

忍家的

# 肉锅

SHINOBUYA  
MEAT  
HOT POT

各种类的火锅需  
2人以上点用

## 葱香牛舌 涮涮锅

[胶原蛋白汤]

Beef tongue  
with green onion  
shabu-shabu  
[collagen soup]

單人份

1,590円

(含稅1,749円)

[1 Serving]

### Beef Tongue

丰满的鸡胶原蛋白与蔬菜风味的汤。  
涮完的牛舌配韭菜一起享用



## 猪肩腰肉 和奶酪涮涮锅

Pork shoulder loin and cheese shabu-shabu

cheese

單人份

1,260円 (含稅1,386円)

[1 Serving]

在牛肉骨汤中融化了多种奶酪与马苏里拉奶酪，  
與猪肩腰肉絕配！配丰盛蔬菜，口感不膩！



## 葱香猪肩腰肉 涮涮锅

Pork shoulder loin and  
green onion shabu-shabu

GREEN  
ONION

單人份

[1 Serving]

990円 (含稅1,089円)



## 日本和牛 牛杂火锅 酱油汤底

單人份

1,390円 (含稅1,529円) [1 Serving]

Japanese Beef Offals Hot Pot (Soy Sauce)

丰满的「和牛牛杂」和新鲜蔬菜，招牌的汤底都健康又美味！百吃不膩！



加料

日本和牛牛杂 990円(含稅1,089円) Additional Japanese Beef Offals

蔬菜拼盘 (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

### 加购 附餐

To finish off  
the pot

加料 各种类 420円(含稅462円)

◆拉面 ◆乌冬面

◆粥 ◆干面

Champon Ramen Noodles / Udon Noodles  
/ Porridge / Dried Noodles

吃不饱就是这样吃!

### 火锅最后的 建议!

• 牛舌涮涮锅

• 和牛火锅

能享用满满的牛肉味

【乌冬面】



• 猪肩腰肉  
涮涮锅

能享用满满的猪肉味

【拉面】



# Chateaubriand

# 肉

MEAT

## 数量有限 夏多布里昂牛排

在一头牛中只能有六百克的牛肉，  
也是被推崇为最顶级的牛肉之一。  
「夏多布里昂牛排」肉质细嫩，  
可以享有深厚、浓郁的风味。



数量有限 Chateaubriand

## 夏多布里昂牛排

2,590円 (含税2,849円)



### 牛排酱 二种选一种

◆烤大蒜酱◆

roasted garlic sauce

◆洋葱酱◆

Onion Sauce

## Beef fillet 牛肉菲力

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



## 牛肉菲力牛排

Beef Fillet Steak 1,590円 (含税1,749円)

## 牛排盖饭

Beef Steak Bowl 990円 (含税1,089円)

丰盛的牛排配上热腾腾的米饭。  
入口即化的牛肉和浓郁的蛋黄让你满口香味。



# 牡蛎

Oyster

## 兵库县室津产的 一年牡蛎

新鲜又不苦，  
加热后也不会收缩。

比起牡蛎主要产地的广岛，室津产的牡蛎养殖期间只需要一年。  
由于室津海中的营养丰富，牡蛎生长迅速也可以品尝到丰满的肉质。

此外，牡蛎是在产卵前收获，因此能享有有弹力的口感。

「室津牡蛎」有加热也不会收缩，也没有苦味，所以评价也很高。

也许许多不喜欢牡蛎的人也吃到室津牡蛎就爱上它！

变成喜欢吃牡蛎了！请您试试看！



梶本水产



兵库县室津产

### 盐和柠檬烤牡蛎

oyster grilled with  
salt and lemon  
(1piece)

1只 420円(含税462円)

柠檬很清爽♪  
享受牡蛎的真正美味。  
※产品图片仅供参考。



兵库县室津产

### 牡蛎烤肉配明太子

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

1只 490円(含税539円)

※产品图片中展示了三个样品。



兵库县室津产

### 酱油烤牡蛎

oyster grilled in  
soy sauce  
(1piece)

1只 420円(含税462円)

※产品图片中展示了二个样品。



# 肴

Appetizer

适合「乾杯」的  
开胃菜



海胆酱油  
腌制的奶油奶酪和香煎熏  
萤火虫鱿鱼

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

690円(含税759円)



海胆酱油腌制的  
奶油奶酪

Cream cheese marinated in sea urchin soy sauce

690円  
(含税759円)

香煎熏  
萤火虫鱿鱼

Seared smoked firefly squid

360円  
(含税396円)



点心黄瓜  
Snack-style cucumber

420円  
(含税462円)



