



日本料理

日本料理亦称为「和食」，起源自日本列岛，为世界美食之一。

在日本料理的制作上，要求用材新鲜，讲究刀功摆放艺术化，注重「色、香、味、器」四者的和谐统一，不反重视味觉，更注重视觉艺术享受化。

刺身套餐

生鱼片是许多日本料理、日本古代料理的重要组成部分，有句话说“食肉不如食鱼”。自古以来，日本料理中就流行着“刺身”文化。自古以来，日本料理中就流行着“刺身”文化。自古以来，日本料理中就流行着“刺身”文化。

豪华刺身拼盘(7种3切)

豪华刺身盛り合わせ7種3切

¥498元

豪华刺身拼盘(7种3切)加板胆

豪华刺身盛り合わせ7種3切(箱ウニ付き)

¥780元





新鲜好食材 来自全球各地

日本料理起源于日本列岛，逐渐发展成为独具日本特色的菜肴。日本和食要求色自然，味鲜美，形多样，器精良，而且材料和调理法重视季节感。

刺身五拼盘(5种3切)
刺身盛り合わせ5種3切
¥288元



料理长推荐
料理长のおすすめ

单人刺身拼盘(七种一切,金枪鱼赤身,金枪鱼中腩)

一人前刺身盛り合わせ7種1切 (マグロ赤身, マグロ中トロ)

¥158元

单人刺身拼盘(5种1切)

一人前刺身盛り合わせ5種1切

¥88元



刺身三拼盘(3种3切)

刺身盛り合わせ3種3切

¥128元



全球

顶级新鲜蓝鳍金枪鱼

- 有美容养颜减肥之功效
- 保护肝脏强化肝脏功能
- 防止动脉硬化
- 有效降低胆固醇含量
- 预防缺铁性贫血
- 促进人体新陈代谢等等



刺身



本マグロ赤身
 蓝鳍金枪鱼中刺身(5切)

¥198元



本マグロ赤身
 蓝鳍金枪鱼刺身(5切)

¥98元



料理長推薦
料理長のオススメ



板
二胆

¥298元



帆立貝
ホタテ

¥78元



赤貝刺身

¥58元



醋鯖魚刺身
しの鯖

¥58元



北极貝刺身
北寄貝刺身

¥58元



三文鱼刺身(5切)
サーモン

¥78元



配
吞赤飽配!
新鮮な刺身



三文鱼腩刺身
トロサーモン

¥88元

池鱼王刺身
シマアジ

¥158元



おすすめ

图片仅供参考，出品以实物为准 掲載写真はイメージ写真です、実際のお料理と異なる場合がございます。



平目鱼
ヒラメ

¥68元



章红鱼刺身
カンパチ

¥78元



甜虾刺身
甘エビ

¥58元



牡丹虾刺身
ボタシエビ

¥98元/2只

おすすめ

寿司

寿司“SUSHI”，“酸”即是酸腌制的食物。公元700年，即奈良年代，当时的日本人，用一些醋腌制过的饭团，加上一些海产或肉类，压成一小块，整齐地排列在一个小木箱之内，作为沿途的食粮。镰仓幕府时代，寿司开始在日本广泛流传，经久不衰，成为一种普通美味的食品。并受到人们的欢迎。

特选鲜味

一捏一握，每一个动作

都蕴藏匠人精神



寿司套餐A(甄选寿司10贯，含金枪鱼中腩，赤身，外加狮子王燻卷和清酒一套)
寿司10贯，本マグロ中トロ、赤身含む、ライオンキングロール、日本酒

¥258元

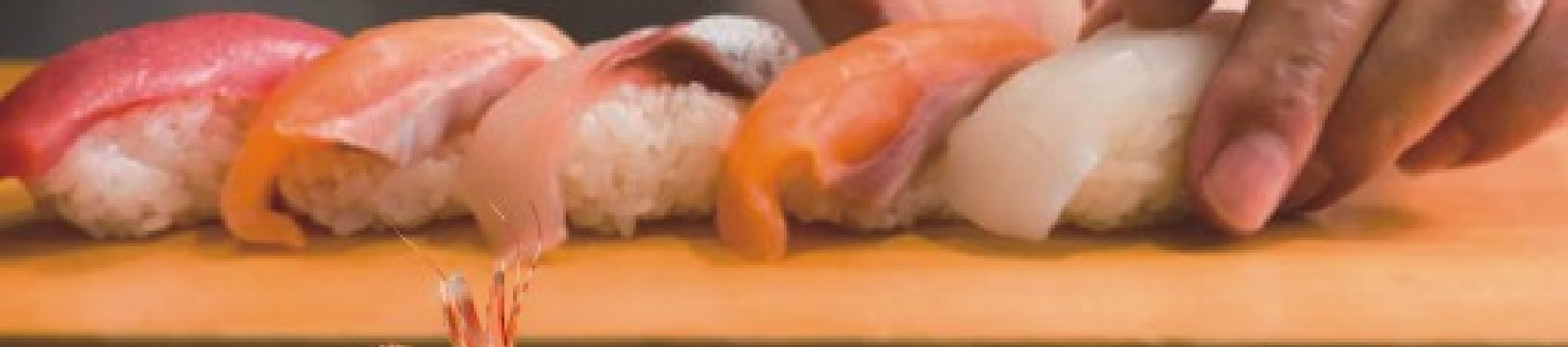
寿司套餐

寿司套餐B(寿司7贯，外加小卷6个)

