

Vegan course 蔬菜套餐 채식코스

¥8,000-

Menu 菜单 메뉴

2-3 dishes with seasonal ingredients

계절 식재료를 사용한 2-3접시

Grilled seasonal vegetables

계절 야채 구이

Jumbo mushroom steak

점보 머쉬룸 스테이크

Rice dish (select 1 from 2 options)

밥 것들(2 종류 중 하나)

•Garlic fried rice

•마늘볶음밥

•Vegan vegetable curry

•비건 야채 카레

Dessert

디저트

2-3道用季节性食材制作的菜肴

烧烤的季节性蔬菜

巨型蘑菇牛排

赖斯的东西(从2种当中选1种)

•大蒜炒饭

•素食蔬菜咖喱

甜点

■ We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice. ※Buckwheat's seeds are not included.

■ All listed prices are including tax.

■ 本店的米饭使用10种杂粮混合在一起的杂粮米。黄米, 玉米, 青粗米, 黑米, 黏米, 糯粟, 大豆, 高粱, 稗, 红米。*不含麦粒。

■ 表示的价格都是加了税的。

■ 본점의 밥은 10종류의 잡곡을 배합하여 지었습니다.찰수수, 옥수수,청현미,흑미,찰현미,차조,콩,수수,피,붉은 쌀.

*보리는 포함되어 있지 않습니다.

■ 표시가격은 세금 포함 가격입니다.

Original course 原创套餐 오리지널 코스

Main dish (select 1 from 6 options) 主菜(从6种当中选1种) 메인 디쉬(6 종류 중 하나)

- Japanese beef hamburger steak
- Japanese beef stew
- Japanese brand "mochibuta" pork steak

- 와규 햄버그스테이크
- 와규 쇠고기 스투
- 일본 브랜드 "모찌부타" 돼지고기 스테이크

- 和牛汉堡肉
- 日式炖牛肉
- 日本品牌 "mochibuta" 猪排

¥8,800-

- Chicken breast steak
- 鸡胸肉牛排
- 닭 가슴살 스테이크

¥9,200-

- Fresh fish
- 鲜鱼
- 생선

¥9,600-

- Foie gras hamburger steak
- 鹅肝汉堡肉
- 특제 푸아그라 햄버그 스테이크

¥9,800-

Menu 菜单 메뉴

2-3 dishes with seasonal ingredients

계절 식재료를 사용한 2-3접시

Grilled seasonal vegetables

계절 야채 구이

Main dish

메인 디쉬

Rice dish (select 1 from 2 options)

밥 것들(2 종류 중 하나)

- Garlic fried rice
- Vegan vegetable curry

- 마늘볶음밥
- 비건 야채 카레

Dessert

디저트

2-3道用季节性食材制作的菜肴

烧烤的季节性蔬菜

主菜

赖斯的东西(从2种当中选1种)

- 大蒜炒饭
- 素食蔬菜咖喱

甜点

■ We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice. ※Buckwheat's seeds are not included.

■ All listed prices are including tax.

■ 本店的米饭使用10种杂粮混合在一起的杂粮米。黄米, 玉米, 青粗米, 黑米, 黏米, 糯粟, 大豆, 高粱, 稗, 红米。*不含麦粒。

■ 表示的价格都是加了税的。

■ 본점의 밥은 10종류의 잡곡을 배합하여 지었습니다.찰수수, 옥수수,찰현미,흑미,찰현미,차조,콩,수수,피,붉은 쌀.
*보리는 포함되어 있지 않습니다.

■ 표시가격은 세금 포함 가격입니다.

