

## 推荐菜品



### 怀石套餐

5,000 日元/8,000 日元/  
11,000 日元 (含税)

日式料理套餐，可享用丰富多样的料理。依次供应6至9道料理，包括生鱼片、烤鱼、天妇罗等。



### 花笼御膳

2,200 日元 (含税)

生鱼片、烤鱼等都是小份的，盛装在传统的网眼盆中。“红酒炖和牛”是本店的招牌菜，牛肉炖得可以用筷子撕开。



### 天妇罗花笼御膳

3,080 日元 (含税)

大受欢迎的花笼御膳配上天妇罗和日式甜点，尽显大份量和奢华感。能以合理的价格享用日式料理。



### 红酒炖和牛

1,650 日元 (含税)

将日本享誉全球的“和牛”用红酒长时间慢炖，使肉软烂到可以用筷子撕开。红酒炖和牛是本店的招牌菜，欢迎您前来品尝。



### 日式炸鸡

1,320 日元 (含税)

炸鸡料理，食材选用日本国产鸡肉。表面的面衣主要以酱油调味，口感酥脆。



### 西京烧嫩鸡排

990 日元 (含税)

日本国产鸡肉用甜味噌调味后烧制而成。西京味噌是日本古都京都久负盛名的调味品，其特点是口感甜香柔和。

# 套餐



## 海鲜盖饭

1,500 日元（含税）

奢侈地加入了生本金枪鱼、牡丹虾等。可以尽情享受日本生鱼片。



## 海鲜御膳

2,140 日元（含税）

颇具人气的海鲜盖饭配上天妇罗拼盘。是日式料理中具有代表性的料理组合。



## 烤鱼套餐

1,180 日元（含税）

品尝用几乎每天不重样的新鲜鱼类制作的烤鱼。套餐中含沙拉。



## 生鱼片和当日烤鱼饭

2,150 日元（含税）

适合生鱼片和烤鱼都不想错过的客人。尽情品尝日本的海鲜料理。  
烤鱼也可以更改为西京烧。（+530 日元）



## 稻庭乌冬面套餐

1,100 日元（含税）

代表日本的东北地区面条“稻庭乌冬面”搭配天妇罗和小份米饭。



## 众御膳

2,500 日元（含税）

3种生鱼片和天妇罗的拼盘，再搭配小钵菜、茶碗蒸等，是经典的日式料理。



## 炸牡蛎套餐

1,380 日元（含税）

有炸得热乎乎的四颗大牡蛎。蘸着特制酱料和萝卜泥来吃。



## 蛋包饭套餐（儿童限定套餐）

990 日元（含税）

软软的鸡蛋皮包裹住番茄酱米饭制作而成的蛋包饭，搭配炸虾、炸鸡等，是孩子们最喜欢的菜品拼盘。（仅限儿童）

## 单份料理 (1)



### 2种刺身拼盘

品尝用生金枪鱼和当日推荐的新鲜鱼类制作的生鱼片。

730 日元 (含税)



### 银鳕鱼西京烧

用甜酱烤制的白身鳕鱼。

1,480 日元 (含税)



### 天妇罗拼盘

由虾、白身鱼 (白丁鱼 or 康吉鳗) 和蔬菜组合而成的天妇罗拼盘。半份 (1,320日元)

2,380 日元 (含税)



### 黑毛和牛涮涮锅

按照肉量 (180/300/420) 分成三种套餐。

6,500 日元/9,780 日元/  
12,000 日元 (含税)



### 炖真鲷鱼头

用以酱油打底的甜辣酱汁炖煮而成的白身真鲷鱼。

1,300 日元 (含税)



### 真鲷鱼刺身

品尝用日本庆祝宴会中吃的真鲷鱼制作的生鱼片。

1,200 日元 (含税)



### 陶壶蒸真鲷鱼和地蛤

用以鳀鱼干打底的高汤蒸出的蛤蜊和真鲷鱼。请尽情品尝高汤的鲜美。

1,380 日元 (含税)



### 真鲷鱼芝麻茶泡饭

将真鲷鱼生鱼片蘸上芝麻风味的酱汁，再加上茶后品尝。

950 日元 (含税)



### 陶罐蒸松茸

用高汤蒸出的风味浓郁的松茸。请尽情品尝松茸的香味和高汤的鲜美。

2,600 日元 (含税)



### 烤饭团

将米饭捏成丸子状，慢慢烤制成酱油味。也可以制作成茶泡饭 (580 日元)

280 日元 (含税) /1个



### 茶泡饭 (梅子/鲑鱼)

请品尝热茶泡饭。这是一道酒后最佳料理。

580 日元/630 日元 (含税)



