

忍家の

肉鍋

SHINOBUYA
MEAT
HOT POT

다양한 종류의 냄비,
최소 2인분 주문 가능

소혀와 파의 샤부샤부 [콜라겐 스프]

Beef tongue
with green onion
shabu-shabu
[collagen soup] **1,590원**
[세금포함1,749원]
— [1 Serving]

1인분



Beef Tongue

탱글탱글한 닭고기 콜라겐과 야채의 맛이 잘 어울린 특제 스프.
살짝 익힌 우설에 파를 싸서 먹으면 더욱 맛있었다.



cheese

돼지 어깨살과 치즈 샤브샤브

Pork shoulder loin and cheese shabu-shabu
1,260원 (세금포함1,386원)
— [1 Serving]

1인분

소뼈를 베이스로 여러 종류의 치즈를 녹인 수프,
녹아내린 모짜렐라,
맛갈스러운 돼지고기 등심과의 궁합이 일품!
야채를 듬뿍 넣어
깔끔하게 드실 수 있습니다.

돼지고기 등심 파 샤브샤브

Pork shoulder loin and
green onion shabu-shabu

GREEN
ONION

1인분 — [1 Serving]

990원 (세금포함1,089원)



일본 와규 곱창 전골 간장 국물 베이스

1인분 **1,390원** (세금포함1,529원) — [1 Serving]

Japanese Beef Offals Hot Pot (Soy Sauce)

탱글탱글한 '와규 모츠'와 신선한 야채, 오리지널 스프와의
궁합이 좋고 건강에도 좋다! 질리지 않고 드실 수 있습니다.

추가
재료

와규 모츠 **990원** (세금포함1,089원) Additional Japanese Beef Offals

야채 플래터 (콩나물, 양배추, 부추, 우영, 마늘)

520원 (세금포함572원) Additional Vegetables for Japanese Beef Offals Hot Pot

추가 재료

To finish off
the pot

추가 각종 **420원** (세금포함462원)

- ◆ 짬뽕면 ◆ 우동
- ◆ 잡채 ◆ 건면

Champon Ramen Noodles / Udon Noodles
/ Porridge / Dried Noodles

고민이라면 이것!

마무리로 추천

- 우설 샤브샤브
- 와규 곱창전골

소고기의 풍미를 돋보이게 하는

【우동】

- 돼지 어깨살
샤브샤브

돼지고기 맛이 듬뿍 담긴

【짬뽕면】



Chateaubriand



수량 한정

샤토브리앙

소 한 마리에서 단 600g만 얻을 수 있는

소고기 최고급 부위 중 하나다.

깊은 풍미와 감칠맛이 있고, 부드럽고

섬세한 육질이 특징이다.



수량 한정

Chateaubriand

샤토브리앙

컷 스테이크 2,590원 (세금포함 2,849원)



선택할 수 있는
2가지 스테이크 소스

◆로스트 갈릭 소스◆
roasted garlic sauce

◆양파 소스◆
Onion Sauce

Beef fillet 牛ヒレ

소의 지느러미살은 매우 부드럽고

식감이 좋은 쇠고기 부위다.

지방이 적고 건강하고

담백하며 쇠고기 본연의 맛을 즐길 수 있다.



쇼안심살 스테이크

Beef Fillet Steak 1,590원 (세금포함 1,749원)

비프 스테이크 보울

Beef Steak Bowl 990원 (세금포함 1,089원)

푸짐한 소고기 스테이크를 따끈한 밥과 함께.

녹아내리는 소고기와 달걀노른자의 풍미가 입안 가득 퍼져나간다.



牡蠣

Oyster

효고현 무로쓰 1년생 굴

신선하고 냄새가 나지 않으며,
가열해도 수축되지 않는다.

생산량이 많은 히로시마산 굴이 2년산인 반면,

무로쓰의 굴은 1년 만에 자란다.

그만큼 바다에 영양이 풍부하기 때문에

굴의 성장도 빨라 통통한 육질을 맛볼 수 있다.

또한 산란 전에 수확하기 때문에 영양과 맛이 풍부하다.

무로쓰 굴은 가열해도 삶이 잘 쪄그라들지

않고 비린내가 나지 않아 먹기 좋다는 평을 받고 있다.