Live japanese lobster course 活龙虾套餐 활 바다가재 코스

Main dish (select 1 from 4 options) 主菜(从4种当中选1种) 메인 디쉬(4 종류 중 하나)

- Grilled live japanese lobster
 - 烤活龙虾
 - 그릴 한 신선한 이세 새우
- ¥13,500-

Extra

- Fresh fish
 - 鲜鱼
 - 물고기

¥14,900-
- Live ezo abalone
 - 活鲍鱼
 - 전복

¥15,400-
- Live ezo abalone and fresh fish
 - 活鲍鱼和鲜鱼
 - 전복 와 생선

¥16,800-

Menu 菜单 메뉴

- 2-3 dishes with seasonal ingredients

계절 식재료를 사용한 2-3접시

Grilled seasonal vegetables

계절 야채 구이

Main dish

메인 디쉬

Rice dish (select 1 from 2 options)

밥 것들(2 종류 중 하나)

 - Garlic fried rice
 - 마늘볶음밥
 - Vegan vegetable curry
 - 비건 야채 카레

Dessert

디저트

- 2-3道用季节性食材制作的菜肴
- 烧烤的季节性蔬菜
- 主菜
- 赖斯的东西(从2种当中选1种)
- 大蒜炒饭
 - 素食蔬菜咖喱
- 甜点

- We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice. ※Buckwheat's seeds are not included.
- All listed prices are including tax.
- 本店的米饭使用10种杂粮混合在一起的杂粮米。黄米, 玉米, 青粗米, 黑米, 黏米, 糯粟, 大豆, 高粱, 稗, 红米。*不含麦粒。
- 表示的价格都是加了税的。
- 본점의 밥은 10종류의 잡곡을 배합하여 지었습니다.찰수수, 옥수수,청현미,흑미,찰현미,차조,콩,수수,피,붉은 쌀. *보리는 포함되어 있지 않습니다.
- 표시가격은 세금 포함 가격입니다.

Japanese beef course 特选和牛套餐 엄선 와규 코스

Main dish (select 1 from 2 options) 主菜(从2种当中选1种) 메인 디쉬(2 종류 중 하나)

Japanese black beef sirloin steak

黑毛和牛沙朗牛排

흑털 일본소 살로인 스테이크

80g ¥11,000-

120g ¥14,000-

160g ¥17,000-

Japanese brown cattle beef fillet steak

日本棕牛里菲力牛排

일본 갈색 소 필레 스테이크

80g ¥13,000-

120g ¥16,000-

160g ¥19,000-

Menu 菜单 메뉴

2-3 dishes with seasonal ingredients

Grilled seasonal vegetables

Main dish

Rice dish (select 1 from 2 options)

• Garlic fried rice

• Vegan vegetable curry

Dessert

계절 식재료를 사용한 2-3접시

계절 야채 구이

메인 디쉬

밥 것들(2 종류 중 하나)

• 마늘볶음밥

• 비건 야채 카레

디저트

2-3道用季节性食材制作的菜肴

烧烤的季节性蔬菜

主菜

赖斯的东西(从2种当中选1种)

• 大蒜炒饭

• 素食蔬菜咖喱

甜点

■ We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice. ※Buckwheat's seeds are not included.

■ All listed prices are including tax.

■ 本店的米饭使用10种杂粮混合在一起的杂粮米。黄米, 玉米, 青粗米, 黑米, 黏米, 糯粟, 大豆, 高粱, 稗, 红米。*不含麦粒。

■ 表示的价格都是加了税的。

■ 본점의 밥은 10종류의 잡곡을 배합하여 지었습니다.찰수수, 옥수수,청현미,흑미,찰현미,차조,콩,수수,피,붉은 쌀.
*보리는 포함되어 있지 않습니다.

■ 표시가격은 세금 포함 가격입니다.

Extra

Oyster from Harimanada (one piece) — ¥850-
播磨海产牡蛎 (1个)
하리마나다의 굴 (1개)

Fresh fish — ¥2,600-
鲜鱼
생선

Abalone — ¥2,900-
鲍鱼
전복

Live japanese lobster (one prawn) — ¥8,800-
活龙虾 (1只虾)
랍스터 (1꼬리)

Seafood / Japanese beef course 海鮮/和牛套餐 해물/와규 코스

Main dish (select 1 from 2 options) 主菜(从2种当中选1种) 메인 디쉬(2 종류 중 하나)

Japanese black beef sirloin steak
黑毛和牛沙朗牛排
흑털 일본소 살로인 스테이크
80g ¥14,000-
120g ¥17,000-
160g ¥19,000-

