

忍家的

# 肉鍋

SHINOBUYA  
MEAT  
HOT POT

各種類的火鍋需  
2人以上點用

## 蔥香牛舌 涮涮鍋

[膠原蛋白湯]

Beef tongue  
with green onion  
shabu-shabu  
[collagen soup] **單人份**  
**1,590円**  
(含稅1,749円)  
— [1 Serving]



### Beef Tongue

豐滿的雞膠原蛋白與蔬菜風味的湯。  
涮完的牛舌配韭菜一起享用



## 豬梅花起 司涮涮鍋

Pork shoulder loin and cheese shabu-shabu  
**單人份** **1,260円** (含稅1,386円)  
— [1 Serving]

在牛肉骨湯中融化了多種起司與莫札瑞拉起司，  
與豬肩腰肉絕配！配豐盛蔬菜，口感不膩！

cheese

## 蔥香豬梅花 涮涮鍋

Pork shoulder loin and  
green onion shabu-shabu  
**單人份** — [1 Serving]

**990円** (含稅1,089円)

GREEN  
ONION



## 日本和牛 牛雜火鍋 醬油湯底

**單人份** **1,390円** (含稅1,529円) — [1 Serving]

Japanese Beef Offals Hot Pot (Soy Sauce)  
豐滿的「和牛牛雜」和新鲜蔬菜，招牌的湯底都健康又美味！百吃不膩！

加料

日本和牛牛雜 **990円** (含稅1,089円) Additional Japanese Beef Offals  
蔬菜拼盤 (豆芽、卷心菜、韭菜、牛蒡根、大蒜)  
**520円** (含稅572円) Additional Vegetables for Japanese Beef Offals Hot Pot

### 加購 附餐

To finish off  
the pot

加料 各種類 **420円** (含稅462円)

- ◆拉麵 ◆烏龍麵
- ◆粥 ◆乾麵

Champon Ramen Noodles / Udon Noodles  
/ Porridge / Dried Noodles

吃不飽就是這樣吃！

### 火鍋最後的 建議！

- 牛舌涮涮鍋
- 和牛火鍋

能享用滿滿的牛肉味

【烏龍麵】



- 豬肩腰肉  
涮涮鍋

能享用滿滿的豬肉味

【拉麵】



# Chateaubriand

# 肉

MEAT

## 數量有限 夏多布里昂牛排

在一頭牛中只能有六百克的牛肉  
也是被推崇為最頂級的牛肉之一。  
「夏多布里昂牛排」肉質細嫩，  
可以享有深厚、濃郁的風味。



數量有限

Chateaubriand

## 夏多布里昂牛排

2,590円 (含稅2,849円)



### 牛排醬 二種選一種

◆烤大蒜醬◆

roasted garlic sauce

◆洋蔥醬◆

Onion Sauce

## Beef fillet 菲力牛

牛肉菲力是口感鮮嫩的牛肉部位。  
脂肪含量低，健康又清爽，  
能享有牛肉的原本的美味。



## 菲力牛 牛肉排

Beef Fillet Steak 1,590円 (含稅1,749円)

## 牛排丼

Beef Steak Bowl 990円 (含稅1,089円)

豐盛的牛排配上熱騰騰的米飯。  
入口即化的牛肉和濃郁的蛋黃讓你滿口香味。



# 牡蠣

Oyster

## 兵庫縣室津產的 一年牡蠣

新鮮又不苦，  
加熱後也不會收縮。

比起牡蠣主要產地的廣島，室津產的牡蠣養殖期間只需要一年。  
由於室津海中的營養豐富，牡蠣生長迅速也可以品嚐到豐滿的肉質。

此外，牡蠣是在產卵前收穫，因此能享有有彈力的口感。

「室津牡蠣」有加熱也不會收縮，也沒有苦味，所以評價也很高。

也許多不喜歡牡蠣的人也吃到室津牡蠣就愛上它！

變成喜歡吃牡蠣了！請您試試看！



兵庫縣室津產

### 鹽和檸檬烤牡蠣

oyster grilled with  
salt and lemon  
(1piece)

1支 420円(含税462円)

檸檬很清爽♪  
享受牡蠣的真正美味。  
※產品圖片僅供參考。



兵庫縣室津產

### 牡蠣烤肉配明太子

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

1支 490円(含税539円)

※產品圖片中展示了三個樣品。



兵庫縣室津產

### 醬油烤牡蠣

oyster grilled in  
soy sauce  
(1piece)

1支 420円(含税462円)

