマの一部～
王様塩ロース（シンシン） 1,984



ちょこっとの量で、希少部位を♪



トモサンカクをお手頃にお試し。黄身にからめてお召し上がり。
お手頃トモサンカクすき焼きライスボール付 808



カメノコをお手頃にお試し。黄身にからめてお召し上がり。
お手頃カメノコすき焼きライスボール付 786



至福の時を！ワサビ醤油でお召し上がりください。
ぺごば特選肉寿司 1,144



ぺごぱの盛り合わせ いいとこどり〜♪



トモサンカク

シンシン

極上厚切りタン

上ハラミ

これ食べれば完結です。

ぺごぱ特選盛り 3,545

どのお肉を頼めば良いかわからない時は、人気の部位を厳選した盛り合わせをご注文ください。ぺごぱの肉質へのこだわりをわかって頂けると思います。

必ず頼むスタメン



A5カルビ

ロース

ハラミ

赤身3種盛り 2,847

ホルモン通はこれですよ！
絶品テッポウ含む



カシラ

シロ

ハツ

テッポウ

タン

豚さんホルモン5種盛り 1,322

牛さんホルモン大好きなあなたへ



シマチヨウ

ハツ

マルチヨウ

レバ

コリコリ

ぺごぱホルモン盛り 1,492

※当店はお通し・サービス料としてお一人様330円を頂いております。※価格はすべて税込みです。



牛さんのホルモン

これほどのホルモンはなかなかお目にかけませんよ！牛さんの美味しいとこ集めました！



シマチョウ

ハツ

マルチョウ

レバ

コリコリ

ぺこぱホルモン盛り 1,492



ハツ (心臓) 692



レバ (肝臓) 692



シマチョウ (大腸) 692



マルチョウ (小腸) 692



上ギアラ (第4の胃) 692



シビレ (胸腺) 692



ハチノス (第2の胃) 692



コリコリ (大動脈) 692



上ミノ (第1の胃) 907



～1本シマチョウをネギと共に～
ネギホルモン 1,179

豚さんのホルモン

ホルモンを語るなら
ブ～さんです！



豚さんホルモン 5種盛り 1,322



豚ミノ (たった一つの胃) 598



カシラ (こめかみから頭) 655



のどで珍味です。
軟骨をたたくて歯ごたえと肉のうまみき！
のどもと 598



豚トロ (首) 598

- ◎コブクロ 655
おばあちゃん豚の子宮でなかなかお目にかかれない脂ののったコブクロです
- ◎めったにないおっぱい 655
～豚さんのおっぱいで、大体品切れです～
- ◎シロ (大腸) 598
- ◎テッポウ (直腸) 655
- ◎豚ハツ (心臓) 598
- ◎豚タン (舌) 598