'굴을 싫어하는 사람도 굴을 좋아하게 됐다!'

라는 목소리도 많이 들릴 정도! 꼭 한번 드셔보세요!



카지모토 수산



효고현 무로쓰

굴 구이 (소금레몬)

oyster grilled with
salt and lemon
(1piece)

1개 420円(세금포함462円)

레몬으로 상큼하게 ♪.

굴 본연의 맛을 즐겨보세요.

※사진 속 제품은 샘플입니다.



효고현 무로쓰

굴 명란젓 그라탱

oyster gratin with
Mentaiko (spicy fish eggs)
(1piece)

1개 490円(세금포함539円)

※사진의 샘플은 3개가 있는 경우입니다.



효고현 무로쓰

굴 구이 (간장)

oyster grilled in
soy sauce
(1piece)

1개 420円(세금포함462円)

※※사진의 샘플은 2개가 있는 경우입니다.



肴

Appetizer

건배에
안성맞춤인
일품요리



크림치즈
성게 간장절임과
반딧불이 오징어 훈제

Cream cheese marinated in sea urchin soy sauce and smoked firefly squid

690円(税込759円)



690円
(税込759円)

크림치즈
성게 간장절임

Cream cheese marinated in sea urchin soy sauce

반딧불이 오징어
훈제 구이

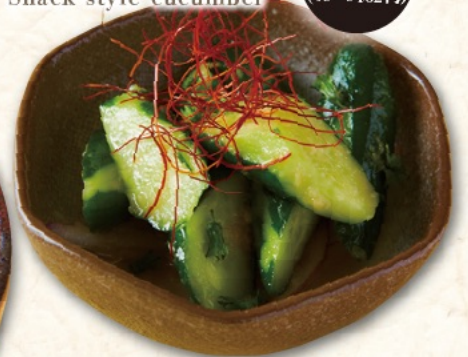
Seared smoked firefly squid

360円
(税込396円)



안주용 오이
Snack-style cucumber

420円
(税込462円)



식초 곱창

Intestine of pork dressed with vinegar and soy sauce

390円
(税込429円)



420円
(税込462円)

모즈쿠 식초

Vinegared mozuku seaweed



다코와사

Octopus & Wasabi

390円
(税込429円)

장미 김
매실 오이

Dried seaweed and Ume plum cucumber

520円(税込572円)



풋콩

Edamame

390円
(税込429円)



엄선된 식재료

【말고기】

말고기는 고미네랄·고단백질·고영양 철분·글리코라겐이 풍부해 빈혈과 간기능 강화에 효과적이다. 또한 저칼로리·저지방으로 지방연소 촉진 효과가 뛰어난 건강할 고기다.
개체에 따라 살코기 정도나 살코기 정도가 사진과 다를 수 있습니다.



말 사시미 990원 (세금 포함 1,089원)
Horse Sashimi

말고기 유케

Horse-meat Yukke

말고기 맛에 달걀노른자의 감칠맛과 매콤달콤한 양념이 절묘한 조화를 이룬다.

950원
(세금 포함 1,045원)



馬刺

Basashi

담백하면서도 깊은 맛.

野菜

Salad

알록달록하고 산뜻하게

【선택할 수 있는 드레싱】원하는 드레싱을 2종류 중에서 선택해 주세요

시저 드레싱

토마토



아보카도 & 메클런 샐러드와 생햄

Avocado & Mescun Salad with Uncured Ham

850원
(세금 포함 935원)

생햄의 짭조름한 맛이 아보카도와 잘 어울리고, 신선한 베이비 리프를 듬뿍 넣은 이탈리아 샐러드입니다.



시저 샐러드

Caesar Salad

790원 (세금 포함 869원)

串焼

Skewers

정성스럽게 굽습니다.

※꼬치구이 소금 또는 양념을 선택할 수 있습니다.

※Select from salt or yakitori sauce for grilled skewers.