※產品圖片中展示了二個樣品。



# 肴

Appetizer

適合「乾杯」的  
開胃菜



海膽醬油  
和熏製螢火蟲魷魚腌制的  
奶油起司

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

690円(含稅759円)



690円  
(含稅759円)

海膽醬油腌制的  
奶油起司

Cream cheese marinated in sea urchin soy sauce

香煎熏  
螢火蟲魷魚

Seared smoked  
firefly squid

360円  
(含稅396円)



點心黃瓜  
Snack-style cucumber

420円  
(含稅462円)



醋拌醬油豬雜

Intestine of pork  
dressed with vinegar  
and soy sauce

390円  
(含稅429円)



420円  
(含稅462円)

醋腌海藻

Vinegared mozuku  
seaweed



章魚芥末  
Octopus &  
Wasabi

390円  
(含稅429円)

乾海苔與  
梅子黃瓜

Dried seaweed and  
Ume plum cucumber

520円(稅込572円)



毛豆  
Edamame

390円  
(含稅429円)



## 精選食材

### 【馬肉】

馬肉含有大量礦物質和蛋白質、大量鐵和糖原蛋白，營養價值極高也對貧血和增強肝功能有效。也是有燃脂功效，低卡路里與低脂肪的健康肉類。

※因有個體因素，肉的大小程度可能與照片不同。



馬肉片 990円(含稅1,089円)  
Horse Sashimi

## 馬肉膾

Horse-meat Yukke

馬肉的香味、濃郁的蛋黃與甜辣醬汁的香味完美地融合在一起。

950円  
(含稅1,045円)



# 馬刺

Basashi

清淡，  
但有深沈的味道

# 野菜

Salad

酪梨雜菜沙拉  
配無腌制火腿

Avocado & Mesclun  
Salad with Uncured Ham

使用豐盛蔬菜的義式沙拉，  
火腿的鹹味與酪梨是絕配！

色彩繽紛，  
不膩清爽

【選擇沙拉醬】 從兩種沙拉醬中選擇喜歡的一種

凱撒

番茄



850円  
(含稅935円)



凱撒沙拉  
Caesar Salad

790円(含稅869円)

# 串燒

Skewers

精心燒烤

串燒醬二選一 (鹽) 或 (醬)

※Select from salt or yakitori sauce for grilled skewers.



## 串燒單點

- 雞腿和韭蔥串燒 (1根) 220円(含稅242円)  
Chicken Thigh & Leek Skewer
- 雞胗串燒 (1根) 200円(含稅220円)  
Chicken Gizzard Skewer
- 豬裙串 (1根) 200円(含稅220円)  
Pork skirt Skewer

- 牛肉串 (1根) 290円(含稅319円)  
Beef Skewer
- 雞翅串 (1根) 260円(含稅286円)  
Chicken Wing Skewer
- 雞肉丸串燒 (1根) 220円(含稅242円)  
Chicken Tsukune Meatball Skewer
- 加奧久慈蛋黃 (1個) 60円(含稅66円)  
With Okukujiran Egg Yolk

## 串燒拼盤

• 6種串燒拼盤

6-Variety Skewer Assortment 1,390円(含稅1,529円)



真正鮪魚愛好者

# 會選擇黑鮪魚

使用三崎惠水產的黑鮪魚

神奈川縣三浦三崎港是關東地區唯一的港口，也是日本最大的冷凍鮪魚卸貨港之一。鮪魚上岸後立即進行加工，以 $-60^{\circ}\text{C}$ 的溫度冷凍運輸，並儲存在超低溫冰櫃中，以保持鮪魚上岸後的新鮮度。三崎市場配備了大量技術熟練的專業鑒定專家，他們通過競標制度挑選出最優質的鮪魚，然後利用先進的加工技術根據個人需求進行切割，並交付給客戶。



# 鮪 づ ぶ

Hon-Maguro

世界等級的水資源寶庫之一  
使用地中海產鮪魚

## ⑤ 五種生魚片拼盤

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

※內容可能因供應情況而不一樣。

單人份 **860** 円(含稅 946 円)

※需要 2 人以上點用



## ③ 三種生魚片拼盤

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

※內容可能因供應情況而不一樣。

單人份 **640** 円(含稅 704 円)

※需要 2 人以上點用



鮪魚生魚片

Bluefin Tuna Lean Meat

**1,190** 円(含稅 1,309 円)

# 燒魚

Grilled Fish

濃郁的大海  
風味與美味。

## 烤鯖魚

Striped Atka Mackerel

整條 whole order

1,450円(含稅1,595円)

半條 half order

790円(含稅869円)