鶏さんのホルモン

何も言わず食べてみて



セゼリ (首回り) 594



～お尻の骨回りについている肉～
ボンジリ 594



～超希少部位胸骨の先端部分～
ヤゲン 594



～モモの付け根近くにある筋肉～
鶏ハラミ 594

※当店はお通し・サービス料としてお一人様330円を頂いております。※価格はすべて税込みです。



前菜



いろいろキムチ盛り 1,090



ナムル盛り 990



白菜キムチ 495



韓国語で大根の角切り

大根のキムチ
カクテキ 495



シャキシヤキの園ごたえ

山芋キムチ 605



韓国語できゅうり⇒オイ

きゅうりのキムチ
オイキムチ 495



タラの内臓

チャンジャ 583



野沢菜の水分を半分しぼり
※ころし※こんでから造り上げ

羊殺しキムチ 495



もやしナムル 385

肉にあきたらメニュー



味付青ねぎ 385



味付白ねぎ 385



辛味赤ねぎ 385



キムチ豆腐 572



トマト1個 385

◎1本きゅうり 330

◎韓国のり 330

16枚にしてみました。

どれもさっぱりしてて、
リセットできます♪



サラダ

ドライ野菜とフレッシュ野菜を
特製ドレッシングで



PGPサラダ 869
ハーフ 434



焼肉屋さんの定番
チョレギサラダ 704
ハーフ 352



名前の通りですwww
ワカメと海苔のサラダ 720



サンチュきごま塩ドレッシングで
ごま塩サラダ 680



遊んでみました！
のりしおポテチと
胡麻ドレッシングで

ポテトサラダ 580



他店からパクりました
塩昆布キャベツ 680

◎サンチュ(そのまま) 385

野菜といろいろ焼いてみて！



えびの豚バラ巻焼き 907



イイダコ焼き 726



牡蠣とマッシュルームのオイル焼き 590



エビ塩焼き 750



キノコバターホイル焼き 638



ホタテバター焼き 682



にんにくオイル焼き(青森県産) 528

◎しいたけ 396

◎ねぎ 396

◎ウインナー 770

◎えりんぎ 396

◎たまねぎ 396

◎コーンバター 429

*当店はお通し・サービス料としてお一人様330円を頂いております。*価格はすべて税込みです。



他言無用



国産牛ハラミを使用
部位：牛さんの横隔膜

ハラミ刺し 1,344



牛ハツ
部位：牛さんの心臓

ハート刺し 885



さっとあぶっちゃって～
あなた次第

特上生レバー 1,138



部位：黒毛和牛 A5 マルカワ使用

炙りたくないユッケ 1,076



ポン酢でめしあがれ
部位：黒毛和牛 A5 のバラ肉

カルビ刺し 1,232



牛舌全体の 20%
しかとれない
部位：牛さんの舌

特上タン刺し 1,214

つまみのパラダイス





ペゴパなあなたに！



韓国語でビビンバは
”混ぜる”です！
だから混ぜて食べて

石焼ビビンバ 990

- ◎ライス小 150
- ◎ライス中 200
- ◎ライス大 300
- ◎石焼ガーリックライス 858
ん〜うまっ
- ◎ビビンバ 825
とにかくヘルシーにかっぱきたい方へ



わたし毎日食べてます！
もう飽きた

まかない丼 660



キムチ味の韓国刻みのりに
特製たれをかけてます

お肉にピッタリご飯 440



そこらへんの卵かけご飯
じゃないからね

絶品！やめられないTKG 858

🍜の麺かな！



盛岡から麺を取り寄せ、
本場韓国のスープで仕上げました

冷麺 880
ハーフ 480



卵の黄身を
からめて召し上がり

旨辛冷麺 880



辛味ソースとまぜて！
だしをかけて2度味わえる

ビビン麺 990
ハーフ 530

- ◎辛ラーメン 590
辛ラーメンですww
- ◎ユッケジャン麺 990
ちぢれ麺がスープをからめとってきます
- ◎お子ちゃまうどん 440
白だしのうどんです

スープ de ふ〜

焼肉屋定番 1 位



たまごスープ 770

焼肉屋定番 2 位



わかめスープ 660

濃厚です



ユッケジャンスープ 990

うまみ脂が溶け込んでいます



ホルモンスープ 990

にんにくとねぎの
相性 BATUGUN



にんにくねぎスープ 770



テグタンスープ 980



コムタンスープ 880



テールスープ 880

焼肉屋のチヂミ



キムチチーズチヂミ 770

◎海鮮チヂミ 880

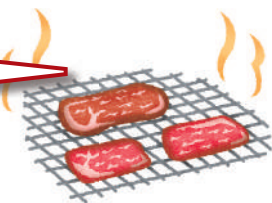
ご飯系メニューもこだわっていますので、
いろいろご注文してみてください♪



※当店はお通し・サービス料としてお一人様 330 円を頂いております。※価格はすべて税込みです。



ランチメニュー



焼肉サービスランチ 100g 1,090
(カルビ・ハラミ・ナムル・キムチ・サラダ・スープ・ライス付)



香長一押し

焼肉サービスランチ 150g 1,635
(カルビ・ハラミ・ナムル・キムチ・サラダ・スープ・ライス付)



そごらへんの
卵かけご飯じゃないからね

TKG 958
(ナムル・キムチ・サラダ・スープ付)



盛岡から麺を取り寄せ、
本場韓国のスープで仕上げました。

冷麺 980
(ナムル・キムチ・サラダ付)

★ホルモン料 1,320

(ナムル・キムチ・サラダ・スープ付)

★石焼きガーリックライス 958

(ナムル・キムチ・サラダ・スープ付)

★石焼きビビンバ 1,090

(ナムル・キムチ・サラダ・スープ付)

★ビビン麺 1,090

(ナムル・キムチ・サラダ付)

★ホルモンスープ 1,090

(ナムル・キムチ・サラダ・ライス付)

★ユッケジャンスープ 1,090

(ナムル・キムチ・サラダ・ライス付)

ランチでも
当店の美味しい焼肉を
お楽しみください!

全種類食べるまで
満ちなくっちゃー!!



店長



※価格は全て税込みです。



デザートメニュー

新登場!



かりっ、もちっ。

大人気のデザートです!



とても美味しい3兄弟です。かわいがってやって下さい。

スイートポテトチーズボール 480



クッキーアイス(おまけのせ) 450

★アイス de 生チョコ 590



ちょこっと
食べてみよ〜♪



★まるごと果実シャーベット

デザートは
別腹だよ〜



抹茶アイス(おまけのせ) 450

メロン 1/8 770

りんご 770

練乳いちご 690



※価格は全て税込みです。