寿司7贯，小卷6個

¥138元

寿司套餐



牡丹虾寿司
ボタシエビ

¥58



海胆寿司
ウニ

¥58



金枪鱼中腩寿司
マグロ中トロ

¥58



金枪鱼寿司
赤身

¥28



池鱼王寿司
シマアジ

¥28



帆立贝寿司
ホタテ

¥28

图片仅供参考，出品以实物为准 掲載写真はイメージ写真です、実際のお料理と異なる場合がございます。

百分百手工 新鲜的享受



法国鹅肝寿司

フォアグラ

¥25元/贯



鳗鱼寿司

うなぎ

¥25元/贯



三文鱼腩寿司

トロサーモン

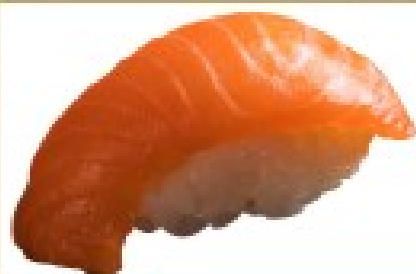
¥22元/贯



章红鱼寿司

カンパチ

¥18元/贯



三文鱼寿司

サーモン

¥12元/贯



火炙蟹棒寿司

カニカマ

¥18元/贯



平目鱼寿司

ヒラメ

¥15元/贯



蟹籽寿司

トビ子

¥18元/贯



北极贝寿司

北寄貝

¥18元/贯



甜虾寿司

甘エビ

¥18元/贯

卷物



加州卷 ¥48元
カリフォルニアロール



狮子王焗卷 ¥58元
ライオンキングロール



三文鱼牛油果大卷 ¥58元
サーモンアボカド巻き

超大一口！
大満足！！



炙烤鳗鱼大卷
うなぎ巻き

¥68元



香葱金枪鱼小卷 ¥48元
ネギトロ巻き



金枪鱼小卷 ¥38元
鉄火巻き



三文鱼小卷 ¥38元
サーモン巻き



蟹柳小卷 ¥28元
カニカマ巻き



纳豆卷 ¥18元
納豆巻き



青瓜小卷 ¥18元
カッパ巻き

前菜



芥末章鱼 ¥28元
タコワサ



金枪鱼拌牛油果 ¥68元
マグロアボカド和え



炸豆腐 ¥38元
揚げ豆腐



盐辛鲷鱼 ¥38元
イカ塩辛

料理长推荐
DIANZHANGTUIJIAN
料理长のおすすめ

下酒菜拼盘 ¥88元
おつまみ盛り合わせ



图片仅供参考，出品以实物为准，掲載写真はイメージ写真です。実際の料理と異なる場合がございます。

蔬菜鱼饼
さつまいも揚げ

¥48元



泡菜
自家製キムチ

¥28元



炙烧明太子
炙り明太子

¥45元





冷豆腐
冷奴

¥18元



毛豆
枝豆

¥18元

纳豆泡菜秋葵
オクラ納豆キムチ

¥38元

盐昆布青瓜
塩昆布きゅうり

¥38元

青瓜拌梅子
きゅうり梅和え

¥38元



沙拉

豪华海鲜沙拉
海鲜サラダ

¥68元



培根芝士沙拉
ベーコンチーズサラダ

¥58元



意式冷番茄
トマトサラダ

¥38元



丁香鱼豆腐沙拉
しらす豆腐サラダ

¥48元

葱炒牛舌
キタレネギ塩焼き
¥78元

一品料理



鉄板厚切牛舌
厚切りキタレ鉄板焼き
¥88元



鉄板牛腸 ¥68元
ホルモン鉄板焼き



鉄板牛肉漢堡 ¥68元
ハンバーグ鉄板焼き



照焼鸡扒 ¥58元
照り焼きチキン

醬煮猪扒 ¥78元
カツ煮





麻婆豆腐 ¥58元
マーボ豆腐



麻婆春雨 ¥58元
マーボ春雨



味噌煮青花魚 ¥58元
さば味噌煮



猪肉炒雑菜 ¥42元
豚野菜炒め



芝士焗通心粉 ¥58元
マカロニグラタン



自家秘制叉焼 ¥58元
自家製ネギチヤージュ





冲绳炒苦瓜 ¥48元

ゴーヤチャンプルー



青椒肉丝 ¥58元

チンジャオロース



猪肉炒泡菜 ¥48元

豚キムチ



豚平焼

¥58元

豚平焼き



千羽餃子

¥38元

羽付き餃子



鸡蛋卷(羽子、鰻魚、納豆)
厚し巻(明太子、うなぎ、納豆)

