盛り合わせ　Assortment 拼盘

炎蔵「極み」4点盛り Enzo "Ultimate" Assorted 4 kinds of Meat　炎藏「极致」4品拼盘	¥4,500
炎蔵「極み」6点盛り Enzo "Ultimate" Assorted 6 kinds of Meat　炎藏「极致」6品拼盘	¥6,000
炎蔵ホルモン5点盛り Enzo Assorted 5 kinds of Entrails　炎藏内脏5品拼	¥1,950
神戸牛4点盛り Assorted 4 kinds of Kobe Beef　神戸牛4品拼盘	¥7,000
神戸牛6点盛り Assorted 6 kinds of Kobe Beef　神戸牛6品拼盘	¥9,900

※表示価格は税込となります。※画像はイメージです ※盛り合わせ内容は、その日の仕入れ状況により異なります。係の者へお尋ねください。
*Tax is included in the price. *Images are for illustration purpose only. *Meat platter contents depend on daily stock. Please ask our staff.
*照片仅供参考。*拼盘内容会因当日进货情况而有所不同。请咨询服务员。*表示价格为含税价格。

黒毛和牛

Japanese Black Wagyu 黒毛和牛

カルビ Short Rib 五花	¥1,600	特選カルビ Special Selected Short Rib 特选五花	¥2,850
中落ちカルビ Beef Rib Finger 中落五花（肋骨间的肉）	¥1,450	特選ロース Special Selected Rib Eye 特选牛背肉	¥2,850
上カルビ Higher Grade Short Rib 上选五花	¥2,100	赤身 もも Thigh 腿肉	¥1,450

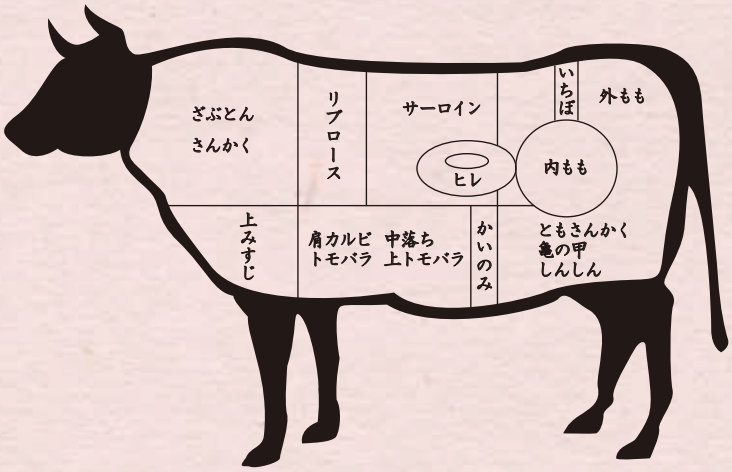
売切ご免

Sold out while stocks last
售完即止

厳選黒毛和牛のおすすめ稀少部位をお楽しみください。

Rare Parts of Black Wagyu Beef 黒毛和牛的稀少部位

赤身 しんしん Knuckle 牛腿芯肉	¥2,100	ざぶとん Lower Chuck 背侧肉	¥2,300
赤身 かいのみ Flank 贝型五花	¥1,900	サーロイン Sirloin 腰肉	¥3,700
赤身 亀の甲 Kamenoko (Part of Inner Round Meat) 龟甲	¥1,450	ヒレ Tenderloin (The Tenderest) 里脊	¥4,800
いちぼ Aitchbone 臀肉	¥1,750		
ともさんかく Lower Round Meat 牛腿肉（霜降部分）	¥2,100		
みすじ Blade 三筋	¥2,100		



赤身 ····· lean meat 瘦肉

* Tax is included in the price. *表示价格为含税价格。

神戸牛 Kobe Beef 神户牛

カルビ Short Rib 五花	¥2,600
ゲタカルビ Beef Rib Finger 肋骨间五花肉	¥2,500
上カルビ Higher Grade Short Rib 上选五花	¥3,600
特選カルビ Special Selected Short Rib 特选五花	¥4,500
かいのみ Flank 贝型五花	¥2,900
神戸牛４点盛り合わせ Assorted 4 kinds of Kobe Beef 神户牛4品拼盘	¥7,000
神戸牛６点盛り合わせ Assorted 6 kinds of Kobe Beef 神户牛6品拼盘	¥9,900

ハラミ Outside Skirt 横膈膜

ハラミ Outside Skirt 牛腿芯肉	¥1,300
上ハラミ(国産) Premium Outside Skirt (JPN) 上等横膈膜(国产)	¥2,000
厚切りハラミ(国産) Thick Cut Outside Skirt (JPN) 厚切横膈膜(国产)	¥2,800

たん Beef Tongue 牛舌

上たん塩(US産) Salted Beef Tongue (US) 椒盐牛舌(美国产)	¥2,700
厚切りたん(US産) Thick Cut Beef Tongue (US) 厚切牛舌(美国产)	¥3,300
厚切りたんハーフ(US産) Thick Cut Beef Tongue 厚切牛舌小份(美国产) Half Size (US)	¥1,650