꼬치구이모듬

6가지 꼬치 모듬 세트

6-Variety Skewer Assortment 1,390원 (세금 포함 1,529원)

꼬치구이 단품

- 닭다리살과 부추 꼬치 (한병) 220원 (세금 포함 242원)
Chicken Thigh & Leek Skewer
- 닭 모래주머니 꼬치 (한병) 200원 (세금 포함 220원)
Chicken Gizzard Skewer
- 돼지 치마 꼬치 (한병) 200원 (세금 포함 220원)
Pork skirt Skewer

- 소고기 꼬치 (한병) 290원 (세금 포함 319원)
Beef Skewer
- 닭날개 꼬치 (한병) 260원 (세금 포함 286원)
Chicken Wing Skewer
- 닭완자 꼬치 (한병) 220원 (세금 포함 242원)
Chicken Tsukune Meatball Skewer
- 오쿠쿠즈란 달걀 노른자 포함 +60원 (세금 포함 66원)
With Okukujiran Egg Yolk

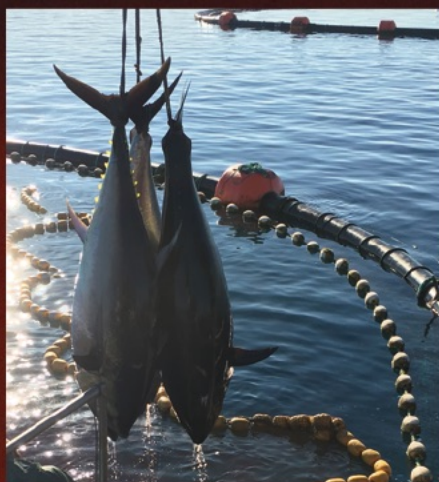


진정한 참치 애호가들은

참치 살코기를 선택한다.

미사키 미에수산의 참다랑어를 사용했습니다

가나가와현 미우라 미사키항은 관동지역에서 유일하게
그리고 일본에서도 손꼽히는 냉동 참치 어획량을
 자랑한다. 선상에서 양륙된 참치는 즉시 처리되어
-60℃로 냉동되어 운반되며, 초저온 냉동고에
보관되어 양륙 직후의 신선도를 유지한다고 한다.
미사키 시장에는 숙련된 전문감별사가 다수 상주하고
있으며, 입찰 방식으로 양질의 참치를 선별하고, 고도의
가공 기술을 통해 각각의 요구에 맞는 커팅을 한 후
고객에게 전달된다. 최근에는 세계 각지에서
구매하거나 양식 참치의 수요도 있어, 미사키의
중매인들이 감별사 역할을 하고 있습니다.



鮪 づくし

Hon-
Maguro

세계 최고의 수자원 자산의 보고
지중해산 참치 사용

⑤ 사시미 5종

Assorted 5 kinds of sashimi
(price per person)
(minimum order of two)

※재고 상황에 따라 내용이
달라질 수 있습니다.

1인용 **860円**(세금 포함 946円)

※주문은 2인분부터 가능합니다.



③ 사시미 3종

Assorted 3 kinds of sashimi
(price per person) (minimum order of two)

※재고 상황에 따라 내용이
달라질 수 있습니다.

1인용 **640円**(세금 포함 704円)

※주문은 2인분부터 가능합니다.



참치 사시미
Bluefin Tuna Lean Meat

1,190円(세금 포함 1,309円)

焼魚

Grilled Fish

풍부한 맛과
바다의 향기.

임연수어 마리

Striped Atka Mackerel

마리 whole order

1,450원(세금 포함1,595원)

반쪽 half order

790원(세금 포함869원)

홋카이도산
니신
하카타 명란젓 구이

Grilled Hokkaido herring with
Mentaiko (spicy fish eggs)

한 번 먹으면 중독되는 우리 가게의 자랑거리입니다.

760원(세금 포함836원)

오징어 간 간장 건어물



Soy Sauce Dried Squid

890원(세금 포함979원)

鮪

Hon-
Maguro

名物 鮪串

절인 참다랑어 파
꼬치구이

Pickled Fatty Bluefin Tuna & Leek Skewer

한 병 420원(세금 포함462원)

※사진은 두 개입니다.

참치 트로타쿠안

일관 320원(세금 포함352원)

Finely Chopped Bluefin Tuna & Takuan Pickled

Daikon Radish Sushi (1 piece) ※사진은 네 개입니다.



연어
Salmon

760원(세금 포함836원)



칸파치
Amberjack

※겨울철에는 방어로 변경될 수 있습니다.