¥38元/¥48元

图片仅供参考。出品以实物为准。掲載写真はイメージ写真です、実際のお料理と異なる場合がございます。

天妇罗是日式料理中的油炸食品。用面粉、鸡蛋与水调和成浆，将新鲜的鱼虾和时令蔬菜裹上浆放入油锅炸成金黄色。蘸时蘸酱油和萝卜泥调成的汁，鲜嫩美味，香而不腻。

天妇罗拼盘

天ぷら盛り合わせ

¥68元

天妇罗





炸鸡软骨
软骨唐揚げ

¥48元



炸鸡块 ¥48元
とり唐揚げ



南蛮炸鸡 ¥58元
チキン南蛮

おすすめ

炸大虾天妇罗
エビ天ぷら

¥78元



吉列炸大虾 ¥68元

エビフライ



おすすめ

炸河虾 ¥48元

川エビ



自家可乐饼 ¥48元

コロッケ

料理长推荐
料理长のオススメ



吉列猪扒

豚カツ

¥68元

串焼

五串拼盘 (三种肉, 两种蔬菜)

串烧き盛り合わせ5種(肉3野菜2)

¥78元

八串拼盘 (五种肉, 三种蔬菜)

串烧き盛り合わせ8種(肉5野菜3)

¥98元

せん
本
桜

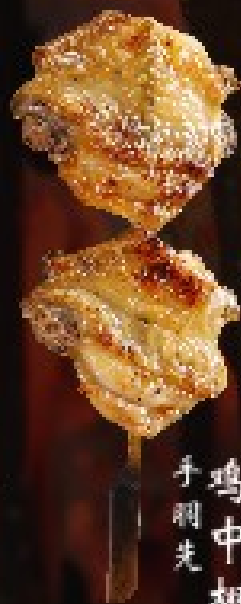
特
選





提灯
ちようちん

¥22元



鸡中翅
手羽先

¥22元



烤大虾
海老串焼き

¥18元



鸡腿肉
鶏もも

¥20元



鸡肉大葱
ねぎま

¥22元



手工鸡肉棒 ¥22元
つくね



鸡胗
砂ずり

¥18元



鸡软骨
軟骨

¥18元



鸡白肝
レバー

¥22元



烤牛舌
キタシ

¥30元



培根小番茄
ベーコントマト巻き

¥18元



鸡皮
鶏かわ

¥15元



鸡心
ハツ

¥18元



鸡里脊
セセリ

¥18元



鸡尾玉
ぼんじり

¥20元



秋葵
オクラ

¥10元



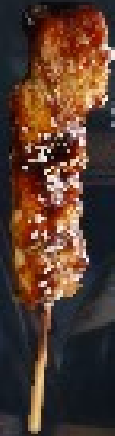
明太子西葫芦
明太スリッキー

¥10元



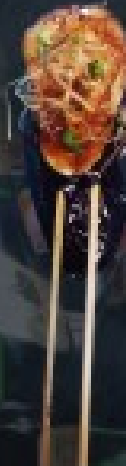
香菇
しいたけ

¥10元



鳗鱼串
鰻串

¥28元



茄子
ナス

¥10元

烧烤跟清酒更配哦！

图片仅供参考，出品以实物为准，掲載写真はイメージ写真です，実際のお料理と異なる場合がございます。

焼物



开边花鱼 ¥58元/半条
ほっけ焼き

¥98元/条



蒲烧鳗鱼 ¥88元
鳗蒲烧



盐烤青花鱼 ¥48元
鯖の塩焼き



味淋魚干 ¥48元
フグ干物焼き



魷魚一夜干 ¥68元
イカの一晩干し

寿喜锅 ¥168元

すき焼き

火鍋

一番
人気



豪华海鲜锅 ¥268元

豪華海鮮鍋





牛肠锅
しつ鍋

¥ 188元



自家泡菜猪肉锅
豚キムチ鍋

¥ 138元



鸡肉锅
鶏鍋

¥ 188元

主食



香煎牛舌盖饭
牛タン丼 ¥78元



滑蛋猪扒饭
カツ丼 ¥68元



お茶漬(明太子、梅、鮭) ¥38元
茶泡饭(明太子、梅子、三文鱼)