### 稻庭乌冬面

日本屈指可数的面条料理。东北秋田的传统乌冬面。

680 日元 (含税)



## 单份料理 (2)



### 生牡蛎

请品尝在东北岩手县捕获的新鲜牡蛎。

一个：748 日元 (含税)



### 烤牡蛎

新鲜牡蛎经过烘烤，甜味和鲜味都更加明显。

一个：748 日元 (含税)



### 香草黄油烤牡蛎

利用香草和黄油的香味将牡蛎制作成容易入口的料理。

一个：748 日元 (含税)



### 红酒炖和牛

将日本享誉全球的“和牛”慢炖至软烂。

1,650 日元 (含税)



### 日式炸鸡

炸鸡料理，食材选用日本国产鸡肉。

1,320 日元 (含税)



### 西京烧嫩鸡排

日本国产鸡肉用甜味噌调味后烧制而成。

990 日元 (含税)



### 土豆泥沙拉

将土豆蒸熟，加入蛋黄酱搅拌而成。

693 日元 (含税)



### 豆腐、杂鱼和水菜沙拉

由日本传统蔬菜 and 豆腐制作而成的日式沙拉。

638 日元 (含税)

### 酱烤芝麻豆腐串

请将芝麻风味的豆腐搭配上味增品尝。

715 日元 (含税)



### 烟熏萝卜泡菜配奶油芝士

腌萝卜盖上一层奶油芝士，是日式西式混搭风味。

715 日元 (含税)



### 芥末山药泡菜

将黏黏的山药制作成芥末风味的泡菜。

770 日元 (含税)



### 泡菜拼盘

日本传统泡菜无论搭配米饭还是酒都非常适合。

528 日元 (含税)

## 饮料

<b>日式酒</b>	用米酿造的日本传统发酵酒。以“SAKE”为名推广至全球 开华 纯大米精心酿造 立春Shibori【推荐】 日本各地的日式酒 獺祭发泡酒（发泡型日式酒）	一合：972 日元（含税） 一合：972 日元 ~ 2,484 日元（含税） 360ml：3,024 日元（含税）
------------	--	---

<b>烧酒</b>	以白薯、小麦、大米等粮食为原料制作的蒸馏酒。 白薯烧酒 小麦烧酒 大米烧酒	一合：540 日元 ~ 1,620 日元（含税） 一合：540 日元 ~ 1,620 日元（含税） 一合：540 日元 ~ 680 日元（含税）
-----------	--	--

<b>葡萄酒</b>	精心挑选的搭配日式料理的葡萄酒。 白葡萄酒“Niagara（北海道 函馆）” 白葡萄酒“ARUGABRANCA CLAREZA（山梨 胜沼）” HOT 红葡萄酒	一杯：540 日元（含税） 一杯：540 日元（含税） 一杯：626 日元（含税）
------------	---	---

<b>啤酒</b>	高端啤酒（琥珀时间） 生啤 大杯(SUPER DRY) 生啤 中杯(SUPER DRY) 生啤 小杯(SUPER DRY) 瓶装啤酒(SUPER DRY)	734 日元（含税） 734 日元（含税） 486 日元（含税） 324 日元（含税） 734 日元（含税）
-----------	---	--

<b>其他酒类</b>	强碳酸highball 威士忌highball 干姜highball 柠檬鸡尾酒 葡萄鸡尾酒 柚子鸡尾酒 橘子鸡尾酒 乌龙烧酒 加入宇治抹茶的绿茶烧酒 纪州梅干鸡尾酒 CALPIS乳酸菌鸡尾酒 高级梅酒（可加冰、苏打水、水、热水） 景虎梅酒（只可加冰） 柚子梅酒 芒果梅酒 桔子梅酒	702 日元（含税） 734 日元（含税） 702 日元（含税） 594 日元（含税） 594 日元（含税） 594 日元（含税） 594 日元（含税） 540 日元（含税） 540 日元（含税） 540 日元（含税） 540 日元（含税） 626 日元（含税） 626 日元（含税） 626 日元（含税） 626 日元（含税） 626 日元（含税）
-------------	--	--

<b>软饮</b>	巴黎水（碳酸水） 可口可乐、姜汁汽水 橙汁、苹果汁、CALPIS乳酸菌 乌龙茶、绿茶（冷冻） 热咖啡、冰咖啡 红茶、冰茶	324 日元（含税） 324 日元（含税） 324 日元（含税） 324 日元（含税） 324 日元（含税） 324 日元（含税）
-----------	---	--