

推薦料理



懷石套餐

5,000日圓／8,000日圓／
11,000日圓（含稅）

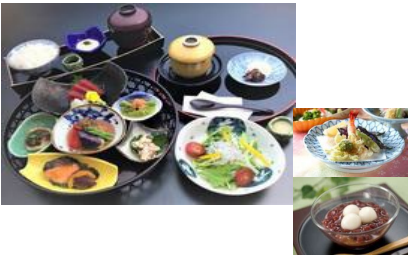
能品嚐到各式料理的和食全套餐。依序送上生魚片、烤魚、天婦羅等6～9道料理。



花籃御膳

2,200日圓（含稅）

以器皿分別盛裝少量的生魚片、烤魚等料理，放在傳統的網籃裡提供食用。「紅酒燉和牛」的牛肉用筷子一夾就散，是本店自豪的料理。



天婦羅花籃御膳

3,080日圓（含稅）

深受喜愛的花籃御膳加上天婦羅與日式甜點，營造出華麗感與份量感。用實惠的價格享受日式料理。



紅酒燉和牛

1,650日圓（含稅）

以紅酒長時間細燉日本傲視全球的「和牛」，肉質軟嫩，用筷子一夾就散。敬請品嚐本店自豪的料理。



日本國產雞炸雞排

1,320日圓（含稅）

使用日本國內飼養的雞肉油炸而成的料理。表面麵衣以醬油為基底，特色是擁有酥脆的口感。



香烤西京味噌嫩雞

990日圓（含稅）

日本國內飼養的雞肉以甜味噌醃過後烤熟。西京味噌是日本古都京都當地長年受到喜愛的調味料，以風味甘甜柔和為特色。

套餐



海鮮丼

1,500日圓（含稅）

大手筆擺滿黑鮪魚生魚片、牡丹蝦等配料。可以盡情品嚐到日本的新鮮海產。



海鮮御膳

2,140日圓（含稅）

深愛喜愛的大海鮮丼搭配綜合天婦羅。具有代表性的日式料理強強聯手。



烤魚套餐

1,180日圓（含稅）

請享用幾乎每天都不一樣的鮮魚做成的烤魚。套餐內附沙拉。



生魚片與當日烤魚御膳

2,150日圓（含稅）

最適合想要同時吃到生魚片和烤魚的人。敬請享用日本的海鮮料理。
烤魚也可更換為西京味噌烤魚。（+530日圓）



稻庭烏龍麵套餐

1,100日圓（含稅）

日本東北地區代表性麵食「稻庭烏龍麵」搭配天婦羅與小碗白飯的套餐。



众（GIN）御膳

2,500日圓（含稅）

三種生魚片、綜合天婦羅、小菜、茶碗蒸等料理搭配而成的經典日式套餐。



炸牡蠣套餐

1,380日圓（含稅）

炸得熱騰騰的四大顆炸牡蠣。請搭配特製醬汁和白蘿蔔泥一起品嚐。



蛋包飯套餐（兒童專屬）

990日圓（含稅）

軟滑的雞蛋包裹番茄醬炒飯，搭配炸蝦、炸雞塊等小朋友最愛料理的綜合套餐。（兒童專屬）

單點料理 (1)



生魚片兩種

請品嚐新鮮的鮭魚及當日推薦鮮魚生魚片。

730日圓 (含稅)



香烤西京味噌銀鱈

白肉魚鱈魚搭配甜味噌燒烤而成。

1,480日圓 (含稅)



綜合天婦羅

有蝦子、白肉魚 (沙鮫或星鰻) 和蔬菜的綜合天婦羅。半份 (1,320日圓)

2,380日圓 (含稅)



黑毛和牛涮涮鍋

依照肉量 (180g/300g/420g) 分為三個階段的套餐。

6,500日圓 / 9,780日圓 /
12,000日圓 (含稅)



滷真鯛魚頭

以醬油基底的鹹甜醬汁滷製白肉魚真鯛。

1,300日圓 (含稅)



真鯛生魚片

日本喜慶宴席中經常吃到的真鯛以生魚片形式品嚐。

1,200日圓 (含稅)



真鯛地蛤土瓶蒸

以柴魚高湯蒸煮蛤蜊、真鯛。請享用鮮美的高湯。

1,380日圓 (含稅)



真鯛芝麻茶泡飯

真鯛生魚片搭配芝麻風味醬汁，淋上熱茶後品嚐。

950日圓 (含稅)



松茸土瓶蒸

以高湯蒸煮風味豐富的松茸。請品嚐芬芳的松茸和鮮美的高湯。

2,600日圓 (含稅)



烤飯糰

白飯捏成團狀，刷上醬油後慢慢烘烤。也可做成茶泡飯 (580日圓)