890원(세금 포함979원)



고등어 구이

슬과 잘떡궁합

Lightly Seared Pickled Mackerel 720원(세금 포함792원)



달콤한 새우

달콤하고 탱글탱글하며 입안에서 사르르 녹는다.

Sweet Shrimp 890원(세금 포함979원)

刺身

Sashimi

신선도를 파악하면
재료의 맛을
느낄 수 있다.

逸品

Ippin

재료의 맛을
돋보이게 한다.

산의 맑은 공기와
미네랄이 풍부한 천연수에서 자랐다.
건강한 닭고기 달걀
이바라키현의 산속. 천연 은어가 헤엄치는 청류인 쿠지강과
아부쿠마강의 길은 녹색. 산간을 관통하는 상쾌한 바람이
불어오는 이 땅에서 씩씩하게 자란 닭들이 낳은
진한 맛과 깊은 풍미를 자랑한다.
오쿠쿠지의 땅속에서 솟아나는 미네랄이 풍부한 천연수가
닭들의 활력과 건강의 비결이다.

오쿠쿠지 계란



오쿠쿠지 계란
계란말이

790원(세금 포함869원)

Rolled Omelet with Okukujiran Eggs & Dashi Stock
한 개 한 개 정성껏 구워낸 부드러운 계란은 일품이다.

파 소금
타코야키

590원(세금 포함649원)

Grilled Green Onion Salt Takoyaki
담백한 타코야키는 술과도 잘 어울린다.

나가이모
냉 매실 소스

Chilled Long Yam with Plum Sauce
참마의 바삭바삭한 식감을 즐길 수 있다.

620원(세금 포함682원)

생햄과 이베리코 돼지고기 살라미와
치즈 모듬 요리

1,250원(세금 포함1,375원)

With Prosciutto with Iberian Pig Salami Assorted Cheese
※재고 상황에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

치즈가
듬뿍 들어간 문어구이

Takoyaki Octopus Dumplings
Covered in Cheese

겉은 바삭하고 속은 폭신한
타코야키에 치즈를 듬뿍 얹은
퐁듀 스타일.

790원(세금 포함869원)

타코야키×치즈의 절묘한 콜라보레이션!



섬세하고 고급스러운 맛의 버드나무 가자미

가자미 튀김

Fried flatfish

고집스러운 육수 소스가
결정적인 역할을 하는 일품입니다.

540円 (세금 포함 594円)



옆질러진 치즈 감자튀김

Fried Potatoes
Overflowing with Cheese

인기의 치즈가 듬뿍 들어간
감자튀김! 손이 멈추지 않습니다.

590円 (세금 포함 649円)

흑우 와규 호르몬 소금 튀김

Kara-age Style Deep-fried Salt Japanese Beef Giblets

흑모 와규의 기름진 맛을 카레소금과 함께 즐겨보세요.

690円 (세금 포함 759円)



揚物

Fried Dishes

넘쳐흐르는
맛을 만끽하다



630円
(세금 포함 693円)

문어 튀김

Kara-age Style Deep-fried Octopus



490円
(세금 포함 539円)

달콤한 새우 튀김

Deep-Fried Sweet Shrimp



750円
(세금 포함 825円)

닭고기 튀김

Kara-age Chicken



630円
(세금 포함 693円)

2종류의 닭 연골

2-Variety Chicken Gistle Plate

PIZZA

5-치즈 시카고 스타일 피자

5-Cheese Chicago Style Pizza

흘러나오는 치즈 소스를 듬뿍 넣어 드세요.

1,450원(세금 포함1,595원)



카레 시카고 피자

Curry Chicago Pizza

피자의 인기 메뉴인 시카고 피자의 새로운 친구 등장!

매콤한 카레 소스와 치즈 소스를 조합했습니다.

1,450원(세금 포함1,595원)



바닷내음이 입맛을 돋운다.

국내산 시라스와 장미 김 안주 피자

Whitebait and seaweed pizza

850원(세금 포함 935원)



이나니와 우동

Inaniwa udon noodles

690원(세금 포함759원)

麵

Noodle

소 힘줄과 곤약 소스 야키소바

Worcestershire Sauce Yakisoba Noodles with Beef Tendon & Konnyaku Gelatin

갓 살아낸 쫄깃쫄깃한 굵은 면에 쫄깃쫄깃한 소 힘줄과 곤약이 포인트! 뜨겁게 달궈진 철판에서 제공합니다.

