

数量限定

黑毛和牛舌



极上厚切牛舌 单人份 ¥3,410
半份 ¥1,800

精选上好黑毛和牛牛舌、
奢侈的厚切让味蕾感受到最极致的牛舌体验。



葱盐牛舌 单人份 ¥2,800
半份 ¥1,560

顶级黑毛和牛牛舌配上大量葱花酱、
日本一直流行的吃法。



极上牛舌 单人份 ¥3,410
半份 ¥1,800

精选黑毛和牛牛舌、
日式烤肉界人气不动的第一盘烤肉。



牛舌拼盘 单人份 ¥3,410

牛舌爱好者、为每个都想尝试一下的人。



牛舌 单人份 ¥2,200
半份 ¥1,200

美味又健康、
日本女性烤肉的不二选择。



极上生牛舌拌肉 单人份 ¥3,000

生食和牛牛舌肉搭配生鸡蛋黄，
拌匀食用。原始而又味美。



牛舌刺身 单人份 ¥3,000

享受最牛舌原来的味道。

单人份

半份

推荐

特选下牛舌

¥1,200

¥600

牛舌后面的部位、感受牛舌不一样的感觉。

特选 神户牛



上等里脊肉

单人份 ¥2860
半份 ¥1500

选用上等神户牛肉
没有多余的脂肪是爱吃瘦肉的人气单品。



上等横膈膜肉

单人份 ¥2280
半份 ¥1300

神户牛的横膈膜肉 恰到好处的脂肪和瘦肉
肉嫩多汁 烤肉界新一代王道单品。



上等牛肋骨肉

单人份 ¥2869
半份 ¥1500

特选神户牛的牛肋骨肉 俗称牛五花
喜欢入口即化口感的美食家必点的一品。



特选大腿肉寿喜烧

单人份 ¥3300

特选神户牛大腿肉用寿喜烧的方式来烹饪
与生鸡蛋的完美结合 感受日本最传统的味道。

单人份

半份

特别上等里脊肉

¥3,980

¥1,990

选用上等里的上等里脊肉 里脊肉却又雪花的口感 奢侈的口感。

特别上等牛肋骨肉

¥3,480

¥1,880

牛肋骨里的王者 入口即化达到极致的口感 肉原来的高品质甜味由此而来。

上等3类拼盘 (里脊肉 / 牛肋骨 / 横膈膜)