## 博多明太子烤 北海道鮮魚

Grilled Hokkaido herring with  
Mentaiko (spicy fish eggs)

越吃越上癮的獨家特色料理。

760円(含稅836円)

## 醬油乾魷魚肝



Soy Sauce Dried Squid

890円(含稅979円)

# 鮪

Hon-  
Maguro

名物 鮪串

醃漬鮪魚葱串 一個 420円(含稅462円)

Pickled Fatty Bluefin Tuna & Leek Skewer ※圖片是兩根，為參考

## 切碎的藍鰭金槍魚 和醃製蘿蔔壽司

一個 320円(含稅352円)

Finely Chopped Bluefin Tuna & Takuan Pickled

Daikon Radish Sushi (1 piece) ※圖片是四個，為參考



## 生鮭魚

Salmon

760円(含稅836円)



## 鰺魚腹

Amberjack

※冬季因生產情況，可能會變成鰺魚。

890円(含稅979円)



## 炙烤鯖魚

Lightly Seared Pickled Mackerel

根酒絕配

720円(含稅792円)



## 甜蝦

Sweet Shrimp

味道甜美，入口即化。

890円(含稅979円)

# 刺身

Sashimi

追求新鮮的食材，  
享有食材本身的味道。

# 逸品

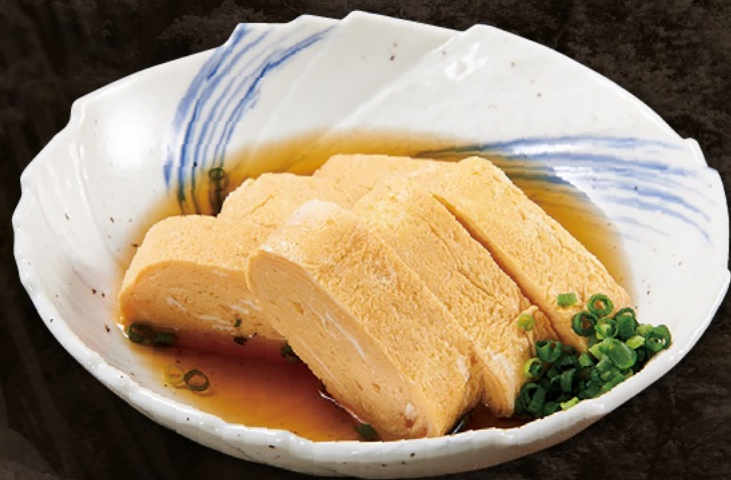
Ippin

提升食材  
本身的美味。

在茨城縣的深山里，四周環繞著清澈的久慈河和阿武隈河，  
河里有天然的甜魚，阿武隈河的河水深綠，清風從山間吹過，  
我們為健康成長的雞所生產的豐富美味而感到自豪。  
這些雞健康和充滿活力的秘訣在於奧久寺地下湧出的  
富含礦物質的天然水。

## 奧久慈蛋黃 健康的雞蛋

生長在空氣清新的  
山區和富含礦物質的天然水中



### 奧久慈蛋捲 790円(含稅869円)

Rolled Omelet with Okukujiran Eggs & Dashi Stock

用愛和關懷烤出來的松軟雞蛋



### 蔥鹽醬章魚燒

590円(含稅649円)

Grilled Green Onion Salt Takoyaki

清爽的章魚燒也適合配酒。



意大利風乾火腿, 1,250円(含稅1,375円)

伊比利亞豬薩拉米香腸與起司拼盤

With Prosciutto with Iberian Pig Salami Assorted Cheese

※內容可能因供應情況而不一樣。

### 冰鎮山藥配梅醬

Chilled Long Yam with Plum Sauce

享受山藥的松脆口感。

620円(含稅682円)



### 起司醬章魚燒

Takoyaki Octopus Dumplings  
Covered in Cheese

外脆里鬆軟的章魚燒佔在起司火鍋。

790円(含稅869円)



章魚燒×起司的完美配合!