790원(세금 포함869원)



ご飯

Rice

마감까지
신경을 쓴 일품들.



명물 해물 덮밥

바라치라시 초밥

Scattered Chirashi Sushi

1,290円(세금 포함 1,419円)

화려한 색감의 해산물로 장식되어 있어 보기에 도 화려하다.



소혀 성게와 연어알 초밥

Beef Tongue Sushi with Salmon
Roe & Sea Urchin (1 piece)

한 개 540円(세금 포함 594円)

성게와 연어알이 듬뿍 들어간 고급스러운 초밥!

※사진은 두 개입니다.



고기말이 막대기

한 개 450円(세금 포함 495円)

Meat Roll Stick ※사진은 이미지입니다

즐거워 밥에 특제 매콤달콤한 양념에 절인 돼지고기를 말아 고소하게 구워냈다.



참다랑어 다진 것 & 단무지 절임

무 초밥

한 개 320円(세금 포함 352円)

Finely Chopped Bluefin Tuna & Takuan Pickled
Daikon Radish Sushi (1 piece)

※사진은 네 개입니다.

문어와 타카나 돌솥 마늘 볶음밥

Stone Grilled Garlic Fried Rice
with Octopus & Leaf Mustard

마늘과 문어의 궁합은 중독성 있는!

850円(세금 포함 935円)



스테이크 보울

Beef Steak Bowl

990円(세금 포함 1,089円)

•밥 세트 (밥, 된장국, 젓갈, 단무지)

420円(세금 포함 462円)

Rice Combo (rice, miso soup, salted squid, takuan)

•밥 200円(税込 220円)

White rice

•된장국 200円(세금 포함 220円)

Miso soup

甘味

술을 마신 후의
디저트는 특별하다.

애플 타르트

Apple tart

590원(세금포함649원)

진한 과즙이 입안 가득 퍼진다. 행복한 시간을



석류 파르페

Pomegranate Parfait

490원(세금포함539원)



초콜릿 브라우니 파르페

Chocolate Brownie Parfait

620원(세금포함682원)



달콤한 누룩 판나코타

Sweet malted rice panna cotta 390원(세금포함429원)



진한 호지차 아이스크림

Roasted green tea ice cream

350원(세금포함385원)

석류 크림치즈

590원(세금포함649원)

Pomegranate cream cheese

먹는 미용액이라 불리는 석류 페이스트를 아낌없이 사용했다. 단맛과 신맛의 균형이 절묘하다!



홋카이도 바닐라 아이스크림

Hokkaido Vanilla Ice Cream

250원(세금포함275원)



SHINOBUYA DRINK MENU



**SUPER
"DRY"**

맥주 칵테일
피아카텔

무알콜 맥주
ノンアルコールビール

맥주 잔 590원 (세금포함 649원)
ジョッキ

산디가프 / 카시스맥주
シャンディガフ/カシスビール

맥주 물병 1,990원 (세금포함 2,189원)
ビッチャー

각 590원 (세금포함 649원)

ASAHI DRY ZERO (일잔)
ドライゼロ グラス

530원 (세금포함 583원)

하이볼

ハイボール

- **잭 다니엘 하이볼** 560원 (세금포함 616원)
ジャックダニエルハイボール
- **블랙 니카 하이볼** 490원 (세금포함 539원)
ブラックニッカハイボール
- **생강 하이볼** 530원 (세금포함 583원)
ジンジャーハイボール
- **콜라 하이볼** 530원 (세금포함 583원)
コーラハイボール
- **매실 하이볼** 560원 (세금포함 616원)
梅干しハイボール
- **자몽 하이볼** 530원 (세금포함 583원)
グレープフルーツハイボール

칵테일

カクテル

- **카시스 오렌지** 各 530원 (세금포함 583원)
カシスオレンジ
- **카시스 밀크**
カシスマルク
- **카시스 소다**
カシスソーダ
- **카시스 블랙 우롱**
カシス黒ウロン
- **퍼지네이블**
ファジーネーブル
- **복숭아 우유**
ピーチミルク
- **복숭아와 소다 칵테일**
ピーチソーダ
- **복숭아와 흑우롱차의 칵테일**
黒レグエバンチ
- **진토닉**
ジントニック
- **진백**
ジンバク



