

# RECOMMEND MENU



黒毛和牛ステーキ

## WAGYU STEAKS



### 厳選された黒毛和牛

このランクでお得に食べれるのは当店だけ!!  
焼き加減は絶妙で、外はカリッと中はジューシー!!  
お肉を語りたいなら食べなきゃ損!!



### 黒毛和牛サーロインステーキ

Kuroge-Wagyu Sirloin Steak / 黒毛和牛 牛腰肉牛排

80g ￥2,980 (tax in) / 120g ￥4,470 (tax in) / 160g ￥5,960 (tax in) / 240g ￥8,500 (tax in)

## WAGYU SUKIYAKI



### 和牛のすき焼き(卵付き)

￥2,800 (tax in)

Wagyu beef sukiyaki with raw egg / 和牛肉寿喜烧, 生鸡蛋

#### 肉の追加

To add Wagyu beef / 加和牛肉

+￥1,700 (tax in)

#### 卵の追加

To add raw egg / 加生鸡蛋

+￥100 (tax in)

#### うどん

To add udon noodles / 加乌冬面

+￥200 (tax in)

### 和牛焼きしゃぶすき焼き

￥1,900 (tax in)

Grilled Wagyu beef shabu shabu similar to sukiyaki / 烤和牛涮锅寿喜烧

※席料(付き出し)と致しまして300円頂戴しております。The table charge is ￥300 (tax in)

お好み焼き

# OKONOMIYAKI

お好み焼き



焼き上がるまで20~30分かかります。先に名物料理や一品をご注文下さい。  
It will take 20 to 30 minutes to bake. Please order our recommended dishes or a la carte first.

## 豚玉(豚肉)

Okonomiyaki with pork / 咸味煎饼(猪肉)

¥980 (tax in)

トッピング 玉子乗せ / to add egg / 加鸡蛋

+¥150 (tax in)

## 牛すじ玉

Okonomiyaki with beef tendon / 咸味煎饼(牛筋)

¥980 (tax in)

## モダン焼き(豚肉・そば)

Okonomiyaki with pork and noodles / 咸味煎饼(猪肉, 炒荞麦面)

¥1,250 (tax in)

## 海鮮(海老・イカ)

Okonomiyaki with shrimp and squid / 咸味煎饼(虾, 鱿鱼)

¥1,350 (tax in)

## トマトチーズ玉(トマト・チーズ・豚肉)

Okonomiyaki with tomato, cheese and pork / 咸味煎饼(番茄, 奶酪, 猪肉)

¥1,400 (tax in)

## ミックス焼き(豚肉・海老・イカ)

Okonomiyaki with pork, egg, shrimp and squid / 咸味煎饼(猪肉, 虾, 鱿鱼)

¥1,450 (tax in)

## 大海老玉(大海老4匹・豚肉)

Okonomiyaki with four large shrimp and pork / 咸味煎饼(4大虾, 猪肉)

¥1,700 (tax in)

パリパリ食感のお好み焼きと焼きそばのええとこ取りの名物焼き!

## 名物!! 鉄じゅう焼き(そば玉焼)

Okonomiyaki-style fried crispy noodles / 香脆猪肉炒荞麦面

¥880 (tax in)

焼きそば

# STIR-FRIED NOODLES

焼きそば



ハーフサイズも出来ます! スタッフまでお申し付けください。

Half size are available! Please ask a staff member.

## 焼きそば(豚肉)

Stir-fried noodles with pork / 炒荞麦面(猪肉)

¥980 (tax in)

## 牛すじ焼きそば

Stir-fried noodles with beef tendon / 炒荞麦面(牛筋)

¥980 (tax in)

## 海鮮焼きそば

Stir-fried noodles with seafood / 炒荞麦面(海鲜)

¥1,350 (tax in)

## ミックス焼きそば(豚肉+海鮮)

Stir-fried noodles with pork and seafood / 炒荞麦面(猪肉, 海鲜)

¥1,450 (tax in)

鉄板焼き &  
一品

# TEPPANYAKI & A LA CARTE

鉄板焼き &  
一品



## 鉄板で出し巻き卵

Rolled soft omelette  
鸡蛋卷

¥580 (tax in)



## 牛筋のせ出し巻き卵

Rolled soft omelette with beef tendon  
牛腱子肉和鸡蛋卷

¥980 (tax in)



## とん平焼き

Tonpeiyaki  
东平烧

¥680 (tax in)



## 和牛のタタキ

Seared Wagyu beef  
炙烤生和牛肉

¥1,500 (tax in)



## 和牛炙り寿司(2貫)

Seared Wagyu beef sush  
炙烤和牛肉寿司

¥880 (tax in)