海鮮 Seafood 海鲜

海老 Shrimp 虾	¥1,000
帆立 Scallop 扇贝	¥950
いか Squid 乌贼	¥950
海鮮盛り合わせ Assorted Seafood 海鲜拼盘	¥2,150

野菜 Vegetable 蔬菜

野菜８点盛り合わせ Assorted 8 kinds of Vegetables 蔬菜8品拼盘	¥1,050

ホルモン

Entrails 内脏

ミノ Rumen 瘤胃	¥950
小腸 Beef Intestine 小肠	¥850
ハチノス Reticulum 网胃	¥700
ハツモト Blood Vessel 心脏动脉	¥700
センマイ Leaf Tripe 瓣胃	¥700
ハツ Heart 心脏	¥700
ギアラ Abomasum 真胃	¥800
ツラミ Beef Cheek Meat 脸颊肉	¥900
レバー Beef Liver 肝脏	¥800

炎蔵ホルモン５点盛り ¥1,950
Enzo Assorted 5 kinds of Entrails
炎藏内脏5品拼盘


Beef Liver 肝脏


Beef Intestine 小肠

* Tax is included in the price. *表示价格为含税价格。

一品

A La Carte 単点料理

キムチ Kimchee 泡菜

白菜キムチ Napa Cabbage Kimchee 韩国泡菜(白菜)	¥700
カクテキ Japanese Radish Kimchee 韩国泡菜(萝卜)	¥700
オイキムチ Cucumber Kimchee 韩国泡菜(黄瓜)	¥700
キムチ盛り合わせ Assorted Kimchee 泡菜拼盘	¥1,050

サラダ Salad 沙拉

サンチュ Sanchu Lettuce Wrap 包菜	¥800
チョレギサラダ Korean Mixed Salad 绿叶沙拉	¥1,000
トマトサラダ Tomato Salad 蕃茄沙拉	¥950

スープ Soup 汤

わかめスープ Seaweed Soup 海带汤	¥900
たまごスープ Egg Soup 蛋汤	¥900
カルビスープ Kalbi Soup 韩国牛肉汤	¥1,050
スンドゥブ Sundubu (Spicy Stew of Tofu & Kimchee) 韩国豆腐汤	¥1,200

おつまみ Side Dish 小菜

白センマイ刺し Leaf Tripe Sashimi 牛瓣胃刺身	¥850
焼き海苔 Baked Nori 烤海苔	¥550
ナムル盛り合わせ Assorted Korean Namul 韩国拌菜	¥750
薬味 (ねぎ塩) Seasoning (Leek Salt) 咸葱	¥400

お食事 Rice・Noodle 主食

石焼きビビンバ Stone Grilled Bibimbap 石锅拌饭	¥1,200
石焼きカルビビビンバ Stone Grilled Kalbi Bibimbap 烤肉石锅拌饭	¥1,300
カルビクッパ Kalbi Kuppa 牛肉汤饭	¥1,300
野菜クッパ Vegetables Kuppa 韩式蔬菜泡饭	¥1,200
冷麺 Cold Noodles 冷面	¥1,300
ライス Rice 米饭	¥400
ライス大盛り Large Serving of Rice 米饭多盛	¥500

・・・辛い/ Hot / 辣

お飲物

Drink 饮料

ビール Beer 啤酒

サントリー ザ・プレミアム・モルツ 生
Suntory The Ppremium Malts Draft Beer
三得利高级麦芽啤酒 Mag /中扎 ¥890

ウイスキー Whisky 威士忌

角ハイボール ¥700
Kaku Highball 角苏打威士忌

知多 ¥950
Chita (Japanese Whisky) 知多

※ロック/水割り/ソーダ割り
※Please specify whether to be served :
on the rock / with water / with soda
※请选择饮用方法：加冰/加凉水/加苏打

果実酒 Fruit Wine 果实酒

梅酒 Plum Wine 梅酒 ¥850

ゆず酒 Yuzu Wine 柚子酒 ¥850

※ロック/水割り/ソーダ割り
※Please specify whether to be served :
on the rock / with water / with soda
※请选择饮用方法：加冰/加凉水/加苏打

カクテル Cocktails 鸡尾酒

カシス Cassis 黑醋栗 ¥750

※オレンジジュース/グレープフルーツジュース/ウーロン茶
※Please specify whether to be served :
with Orange juice / with Grapefruit juice / with Oolong Tea
※请选择饮用方法：橙汁/柚汁/乌龙茶

ライチ Lychee 荔枝 ¥750

※オレンジジュース/グレープフルーツジュース
※Please specify whether to be served :
with Orange juice / with Grapefruit juice
※请选择饮用方法：橙汁/柚汁