纖細で上品な  
旨みを持つ  
柳からい

## 炸比目魚

Fried flatfish

最關鍵使用特製的魚湯醬。

540円(含稅594円)



## 起司薯條

Fried Potatoes  
Overflowing with Cheese

最有人氣的薯條和爆醬起司！  
越吃越上癮。

590円(含稅649円)

## 黑毛和牛

### 炸大腸頭

Kara-age Style Deep-fried Salt Japanese Beef Giblets

享受黑毛和牛大腸配咖喱鹽的美味。

690円(含稅759円)



# 揚物

Fried Dishes

品嚐滿溢的美味



630円  
(含稅693円)

## 炸章魚

Kara-age Style Deep-fried Octopus



490円  
(含稅539円)

## 炸甜蝦

Deep-Fried Sweet Shrimp



750円  
(含稅825円)

## 炸雞

Kara-age Chicken



630円  
(含稅693円)

## 兩種炸雞軟骨拼盤

2-Variety Chicken Cistle Plate

# PIZZA

## 五種奶酪芝加哥比薩

5-Cheese Chicago Style Pizza

享受流出來起司爆醬。

1,450円(含稅1,595円)



## 咖哩芝加哥比薩

Curry Chicago Pizza

最人氣的芝加哥比薩的  
新品登場!

融合香辣咖哩醬和起司醬。

1,450円(含稅1,595円)



## 胃口大開的大海香氣

## 白魚和海藻披薩

Whitebait and seaweed pizza

850円(含稅935円)



## 稻庭烏龍麵

Inaniwa udon noodles

690円(含稅759円)



## 牛腱和蒟蒻炒面

Worcestershire Sauce Yakisoba Noodles  
with Beef Tendon & Konnyaku Gelatin

彈彈的粗面條配上香脆的牛腱和蒟蒻!  
用熱鐵板上桌。

790円(含稅869円)



# 麵

Noodle

# ご飯

Rice

講究菜餚的最後一道菜。



招牌海鮮丼

## 散壽司

Scattered Chirashi Sushi

1,290円(含稅1,419円)

外觀華麗，五顏六色的海鮮丼。



## 牛舌海膽鮭魚卵軍艦

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

一個 540円(含稅594円)

海膽和鮭魚子的豪華壽司!

※圖片是兩根，為參考



外觀華麗，五顏六色的海鮮丼。

## 肉捲棒

一根 450円(含稅495円)

Meat Roll Stick ※產品圖片僅供參考

甜辣醬脆豬肉捲QQ彈彈的米飯，很香又好吃。



## 切碎的藍鰭金槍魚和醃製蘿蔔壽司

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

一個 320円(含稅352円)

※圖片是四個，為參考



## 香蒜章魚芥菜石拌飯

Stone Grilled Garlic Fried Rice with Octopus & Leaf Mustard

大蒜和章魚的完美結合!

850円(含稅935円)



## 牛排丼

Beef Steak Bowl

990円(含稅1,089円)

•套餐白飯(白飯, 味噌湯, 鹽漬魷魚, 醃白蘿蔔) 420円(含稅462円)  
Rice Combo (rice, miso soup, salted squid, takuan)

•白飯 200円(稅込220円) •味噌湯 200円(含稅220円)  
White rice Miso soup

# 甘味

非常特別的  
酒後甜品。

## 蘋果派

Apple tart

590円(含稅649円)

濃郁的果汁充滿口中。享受幸福的時光。



## 石榴聖代

Pomegranate Parfait

490円(含稅539円)



## 巧克力布朗尼 聖代

Chocolate Brownie Parfait

620円(含稅682円)



## 甜麴義式奶凍

Sweet malted rice panna cotta 390円(含稅429円)



## 濃郁焙茶霜淇淋

Roasted green tea ice cream

350円(含稅385円)



## 石榴奶油起司

590円(含稅649円)

Pomegranate cream cheese

被稱為食用美容精華的石榴醬。  
酸甜平衡，口感細膩！



## 北海道牛奶霜淇淋

Hokkaido Vanilla Ice Cream

250円(含稅275円)

# SHINOBUYA DRINK MENU



**SUPER  
"DRY"**

啤酒雞尾酒  
ビアカクテル

無酒精啤酒  
ノンアルコールビール

啤酒大杯 590円 (含稅 649円)  
ジョッキ

薑汁啤酒 / 黑醋栗啤酒  
シャンディガフ/カシスビア

朝日DRY ZERO (一杯)  
ドライゼロ グラス

啤酒一壺 1,990円 (含稅 2,189円)  
ピッチャー

各590円 (含稅 649円)

530円 (含稅 583円)

## Highball

ハイボール

- 傑克丹尼Highball 560円 (含稅 616円)  
ジャックダニエルハイボール
- 日果威士忌Highball 490円 (含稅 539円)  
ブラックニッカハイボール
- 薑汁Highball 530円 (含稅 583円)  
ジンジャーハイボール
- 可樂Highball 530円 (含稅 583円)  
コーラハイボール
- 梅干Highball 560円 (含稅 616円)  
梅干しハイボール
- 葡萄柚Highball 530円 (含稅 583円)  
グレープフルーツハイボール