## カルビ野菜炒め

Beef and vegetable stir-fry  
炒五花肉和蔬菜

¥1,300 (tax in)

## イカ下足バター醤油

Grilled squid arms with butter soy sauce  
黄油酱油烧鱿鱼腿

¥580 (tax in)

## スティック餃子

Stick gyoza(fried dumplings)  
棒饺子

¥580 (tax in)

## 牛すじ煮込み卵のせ

Stewed beef tendon topped with egg  
炖煮牛筋和鸡蛋

¥580 (tax in)

ご飯物

# RICE DIAH

ご飯物



## 和牛ステーキ丼(味噌汁付)

Wagyu beef steak rice box with miso soup  
和牛盖饭, 味噌汤

¥3,000 (tax in)



## 和牛ガーリックライス

Garlic rice with Wagyu beef  
和牛肉蒜香炒饭

¥980 (tax in)



Boiled rice and raw egg with soy sauce  
生鸡蛋饭

¥480 (tax in)

## ミニ牛すじ丼

Mini stewed beef tendon bowl  
迷你牛筋盖饭

¥880 (tax in)

## 白御飯

Boiled white rice  
米饭

¥280 (tax in)

## お味噌汁

Miso soup  
味噌汤

¥200 (tax in)

# Tetsuju

## COURSE MENU

コースメニュー

お一人様でも、カップル・友人・同僚と!何を頼むか迷ったらまずはコレ!!

※席料込みのお一人様の値段です。

The price of the course meal is per person includes a table charge.



### A COURSE

¥3,000 (tax in)

1.お通し	Small appetizer	开胃小菜
2.本日の一品	Today's a la carte	今天一道菜
3.鉄板で出し巻き卵	Rolled soft omele	鸡蛋卷
4.黒毛和牛ステーキ(40g)	Kuroge-Wagyu steak	黑毛和牛牛排
5.焼きそば(豚肉) 又は 好み焼き(豚肉)	Stir-fried noodles with pork or Okonomiyaki with pork	炒莽麦面(猪肉) 或者 咸味煎饼(猪肉)



### B COURSE

¥4,500 (tax in)

1.お通し	Small appetizer	开胃小菜
2.本日の一品	Today's a la carte	今天一道菜
3.天使の海老	Angel shrimp	天使的虾
4.鉄板で出し巻き卵	Rolled soft omele	鸡蛋卷
5.黒毛和牛ステーキ(80g)	Kuroge-Wagyu steak	黑毛和牛牛排
6.焼きそば(豚肉) 又は 好み焼き(豚肉)	Stir-fried noodles with pork or Okonomiyaki with pork	炒莽麦面(猪肉) 或者 咸味煎饼(猪肉)



### C COURSE

¥6,000 (tax in)

1.お通し	Small appetizer	开胃小菜
2.本日の一品	Today's a la carte	今天一道菜
3.和牛炙り寿司	Seared Wagyu beef sush	炙烤和牛肉寿司
4.牛筋のせ出し巻き卵	Rolled soft omele with beef tendon	牛腱子肉和鸡蛋卷
5.黒毛和牛ステーキ(120g)	Kuroge-Wagyu steak	黑毛和牛牛排
6.焼きそば(豚肉) 又は 好み焼き(豚肉)	Stir-fried noodles with pork or Okonomiyaki with pork	炒莽麦面(猪肉) 或者 咸味煎饼(猪肉)

Premium

# JAPANESE WHISKY

プレミアム ジャパニーズ ウイスキー



ストレート／ロック／ハイボール  
お好きな飲み方をお選びください

Please choose your preferred way to drink.  
straight, on the rocks, or highball.



## YAMAZAKI 12YEARS SINGLE MALT

### 山崎 12年 シングルモルト

シェリー樽とミズナラ樽の原酒を絶妙にブレンドした1本。熟成による重厚感のある味わいと複雑な香昧を楽しむことが出来ます。熟した桃のフルーティーさにバニラの香味が感じられます。

[single] ¥2,800 (tax in)



## HIBIKI BLENDER'S CHOICE

### 響 ブレンダーチョイス

マスター ブレンダーによって複数の原酒を組み合わせた1本。豊かなウッドネスと奥深くまろやかな熟成香。ほのかな苦さを擁する余韻が優しく続く。

[single] ¥2,400 (tax in)



## YAMAZAKI SINGLE MALT

### 山崎 シングルモルト

山崎蒸溜所で生まれるモルト原酒だけで造られる1本。日本のシングルモルトなかでも、甘みが際立ちます。やわらかく華やかでイチゴのような香りと、甘くなめらかな後味が特徴です。