サムライサワー Samurai Sour 武士苏打 ¥650

低アルコール日本酒リキュール(ALC10%)のソーダ割り
Low-alcohol sake liqueur (ALC10%) & soda
低度日本酒(酒精度数在10%)和苏打

マッコリ Makgeolli (Makuly) a Korean Traditional Rice Wine 浊酒 (韩国传统酿造酒)

マッコリ Glass /杯 ¥700
Makgeoli (Makuly) 浊酒 Decanter /玻璃水瓶 ¥1,750

サワー Sour 碳酸烧酒

塩レモンサワー ¥700
Lemon Sour with Salt 盐柠檬碳酸烧酒

ウーロンハイ ¥700
Shochu Mixed with Oolong Tea 乌龙烧酒

緑茶ハイ ¥700
Shochu Mixed with Green Tea 绿茶烧酒

ノンアルコールドリンク Non-alcoholic Drink 无酒精饮料

サントリー オールフリー（ノンアルコール）
Non-alcoholic Beer Suntory All Free 三得利啤酒风味饮料
Small Bottle /小瓶装 ¥740

ラルチザン デュ テ ホワイトティー スパークリング
L'artisan du the White Tea Sparkling 起泡白葡萄酒风味白茶饮料
Small Bottle /小瓶装 ¥800

ペピネル スパークリング
Pepinelle Sparkling 起泡红葡萄酒风味饮料
Small Bottle /小瓶装 ¥800

ソフトドリンク Soft Drink 软饮料

ウーロン茶 ¥500
Oolong Tea 乌龙茶

オレンジジュース ¥450
Orange Juice 橙汁

グレープフルーツジュース ¥450
Grapefruit Juice 柚子

コーラ ¥450
Cola 可乐

ジンジャーエール ¥450
Ginger Ale 生姜汽水

* Tax is included in the price. *表示价格为含税价格。

焼酎 Shochu 烧酒

※ロック／水割り／お湯割り
※Please specify whether to be served :
on the rock / with soda / with warm water
※请选择饮用方法：加冰/加凉水/加热水

【芋】Sweet Potato 甘薯

六代目百合 Rokudaime Yuri 六代目百合
90ml Glass /杯 ¥800

山ねこ Yamaneko 山ねこ
90ml Glass /杯 ¥800
720ml Bottle/瓶装 ¥4,250

【麦】Barley 麦

中々 Nakanaka 中々
90ml Glass /杯 ¥800
720ml Bottle/瓶装 ¥4,250

日本酒 Japanese Sake 日本酒

※Cold only ※只有冷清酒

仙禽 無垢モダン
Senkin Muku Modern 仙禽 无垢モダン
120ml Glass /杯 ¥950

風の森 秋津穂
Kazenomori Akitsuho 风の森 秋津穗
120ml Glass /杯 ¥850

寫楽純米
Sharaku Junmai 写乐纯米
120ml Glass /杯 ¥950
720ml Bottle/瓶装 ¥4,500

獺祭純米大吟醸 45
Dassai Junmai Daiginjo 獭祭纯米大吟酿45
720ml Bottle/瓶装 ¥4,850

スパークリングワイン
スパークリング清酒

Bottled Sparkling Wine & Sparkling Sake
起泡葡萄酒·发泡酒

デュック ド パリ ブリュット 750ml ¥4,950
Duc de Paris Brut

獺祭スパークリング 360ml ¥3,850
Dassai (Sparkling Sake)

八海山スパークリング 360ml ¥3,850
Hakkaisan (Sparkling Sake)

グラスワイン Glass Wine 杯葡萄酒

グラスワイン
Glass Wine White/Red 白/红 ¥750

ボトルワイン(白)

Bottled Wine〈White〉白葡萄酒瓶

ヴィニウス リザーヴ シャルドネ
Vinus Reserve Chardonnay 750ml ¥4,300

グロ プラン デュ ペイ ナンテ シュール リー
Gros Plant du Pay Nantais Sur Lie 750ml ¥5,400

ボトルワイン(赤)

Bottled Wine〈Red〉红葡萄酒瓶

プティット シレーヌ
Petite Sirene 750ml ¥4,300

コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ
Cotes du Rhone Vieilles Vignes 750ml ¥5,450

* Tax is included in the price. *表示价格为含税价格。

お米の産地情報については係りの者にお尋ねください。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉

1. 当 1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

For information about the production area of rice, please kindly ask one of our staff members.

〈For customers with food allergies〉

1) Please feel free to ask a member of staff for allergens.
2) Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant.
3) Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.

关于米饭的产地信息请询问工作人員。

〈担心食品过敏的顾客〉

〈担心食品过敏的顾客〉1.有关过敏原的信息请咨询店員。2. 本店的海鲜类料理中有时会放入虾、蟹。
3.过敏反应因人而异。本店使用相同的烹饪器具•洗净机器，如对微量的物质也会产生过敏的顾客请注意。