¥4,980

¥2,980

选择困难症的人福音 一次性品尝到三种肉。

特选西冷牛肉寿喜烧

¥5,800

用肉类最高级的肉 最传统的日式寿喜烹调 配合生鸡蛋 享用最奢侈的传统美味。



菲力心 120g ¥11,000

菲力中最近中心的部位 脂肪只有里脊肉的一半
嫩度是数一数二稀少部位 瘦肉中的最强王者。



板腱肉排 120g ¥5,800

整块的板腱肉 越嚼越香 肉味十足。



西冷 120g ¥6,400

牛背尾端的肉 平常运动不到
所以带有丰富油脂 口感软嫩 入口即化。



肋眼心 120g ¥6,400

牛肋眼中的中心部位 油脂和瘦肉完美比例
肉感十足 牛肋骨肉当中最嫩的部位。

厚切特选 3 类拼盘 150g ¥6,800

专属厚切爱好者的拼盘 感受厚切带来的肉的盛宴。

菲力 120g ¥8,800

腰部到臀部内侧的肉 运动量少 所以特别软嫩 有肉中女王称号。

牛臀肉 120g ¥4,400

后腿肉里最嫩的部位 肉感爆棚的口感。

前腿肩肉 120g ¥4,400

前腿靠近肩甲骨的肉 有非常浓厚肉味 软硬适中。

数量限定

神戸牛 稀少特选部位

单人份

半份

里脊肉芯

¥3,980

¥2,000

神戸牛里脊中特别稀少的里脊肉芯 里脊肉的极品。

推荐

特选横膈膜

¥3,800

¥2,200

脂肪和瘦肉的黄金比例 颠覆普通横膈膜的口感。

板腱肉

¥3,400

¥2,000

瘦肉中的佼佼者 越嚼越香 肉味十足。

牛臀肉

¥3,300

¥1,950

后腿肉里最嫩的部位 肉感爆棚的口感。

腹胁肉

¥3,300

¥1,950

后腿内侧靠近腹部的肉 油脂分布广泛 是喜欢雪花的食客隐藏人气王。

腱子心

¥3,300

¥1,950

后腿最中心的肉 肉质细致 筋膜少 喜欢瘦肉但又不想咀嚼的最为适合。

臀肉心

¥3,300

¥1,950

牛臀最中心的肉 瘦肉却带有雪花 极为软嫩 肉味十足。

- 数量限定 -

羽下

¥3,400

¥2,000

肩膀的里脊肉里面少数靠近肋排的肉

瘦肉和脂肪完美兼并 入口即化的代表。

推荐

腰肌心（贝身）

¥3,400

¥2,000

中腹最近靠近腰部的稀有部位 切开像贝壳形状

恰到好处雪花分布 可以体验到油脂的鲜甜。

极上厚切块状横膈膜

¥4,400

¥2,500

横膈膜中只有百分之几的稀有部位 横膈膜中的最高规格。



信心的 逸品菜单



韩国泡菜拼盘



鸡蛋汤

韩国泡菜拼盘

¥880

韩国白菜泡菜

¥440

鸡蛋汤

¥580

推荐

神户牛的极上牛尾汤

¥2,500



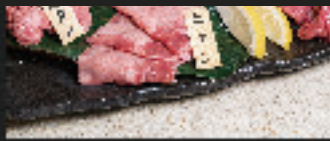
神户牛的极上牛尾汤

神户牛逸品 刺身 生物



极上タン

一人 ¥3,410 两人 ¥1,800



タンづくし

一人 ¥3,410



上タン



极上トロタンユッケ



トロタン

特选神户牛炙烤拌生牛肉

推荐

特选神户牛炙烤盐味拌生牛肉

¥2,200

特选神户牛炙烤拌生牛肉

¥2,200

内脏



小腸

推荐

特选小肠

¥800

特选上等牛胃

¥1,000

牛大肠

¥1,000

※写真はイメージです



神戸牛横丁套餐

单人份 ¥13,000

色拉

今日例汤

前菜 3 种

费力牛排 或者 西冷牛排 100g

烤蔬菜拼盘

特选瘦肉烤肉 5 种

严选炙烤握寿司

日本茶

甜点

咖啡 (热或冷)

神戸牛侘寂套餐

单人份 ¥16,500

今日例汤

前菜 3 种

严选牛舌

费力牛排 或者 西冷牛排 100g

烤蔬菜拼盘

特选瘦肉烤肉 7 种

烤肉涮涮

严选炙烤握寿司

日本茶

甜点

咖啡 (热或冷)

神戸牛逸品 拼盘菜单



严选神戸牛瘦肉 6种拼盘 ¥9,800

各3片（下羽、牛臀肉、后腹肉、腱子心、
前腿肩肉、上等横膈膜）



特选神戸牛瘦肉 5种拼盘 ¥7,850

各3片（下羽、牛臀肉、前腿肩肉、
板腱肉、上等横膈膜）

神戸牛瘦肉 4种拼盘 ¥6,580

各3片

我们对肉的进货渠道有非常的信心
所以我们可以提供“侘寂烤肉套餐”
品尝到各个部分。



神戸牛极拼盘 ¥9,800

角切菲力、肋眼心、板腱肉、牛臀肉、三角五花、
和牛舌、和牛横膈膜、前腿肩肉 各2片



神戸牛菜拼盘 ¥6,980

板腱肉、三角五花、臀肉、前腿肩肉、和牛舌、
腰肌心、今日内脏 各2片

烤物 色拉



鹿儿岛黑豚肩里脊 150g ¥2500

鹿儿岛产黑豚 入口即化 味甜却不失鲜味。



阿波尾鸡（大腿肉） 150g ¥1800

德岛县产 低脂肪 肉感十足 肉中带甜鲜。

- 香肠 ¥680
- 蔬菜拼盘 ¥800
- 卷心菜（大头菜） ¥330
- 玉米 ¥330
- 南瓜 ¥330
- 洋葱 ¥330
- 香菇 ¥330

凯撒色拉



芝麻香油色拉

- 韩国风味色拉 ¥880
- 芝麻香油色拉 ¥880
- 凯撒色拉 ¥880

推荐

- 神户牛筋煮 ¥680
- 毛豆 ¥380
- 韩国紫菜 ¥220

米饭 面 甜点



特选炙烤握寿司 (2贯) ¥2,200

特选上等牛肉用日本最有名的寿司方式
经过高温炙烤 感受肉寿司带来味觉体验。



侘寂冷面 ¥1,000

侘寂冷面 小 (0.5玉) ¥750
烤肉配冷面 清爽又解腻。



京の米老舗 八代目儀兵衛

米饭 大 ¥500

米饭 中 ¥400

米饭 小 ¥300

甜点



奶油焦糖布蕾 ¥638

白巧克力香草冰淇淋 ¥638

整颗草莓冰淇淋 ¥638

特选近江牛

炭火

牛排套餐

極上の近江牛ステーキを七輪で。
 お肉はレアで提供しておりますので
 炭火でお好みの焼き加減でお召し上がりください。



西冷 *Sirloin*

120g	¥8,000-
150g	¥10,000-
180g	¥14,000-

照片是 350g 的

菲力 *Tenderloin*

120g	¥12,000-
150g	¥15,000-
180g	¥18,000-

照片是 180g 的



套餐包含 前菜 3 种 色拉 米饭 例汤 咖啡 (热或冰) 甜点