[single] ¥2,400 (tax in)



## TAKETSURU PURE MALT

### 竹鶴 ピュアモルト

原材料は良質なモルトのみを使用。余市と宮城峡をキーモルトに、穏やかな樽香やビート香を伴う甘くほろ苦い余韻が特徴です。バランスが良く食事と合わせるウイスキーとして◎

[single] ¥2,000 (tax in)



## THE CHITA

### 知多

軽やかな味わいとほのかな甘い香り。グレンウイスキーの風味がしっかりと感じられ、ハイボールにも合います。

[single] ¥1,200 (tax in)



## NIKKA SESSION

### ニッカ セッション

華やかな香りのスコットランドモルトとふくよかな甘さの宮城峡モルト、ビターな余市モルトを重ね合わせた一本。

[single] ¥800 (tax in)



## NIKKA FRONTIER

### ニッカ フロンティア

力強い風味の余市モルト。薰り高くスモーキーな味わいが特徴のブレンデッドウイスキー。

[single] ¥700 (tax in)

Tetsuju

# DRINK MENU

ドリンクメニュー

【ビール】

## BEER / 啤酒

生ビール(中)

Draft beer[middle] / 生啤酒 中扎

¥680<sub>(tax in)</sub>

生ビール(大)

Draft beer[large] / 生啤酒 大扎

¥980<sub>(tax in)</sub>

瓶ビール(中)

Bottle beer / 瓶装啤酒

¥680<sub>(tax in)</sub>

シャンディガフ

Shandy gaff / 生啤酒 + 姜汁汽水

¥680<sub>(tax in)</sub>

ノンアルコールビール

Non-alcoholic beer / 無醇啤酒

¥480<sub>(tax in)</sub>

【酎ハイ】

## CHUHAI / 沙瓦

プレーン

Chuhai plane / 沙瓦

¥440<sub>(tax in)</sub>

レモン

Chuhai Lemon / 柠檬 + 沙瓦

¥440<sub>(tax in)</sub>

ライム

Chuhai Lime / 青柠 + 沙瓦

¥440<sub>(tax in)</sub>

シークワーサー

Chuhai Shekwasha / 冲绳香檬 + 沙瓦

¥440<sub>(tax in)</sub>

カルピス

Chuhai Calpico / 可尔必思 + 沙瓦

¥440<sub>(tax in)</sub>

【果実酒】

## FRUIT LIQUOR / 果実酒

立山梅酒

Tateyama Umesyu[Plum liquor] / 立山梅酒

¥580<sub>(tax in)</sub>

【焼酎】

## SHOCHU / 白酒

焼酎(麦)

Shochu Barley / 白酒【麦】

〔Glass〕¥550 / 〔Bottle〕¥5,550<sub>(tax in)</sub>

焼酎(芋)

Shochu Sweet potato / 白酒【芋】

〔Glass〕¥550 / 〔Bottle〕¥5,550<sub>(tax in)</sub>

【ハイボール】

## WHISKEY WITH SODA / 威士忌苏打

ハイボール

Whiskey with soda / 威士忌 + 汽水

¥600<sub>(tax in)</sub>

メガハイボール

Whiskey with soda[large] / 威士忌 + 汽水 大扎

¥900<sub>(tax in)</sub>

コークハイ

Whiskey with coke / 威士忌 + 可乐

¥680<sub>(tax in)</sub>

ジンジャーハイ

Whiskey with ginger-ale / 威士忌 + 兑姜汁汽水

¥680<sub>(tax in)</sub>

【日本酒】

## SAKE / 日本酒

若武者 1合(冷・燄)

Sake[180ml][Cold or Hot] / 日本酒[冷酒・燄酒]

¥680<sub>(tax in)</sub>

地酒(冷酒)は別メニューをご覧下さい

Please choose from the Local sake menu.

请参考附件

【ソフトドリンク】

## SOFT DRINK / 其他饮料

炭酸水

Carbonated water / 汽水

¥380<sub>(tax in)</sub>

烏龍茶

Oolong tea / 乌龙茶

¥380<sub>(tax in)</sub>

コーラ

Cola / 可口可乐

¥380<sub>(tax in)</sub>

ジンジャーエール

Ginger-ale / 姜汁汽水

¥380<sub>(tax in)</sub>

オレンジジュース

Orange juice / 橙汁

¥380<sub>(tax in)</sub>

カルピスウォーター

Calpico water / 可尔必思 + 水

¥380<sub>(tax in)</sub>

カルピスソーダ

Calpico soda / 可尔必思 + 汽水

¥380<sub>(tax in)</sub>