매실주

梅酒

- **일반 매실주** 490원 (세금포함 539원)
やさしき梅酒
- **진한 매실주** 560원 (세금포함 616원)
濃厚梅酒



온 더 락 / 물과 함께
뜨거운 물과 함께
소다와 함께

ロック/水割り/
お湯割り/ソーダ割り

와인 상그리아 (일잔)

ワイン・サングリア(グラス)

- **알파카 샤르도네 세미용(화이트)** 490원 (세금포함 539원)
アルパカ・シャルドネ・セミヨン(白)
- **알파카 카베르네 소비뇽 메를로(레드)** 490원 (세금포함 539원)
アルパカ・カベルネ・メルロー(赤)
- **VINA ALBALI SANGRIA (화이트레드)** 630원 (세금포함 693원)
ヴィニャ・アルバリ・サングリア(白/赤)



*자동차를 운전하는 고객, 20세 미만의 고객에게는 알코올류가 제공되지 않습니다.

위스키

ウイスキー

- **잭 다니엘** 630원 (세금포함 693원)
ジャックダニエル
- **부시밀** 590원 (세금포함 649원)
ブッシュミルズ

일본 소주

日本酒

- **Shochiku-bai Goudoukai Keg Two Cups of Sake (Cold)** 990원 (세금포함 1,089원)
松竹梅 豪快 樽酒 二合(冷)
- **Inazato Midori Kotobuki Two Cups of Sake (Warmed / Cold)** 830원 (세금포함 913원)
稲里 緑寿 二合(燗/冷)



소주

焼酎

- **소주 Kuro Kirishima(일잔)** 560원 (세금포함 616원)
黒島 グラス
- **소주 Gold Black(일잔)** 560원 (세금포함 616원)
金黒 グラス
- **소주 Ichibanfuda(일잔)** 560원 (세금포함 616원)
一番札 グラス
- **소주 Touto(일잔)** 490원 (세금포함 539원)
とうと(甲乙混和) グラス
- **소주 Yanya(일잔)** 490원 (세금포함 539원)
やんや(甲乙混和) グラス

온 더 락 / 물과 함께
뜨거운 물과 함께
소다와 함께
ロック/水割り
お湯割り/ソーダ割り



추하이·사워

酎ハイ・サワー

- **나무통 하이 레몬 사워** 490원 (세금포함 539원)
樽ハイレモンサワー
- **우지 말차 하이** 490원 (세금포함 539원)
宇治抹茶ハイ
- **우지 말차 사워** 490원 (세금포함 539원)
宇治抹茶サワー
- **우지 말차 레몬 하이** 490원 (세금포함 539원)
宇治抹茶レモンハイ
- **우지 말차 레몬 사워** 490원 (세금포함 539원)
宇治抹茶レモンサワー
- **우지 말차 생강** 490원 (세금포함 539원)
宇治抹茶ジンジャー
- **칼피스 사워** 530원 (세금포함 583원)
カルピスサワー
- **자몽 사워** 530원 (세금포함 583원)
グレープフルーツサワー
- **매실장아찌 사워** 560원 (세금포함 616원)
梅干しサワー
- **흑우롱하이** 530원 (세금포함 583원)
黒ウロンハイ

청량 음료

ソフトドリンク

- **오렌지 주스** 330원 (세금포함 363원)
オレンジジュース
- **자몽 주스** 330원 (세금포함 363원)
グレープフルーツジュース
- **펄시 콜라** 330원 (세금포함 363원)
ペプシコーラ
- **진저 에일** 330원 (세금포함 363원)
ジンジャーエール
- **칼피스 워터** 330원 (세금포함 363원)
カルピスウォーター
- **칼피스 소다** 330원 (세금포함 363원)
カルピスソーダ
- **다이어트 티** 430원 (세금포함 473원)
特茶
- **흑우롱차(아이스)** 430원 (세금포함 473원)
黒ウロン茶(アイス)
- **흑우롱차(핫)** 430원 (세금포함 473원)
黒ウロン茶(ホット)
- **아이스 커피** 330원 (세금포함 363원)
アイスコーヒー