280日圓 (含稅) / 1個



茶泡飯 (梅子 / 鮭魚)

白飯淋上熱茶後享用。是酒後最佳的料理。

580日圓 / 630日圓 (含稅)



稻庭烏龍麵

日本數一數二的麵食料理。東北秋田的傳統烏龍麵。

680日圓 (含稅)

單點料理 (2)



生牡蠣

敬請品嚐在東北岩手縣所採集的新鮮生食牡蠣。

一顆：748日圓 (含稅)



烤牡蠣

新鮮的牡蠣烤過之後，更增添其甜味和鮮味。

一顆：748日圓 (含稅)



香草奶油烤牡蠣

香草和奶油的香氣讓牡蠣更好入口。

一顆：748日圓 (含稅)



紅酒燉和牛

以紅酒長時間細燉日本傲視全球的「和牛」，肉質軟嫩。

1,650日圓 (含稅)



日本國產雞炸雞排

使用日本國內飼養的雞肉油炸而成的料理。

1,320日圓 (含稅)



香烤西京味噌嫩雞

日本國內飼養的雞肉以甜味噌醃過後烤熟。

990日圓 (含稅)



馬鈴薯沙拉

馬鈴薯蒸熟後，拌入美乃滋。

693日圓 (含稅)



豆腐魷仔魚水菜沙拉

使用日本傳統蔬菜和豆腐製成的和風沙拉。

638日圓 (含稅)

味噌醬烤芝麻豆腐

芝麻風味的豆腐，請搭配味噌一起品嚐。

715日圓 (含稅)



煙燻蘿蔔佐奶油起司

白蘿蔔醬菜上面放奶油起司，結合日式與西式的料理。

715日圓 (含稅)



山葵醃山藥

將帶有黏性的山藥做成山葵風味的醬菜。

770日圓 (含稅)



綜合醬菜

日本傳統的醬菜，配白飯或配酒都很搭。

528日圓 (含稅)

飲料

日本酒	用白米釀成的日本傳統發酵酒。以「SAKE」之名推廣到全世界。 開華 純米吟釀 立春初榨【推薦】 日本各地的日本酒 獺祭氣泡酒（氣泡日本酒）	180ml：972日圓（含稅） 180ml：972日圓～2,484日圓（含稅） 360ml：3,024日圓（含稅）
------------	--	---

燒酒	以番薯、大麥、米等穀物為原料的蒸餾酒。 番薯燒酒 大麥燒酒 米燒酒	180ml：540日圓～1,620日圓（含稅） 180ml：540日圓～1,620日圓（含稅） 180ml：540日圓～680日圓（含稅）
-----------	--	---

葡萄酒	精選適合搭配日式料理的日本產葡萄酒。 白酒「Niagara（北海道函館）」 白酒「Arugabranca Clareza（山梨勝沼）」 HOT 紅酒	一杯：540日圓（含稅） 一杯：540日圓（含稅） 一杯：626日圓（含稅）
------------	---	--

啤酒	高級啤酒（琥珀的時間） 生啤酒 大杯（Super Dry） 生啤酒 中杯（Super Dry） 生啤酒 小杯（Super Dry） 瓶裝啤酒（Super Dry）	734日圓（含稅） 734日圓（含稅） 486日圓（含稅） 324日圓（含稅） 734日圓（含稅）
-----------	---	---

其他酒類	Splash Highball 威士忌Highball 薑汁汽水Highball 新鮮檸檬沙瓦 新鮮葡萄柚沙瓦 柚子沙瓦 酸桔沙瓦 烏龍茶調酒 宇治抹茶綠茶調酒 紀州梅乾沙瓦 可爾必思沙瓦 上等梅酒（加冰塊、加汽水、兌冰水、兌熱水） 景虎梅酒（僅加冰塊） 景虎梅酒 柚子梅酒 芒果梅酒 橘子酒	702日圓（含稅） 734日圓（含稅） 702日圓（含稅） 594日圓（含稅） 594日圓（含稅） 594日圓（含稅） 594日圓（含稅） 540日圓（含稅） 540日圓（含稅） 540日圓（含稅） 540日圓（含稅） 626日圓（含稅） 626日圓（含稅） 626日圓（含稅） 626日圓（含稅） 626日圓（含稅）
-------------	---	--

無酒精飲料	沛綠雅（氣泡水） 可口可樂、薑汁汽水 柳橙汁、蘋果汁、可爾必思 烏龍茶、綠茶（冰） 熱咖啡、冰咖啡 紅茶、冰紅茶	324日圓（含稅） 324日圓（含稅） 324日圓（含稅） 324日圓（含稅） 324日圓（含稅） 324日圓（含稅）
--------------	---	--