

～開胃菜(前菜)～

チーズ煎餅 《パルミジャーノ》
(奶酪餅乾) . . . 700 円

フルーツトマト
(水果西紅柿) . . . 700 円

炙りメ鯖
(火烤鯖魚收緊) . . . 700 円

サーモンのマリネ
(醃製三文魚) . . . 700 円

牛スジのピリ辛煮込み
(香辣牛筋燉) . . . 700 円

生ハム盛り合わせ
(生火腿什錦) . . . 900 円

真タコのカルパッチョ
常見的章魚卡爾帕喬 . . . 900 円

マグロのカルパッチョ
(金槍魚卡爾帕喬) . . . 900 円

牛肉の炙り焼き
(烤牛肉) . . . 1,500 円



沙拉(サラダ)

京豆腐と野菜のサラダ
～ごまドレッシング～ . . . 700 円

(京都豆腐沙拉)
有機野菜のシーザーサラダ
(有機蔬菜條) . . . 800 円

有機野菜のバーニャカウダ
(有機蔬菜凱撒沙拉) . . . 1,300 円



鐵板燒(蔬菜&雞蛋)野菜&卵

にんにくのオイル焼き
(油烤大蒜) . . . 600 円

じゃがいものガレット
(馬鈴薯加萊特) . . . 700 円

モッツァレラチーズのオムレツ
(馬蘇里拉奶酪煎蛋) . . . 900 円

豚バラ肉と赤卵の豚平焼き
(豬肉排骨煎蛋) . . . 900 円

フレッシュ茸のバターソテー
(にんにく添え) . . . 1,000 円
(黃油炒鮮蘑菇)



※ 御通し代として、御一人様300円を頂戴しております。

※ 価格は全て税別価格となります。

鐵板燒(海鮮)

つぶ貝のエスカルゴバター焼き
(バゲット添え) . . . 800 円

(田螺醬炒貝類)
ずわい蟹の焼きしゃぶ
. . . 900 円

(烤雪蟹涮鍋)
生ダコのガーリックソテー
. . . 1,000 円

(大蒜炒章魚原料)
ヤリイカのバター炒め
. . . 1,000 円

(奶油炸魷魚)
生帆立のムニエル
. . . 1,000 円

(扇貝法式黃油炸魚)
車海老
. . . 1,000 円

(蝦)
シーフード盛り合わせ
. . . 2,700 円

(海鮮拼盤)

海老とブロッコリーの
ガーリック炒め . . . 1,200 円
(蝦和西蘭花和大蒜炒)



マグロステーキ
(ガーリックチップ添え) . . . 1,400 円
(金槍魚牛排)



オマール海老 (奧馬爾蝦)
(半長) . . . 1,600 円
(一條魚) . . . 3,000 円

アワビのステーキ 鮑魚牛排
※ 前日までに要予約 . . . 1,800 円

※ 預訂前一天需要



鐵板燒(肉)

鶏と長ネギ
(鳥類和蔥花) . . . 900 円

上ミノの塩焼き
(牛胃烤) . . . 1,000 円

牛タンの塩焼き
(牛舌烤) . . . 1,200 円

ブランドポーク
(豬品牌) . . . 1,800 円



フォアグラのソテー
(嫩煎鵝肝) . . . 1,800 円



※ 価格は全て税別価格となります。

日本牛肉牛排和有機蔬菜

特産日本品牌牛 A4・A5級

特産和牛沙朗牛排 サーロイン 特産烤里脊牛排 (フィレ)

90g	・・・ 3,800 円	120g	・・・ 7,000 円
150g	・・・ 6,500 円	200g	・・・ 12,000 円
250g	・・・ 11,000 円	250g	・・・ 15,000 円

日本牛肉 A3・A4級

<u>和牛沙朗牛排 (サーロイン)</u>	150g	・・・ 3,200 円
	300g	・・・ 6,000 円
	400g	・・・ 8,000 円

※我們的有機蔬菜牛排

Rare or Well-done 如果有希望請選擇



有機蔬菜鐵板燒採樣 (有機野菜焼き) ・・・ 1,500 円

※ 28軒の農家の方が集まって作っている有機野菜です。

※ 価格は全て税別価格となります。

餅子 (お好み焼き)

<u>豚玉、いか玉、えび玉、ホタテ玉</u>	餅子(猪)、餅子(烏賊)、餅子(蝦)、餅子(扇貝)	・・・各1,000円
<u>シーフード玉</u>	餅子(海鮮)	・・・1,300円
<u>ミックス玉</u>	餅子(混合)	・・・1,500円
(豚、いか、えび、牛スジ)		



炒麺 (焼きそば)

辣醬油

～塩～

<u>野菜と豚肉</u>	(蔬菜和猪肉)	・・・1,000円	<u>シーフード</u>	(海鮮)	・・・1,300円
<u>ミックス</u>	(混合)	・・・1,500円	<u>ウニ</u>	(海膽)	・・・1,300円
(豚、いか、えび、牛スジ)			<u>ポルチーニ茸</u>	(牛肝菌)	・・・1,300円

餐 (ご飯物)