Japanese brown cattle beef fillet steak
日本棕牛里菲力牛排
일본 갈색 소 필레 스테이크
80g ¥16,000-
120g ¥19,000-
160g ¥22,000-

Menu 菜单 메뉴

2-3 dishes with seasonal ingredients
Grilled seasonal vegetables
Foie gras
Fresh fish
Main dish
Rice dish (select 1 from 2 options)
·Garlic fried rice
·Vegan vegetable curry
Dessert

계절 식재료를 사용한 2-3접시
계절 야채 구이
푸아그라
신선한 생선
메인 디쉬
밥 것들(2 종류 중 하나)
·마늘볶음밥
·비건 야채 카레
디저트

2-3道用季节性食材制作的菜肴
烧烤的季节性蔬菜
鹅肝
鲜鱼
主菜
赖斯的东西(从2种当中选1种)
·大蒜炒饭
·素食蔬菜咖喱
甜点

■We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice. ※Buckwheat's seeds are not included.
■All listed prices are including tax.
■本店的米饭使用10种杂粮混合在一起的杂粮米。黄米，玉米，青粗米，黑米，黏米，糯粟，大豆，高粱，稗，红米。*不含麦粒。
■表示的价格都是加了税的。
■본점의 밥은 10종류의 잡곡을 배합하여 지었습니다.찰수수, 옥수수,청현미,흑미,찰현미,차조,콩,수수,피,붉은 쌀.
*보리는 포함되어 있지 않습니다.
■표시가격은 세금 포함 가격입니다.

Extra

Oyster from Harimanada(one piece) ——— ¥850-
播磨海产牡蛎 (1个)
하리마나다의 굴(1개)
Abalone ——— ¥2,900-
鲍鱼
전복

Live japanese lobster(one prawn)———— ¥8,800-
活龙虾 (1只虾)
랍스터(1꼬리)

Special Course 特別套餐 스페셜 코스

Main dish (Please select grams) 主菜(请选择一个克数) 메인 디쉬(그램을 선택하세요)

Japanese brown cattle beef fillet steak

日本棕牛里菲力牛排

일본 갈색 소 필레 스테이크

80g ¥25,000-

120g ¥28,000-

160g ¥31,000-

Menu 菜单 메뉴

2-3 dishes with seasonal ingredients

계절 식재료를 사용한 2-3접시

Grilled seasonal vegetables

계절 야채 구이

Grilled live ezo abalone

구운 살아있는 에조 전복

Grilled live japanese lobster

그릴 한 신선한 이세 새우

Main dish

메인 디쉬

Rice dish (select 1 from 2 options)

밥 것들(2 종류 중 하나)

•Garlic fried rice

•마늘볶음밥

•Vegan vegetable curry

•비건 야채 카레

Dessert

디저트

2-3道用季节性食材制作的菜肴

烧烤的季节性蔬菜

烤活鲍鱼

烤活龙虾

主菜

赖斯的东西(从2种当中选1种)

•大蒜炒饭

•素食蔬菜咖喱

甜点

■ We use 10 different cereals including. Glutinous common millet, Corn, Brown rice, Black rice, Glutinous brown rice, Glutinous foxtail millet, Soybeans, Japanese barnyard millet, Red rice, for our rice. ※Buckwheat's seeds are not included.

■ All listed prices are including tax.

■ 本店的米饭使用10种杂粮混合在一起的杂粮米。黄米，玉米，青粗米，黑米，黏米，糯粟，大豆，高粱，稗，红米。*不含麦粒。

■ 表示的价格都是加了税的。

■ 본점의 밥은 10종류의 잡곡을 배합하여 지었습니다.찰수수, 옥수수,찰현미,흑미,찰현미,차조,콩,수수,피,붉은 쌀. *보리는 포함되어 있지 않습니다.

■ 표시가격은 세금 포함 가격입니다.

Extra

Oyster from Harimanada(one piece) ——— ¥850-
播磨海产牡蛎 (1个)
하리마나다의 굴(1개)

Fresh fish ——— ¥2,600-
鲜鱼
생선