蒲烧鳗鱼饭
鰻丼

おすすめ

¥88元



海鮮飯
海鮮丼

鲜肉嫩滑

¥78元



大炙蟹棒盖饭
カニカマ丼

¥48元



咖喱猪扒饭
カツカレー

¥68元

图片仅供参考，出品以实物为准 掲載写真はイメージ写真です、実際のお料理と異なる場合がございます。



千本桜养胃汤 ¥58元
千本桜特製スープ



海鲜炒饭 ¥68元
海鲜チャーハン



鳗鱼炒饭 ¥68元
鳗チャーハン



麻婆拉面 ¥58元
マーボーラーメン



咖喱饭 ¥48元
カレーライス



温泉玉子牛肉饭 ¥58元
温泉玉子牛肉丼



豚骨拉面
豚骨ラーメン

¥48元



千本樱意粉
千本桜うどん

¥58元

料理長 推荐



咖喱乌冬 / 咖喱荞麦面
カレーうどん / カレーそば

¥58元



酱油拉面
醤油ラーメン

¥48元



激辛海鲜拉面
激辛海鮮ラーメン

¥68元



冷中华面
冷やし中華

¥58元

米饭 ¥10元

ご飯

饭团 (明太子、梅子、三文鱼)

おにぎり (明太子、梅、鮭)

¥18元



冷乌冬 / 冷荞麦面
冷やしうどん / 冷やしそば

¥38元

图片仅供参考，出品以实物为准。掲載写真はイメージ写真です。実際のお料理と異なる場合がございます。

アルコール

朝日生啤 生ビール	嗨棒 ハイボール	柠檬萨瓦 レモンサワー	可乐嗨棒 コクハイボール	梅酒萨瓦 梅酒サワー	梅酒 梅酒	乌龙嗨 ウロンハイ	卡尔必思萨瓦 カルピスサワー	芒果生啤 マンゴービール	黑加仑生啤 カシスビール	卡尔必思生啤 カルピスビール
¥28	¥35	¥35	¥38	¥38	¥38	¥38	¥38	¥30	¥30	¥30

焼酎

いいちこ	黑雾岛	富乃宝山	一刻者	赤雾岛	赤兔马
¥38/杯	¥38/杯	¥45/杯	¥480/720ml	¥45/杯	¥680/720ml
¥330/720ml	¥350/720ml	¥450/720ml	¥880/1.8l	¥680/720ml	¥1180/1.8l
¥610/1.8l	¥620/1.8l	¥880/1.8l	¥880/1.8l	¥1180/1.8l	¥1180/1.8l

ウイスキー

才能品味生活 有生活品味	梅酒	红酒	香檳	三得利角瓶
¥180/350ml	¥480	¥480	¥480	¥480
¥280/750ml	¥680	¥680	¥680	¥480

ソフトドリンク

矿泉水 ミネラルウォーター	可乐 コーラ	乌龙茶 ウロン茶	苏打水 ソーダ	卡尔必思 カルピス	波子汽水 ラムネ	芒果果汁 マンゴージュース	黑加仑果汁 カシスジュース
¥10	¥18	¥18	¥18	¥20	¥25	¥20	¥20

此款「李白」纯米酒以主果香和花香为主香气，特殊香气带有成熟的香蕉，苹果，香瓜和梨子香气。

李白



精米六八

島根

微辛口

288元
规格:300ml

此款「李白」纯米酒以主果香和花香为主香气，特殊香气带有成熟的香蕉，苹果，香瓜和梨子香气。

千載一時



精米五十

兵庫

微辛口

615元/1080元
规格:720ml/1.8l

酒香自然，饮一口便能感受到澄澈醇母独有轻快的吟酿香及口感，酒米的鲜味加上顺滑的甜味，充满跃动感的味道在口腔中散开。

作



精米六十

三重

微辛口

668元
规格:300ml

酿造时添加了糯米，这款加贺美人实现了高雅、松软、圆润、浓郁的甜头，余味依旧香甜，但香甜收尾的干净利落，最适合本来就有甜味、浓厚的料理。

加賀美人



精米六五

石川

甘口

328元
规格:300ml

笑四季的酒，全是以生酩的方式酿造。生酩酿出来的酒，开封后经过一段时间，令味道层次更丰富，口感更圆滑的作用。

笑四季



精米五十

滋賀

微辛口

638元
规格:720ml

生酒一次火入，微碳酸感，适度酒精度的现代清酒。其口感非常清新爽口，丰满的甜味和鲜味，最后充满了干净的酸。

三諸杉



精米六十

奈良

微甘口

688元
规格:300ml



獺祭45 ¥880/720ml
 ¥1380/1.8l

獺祭39 ¥1180/720ml
 ¥2180/1.8l

菊正宗 ¥98/300ml

清酒一壺 ¥88



图片仅供参考，出品以实物为准，网络写真はイメージ写真です、実際のお料理と異なる場合がございます。