<u>焼き飯</u>	(炒飯)	・・・900円	<u>ガーリックライス</u>	(フォアグラ入り)	・・・2,400円
<u>ガーリックライス</u>	(大蒜炒飯)	・・・900円	<u>フォアグラ丼</u>	(鵝肝碗)	・・・2,400円
			<u>和牛ステーキ丼</u>	(和牛牛排碗)	・・・2,400円

甜點&咖啡 (デザート&コーヒー)

冰淇淋	アイスクリーム	・・・350円	コーヒー or 紅茶	・・・350円
甜點	デザート	・・・450円	珈琲or紅茶	
甜點什錦	デザート盛り合わせ	・・・700円		



※ 価格は全て税別価格となります。

啤酒

《 生 》

サッポロ	(小)	・・・500円
扎啤酒	(中)	・・・600円

《 瓶 》

アサヒ	Asahi	・・・600円
ギネス	GUINNES	・・・700円
ヒューガルデン	ホワイト	・・・800円

《 ノン・アルコール 》

キリンフリー	・・・500円
--------	---------

威士忌

角	・・・500円
山崎	・・・700円

其他

《 梅酒 》

邑人 (和歌山)	・・・500円
----------	---------

《 マッコリ 》

黒豆マッコリ	
デキャンタ (200ml)	・・・650円

《 リモンチェット 》

カプリ	・・・700円
-----	---------

《 グラッパ 》

サッシカイア	・・・1,200円
--------	-----------

葡萄酒

《 白ワイン 》 白酒

イゾラ (イタリア)	ISOLA 玻璃
グラス (120ml)	・・・600円

シュネ (フランス)	J.P.CHENET 玻璃
グラス (120ml)	・・・600円

《 赤ワイン 》 紅酒

ガルシア	GARCIA CARRION 玻璃
グラス (120ml)	・・・600円

J.P.シュネ (フランス)	J.P.CHENET 玻璃
グラス (120ml)	・・・600円

《 デザートワイン 》

ポレール	～桃のワイン～ (甘口)
ミニボトル (200ml)	・・・800円

清凉飲料

ウーロン茶	烏龍茶	・・・450円
緑茶	緑茶	・・・450円
オレンジジュース	橙汁	・・・450円
グレープフルーツジュース		・・・450円
コココーラ	可口可乐	・・・450円
ジンジャエール	乾薑	・・・450円
カルピスソーダ	血橙果汁	・・・450円
ブラッドオレンジジュース		・・・650円
サンペルグリノ	炭酸水	・・・600円

清酒

大関	(兵庫)	日本酒度：+1 / 酸度：1.2	・・・500円
澤乃井	(東京)	日本酒度：+10 / 酸度：1.6	・・・750円
出羽桜	(山形)	日本酒度：+5 / 酸度：1.2	・・・800円
菊姫	(石川)	日本酒度：±0 / 酸度：2.3	・・・800円
月の井	(茨城)	日本酒度：+4 / 酸度：1.4	・・・900円
八海山	(新潟)	日本酒度：+5 / 酸度：1.0	・・・900円

※ 価格は全て税別価格となります。

～ Dinner Course ～

(2名様～)

黒毛和牛

日本牛肉牛排晚餐

《A4等級》

お一人様 5,000円

- ・フルーツトマト 水果西紅柿
- ・生ハムの盛り合わせ 生火腿什錦
- ・有機野菜のサラダ 有機蔬菜沙拉
- ・海老のソテー 炒蝦仁
- ・鉄板焼き 鐵板燒(請從以下選擇)

- ・じゃがいものガレット 馬鈴薯加萊特
- ・オムレツ 馬蘇里拉奶酪煎蛋
- ・鶏と長ネギ 雞肉和蔥

- ・《A4等級》A4級沙朗牛排 (80g)
～佐以烤有機蔬菜～

- ・お食事 餐(請從以下選擇)

- ・焼き飯 炒飯
- ・焼きそば 炒麵 +500円
- ・お好み焼き 餅子 +500円

- ・アイスクリーム 冰淇淋

特選常陸牛

特産日本品牌牛特別晚餐

《A5等級》

お一人様 10,000円

- ・フルーツトマト 水果西紅柿&生火腿
- ・牛肉の炙り焼き 烤牛肉
- ・マグロのカルパッチョ 卡爾帕喬金槍魚
- ・有機野菜のサラダ 有機蔬菜沙拉
- ・オマール海老のソテー 奧馬爾蝦爆香
- ・鉄板焼き 鐵板燒(請從以下選擇)

- ・じゃがいものガレット 馬鈴薯加萊特
- ・オムレツ 馬蘇里拉奶酪煎蛋
- ・ずわい蟹の焼きしゃぶ 烤雪蟹涮鍋

- ・《A5等級》A5級沙朗牛排 (120g)
or 烤里脊牛排 (100g)
～佐以烤有機蔬菜～

- ・お食事 餐(請從以下選擇)

- ・焼き飯 炒飯
- ・焼きそば 炒麵
- ・お好み焼き 餅子

- ・デザート盛り合わせ & コーヒー
甜品拼盤&珈琲

※ 価格は全て税別価格となります。