## 調酒, 雞尾酒

カクテル

- 黑醋栗橙汁 各530円 (含稅 583円)  
カシスオレンジ
- 黑醋栗牛奶 各530円 (含稅 583円)  
カシスミルク
- 黑醋栗汽水 各530円 (含稅 583円)  
カシスオレンジ
- 黑醋栗黑烏龍茶 各530円 (含稅 583円)  
カシス黒ウロン
- 禁果 各530円 (含稅 583円)  
ファジーネーブル
- 桃子奶雞尾酒 各530円 (含稅 583円)  
ピーチミルク
- 桃子汽水雞尾酒 各530円 (含稅 583円)  
ピーチソーダ
- 桃子黑烏龍茶雞尾酒 各530円 (含稅 583円)  
黒レゲエパンチ
- 琴湯尼 各530円 (含稅 583円)  
ジントニック
- 金霸克 各530円 (含稅 583円)  
ジンバック



## 梅酒

梅酒

- 普通梅酒 490円 (含稅 539円)  
やさしさ梅酒
- 濃縮梅酒 560円 (含稅 616円)  
濃厚梅酒



## 威士忌

ウイスキー

- 傑克丹尼 630円 (含稅 693円)  
ジャックダニエル
- 鉞仕麥 590円 (含稅 649円)  
ブッシュミルズ

## 日本清酒

日本酒

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

## 燒酒

焼酎

- 燒酒 黑霧島(一杯) 560円 (含稅 616円)  
黒霧島 グラス
- 燒酒 金黒(一杯) 560円 (含稅 616円)  
金黒 グラス
- 燒酒 一番札(一杯) 560円 (含稅 616円)  
一番札 グラス
- 燒酒 Touto(一杯) 490円 (含稅 539円)  
とうと(甲乙混和) グラス
- 燒酒 Yanya (一杯) 490円 (含稅 539円)  
やんや(甲乙混和) グラス

## 加冰块 / 加水

ロック/水割り



## 加冰块 / 加水 加热水 / 加汽水

ロック/水割り

お湯割り/ソーダ割り



## Chu-hai・沙瓦

酎ハイ・サワー

- 桶裝檸檬沙瓦 490円 (含稅 539円)  
樽ハイレモンサワー
- 宇治抹茶Chu-hai 490円 (含稅 539円)  
宇治抹茶ハイ
- 宇治抹茶沙瓦 490円 (含稅 539円)  
宇治抹茶サワー
- 宇治抹茶檸檬Chu-hai 490円 (含稅 539円)  
宇治抹茶レモンハイ
- 宇治抹茶檸檬沙瓦 490円 (含稅 539円)  
宇治抹茶レモンサワー
- 宇治抹茶生薑 490円 (含稅 539円)  
宇治抹茶ジンジャー
- 可爾必思沙瓦 530円 (含稅 583円)  
カルピスサワー
- 葡萄柚沙瓦 530円 (含稅 583円)  
グレープフルーツサワー
- 梅干沙瓦 560円 (含稅 616円)  
梅干しサワー
- 黑烏龍茶Highball 530円 (含稅 583円)  
黒ウロンハイ

## 飲料

ソフトドリンク

- 柳橙汁 330円 (含稅 363円)  
オレンジジュース
- 葡萄柚汁 330円 (含稅 363円)  
グレープフルーツジュース
- 百事可樂 330円 (含稅 363円)  
ペプシコーラ
- 薑汁汽水 330円 (含稅 363円)  
ジンジャーエール
- 可爾必思 330円 (含稅 363円)  
カルピスウォーター
- 可爾必思汽水 330円 (含稅 363円)  
カルピスソーダ
- 減脂茶 430円 (含稅 473円)  
特茶
- 黑烏龍茶(冰) 430円 (含稅 473円)  
黒ウロン茶(アイス)
- 黑烏龍茶(熱) 430円 (含稅 473円)  
黒ウロン茶(ホット)
- 冰美式 330円 (含稅 363円)  
アイスコーヒー

## 葡萄酒和桑格利亞汽酒 (一杯)

ワイン・サングリア(グラス)

- 羊駝霞多麗賽美蓉(白) 490円 (含稅 539円)  
アルパカ・シャルドネ・セミヨン(白)
- 羊駝赤霞珠梅洛(紅) 490円 (含稅 539円)  
アルパカ・カベルネ・メルロー(赤)
- 寶逸葡萄酒(白/紅) 630円 (含稅 693円)  
ヴィニヤ・アルパカ・サングリア(白/赤)



\*※未成年、開車來的顧客不提供含酒精飲料