醋拌酱油猪杂

Intestine of pork dressed with vinegar and soy sauce

390円  
(含税429円)



醋腌海藻

Vinegared mozuku seaweed

420円  
(含税462円)

章鱼山嵒菜  
Octopus & Wasabi

390円  
(含税429円)



干海带与  
梅子黄瓜

Dried seaweed and Ume plum cucumber

520円(含税572円)



毛豆  
Edamame

390円  
(含税429円)



精选食材

【马肉】

马肉含有大量矿物质和蛋白质、大量铁和糖胶原蛋白，营养价值极高也对贫血和增强肝功能有效。也是有燃脂功效，低卡路里与低脂肪的健康肉类。

※因有个体因素，肉的大小程度可能与照片不同。



马肉片 990円(含税1,089円)  
Horse Sashimi

马肉脍

Horse-meat Yukke

马肉的香味、浓郁的蛋黄与甜辣酱汁的香味完美地融合在一起。



950円  
(含税1,045円)

馬刺

Basashi

清淡，  
但有深沉的味道

野菜

Salad

牛油果杂菜  
沙拉配无腌制火腿

Avocado & Mesclun  
Salad with Uncured Ham

使用丰盛蔬菜的义式沙拉，火腿的咸味与牛油果是绝配！

色彩缤纷，不腻清爽

【选择沙拉酱】从两种沙拉酱中选择喜欢的一种

凯撒

番茄



850円  
(含税935円)



凯撒沙拉 790円(含税869円)  
Caesar Salad

串烧

Skewers

精心烧烤

串烧酱二选一 **盐** 或 **酱**

※Select from salt or yakitori sauce for grilled skewers.



串烧单点

- 鸡腿和韭葱串烧 (1根) 220円(含税242円)  
Chicken Thigh & Leek Skewer
- 鸡胗串烧 (1根) 200円(含税220円)  
Chicken Gizzard Skewer
- 猪裙串 (1根) 200円(含税220円)  
Pork skirt Skewer

- 牛肉串 (1根) 290円(含税319円)  
Beef Skewer
- 鸡翅串 (1根) 260円(含税286円)  
Chicken Wing Skewer
- 鸡肉丸子串烧 (1根) 220円(含税242円)  
Chicken Tsukune Meatball Skewer
- 加奥久慈蛋黄 60円(含税66円)  
With Okukujiran Egg Yolk

串烧拼盘

6种串烧拼盘

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



真正鲔鱼爱好者

# 会选择黑鲔鱼

使用三崎惠水产的黑鲔鱼

神奈川县三浦三崎港是关东地区唯一的港口，也是日本最大的冷冻鲔鱼卸货港之一。鲔鱼上岸后立即进行加工，以 $-60^{\circ}\text{C}$ 的温度冷冻运输，并储存在超低温冰柜中，以保持鲔鱼上岸后的新鲜度。三崎市场配备了大量技术熟练的专业鉴定专家，他们通过竞标制度挑选出最优质的鲔鱼，然后利用先进的加工技术根据个人需求进行切割，并交付给客户。



# 鲔 び

Hon-Maguro

世界等级的水资源宝库之一  
使用地中海产鲔鱼

## ⑤ 五种生鱼片拼盘

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

※内容可能因供应情况而不一樣。

單人份 **860円(含稅 946円)**

※需要2人以上点用



## ③ 三种生鱼片拼盘

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

※内容可能因供应情况而不一樣。

單人份 **640円(含稅 704円)**

※需要2人以上点用



鲔鱼生鱼片

Bluefin Tuna Lean Meat

**1,190円(含稅 1,309円)**

# 焼魚

Grilled Fish

浓郁的大海  
风味与美味。

## 烤鯖鱼

Striped Atka Mackerel

整条 whole order

1,450円(含税1,595円)

半条 half order

790円(含税869円)

## 博多明太子烤 北海道鲱鱼

Grilled Hokkaido herring with  
Mentaiko (spicy fish eggs)

越吃越上瘾的独家特色料理。

760円(含税836円)

## 酱油干鱿鱼肝



Soy Sauce Dried Squid

890円(含税979円)

# 鮪

Hon-  
Maguro

名物 鮪串

腌渍鲔鱼葱串 一个 420円(含税462円)

Pickled Fatty Bluefin Tuna & Leek Skewer ※图片是两根, 为参考

## 切碎的蓝鳍金枪鱼

和腌萝卜寿司 一个 320円(含税352円)

Finely Chopped Bluefin Tuna & Takuan Pickled

Daikon Radish Sushi (1 piece) ※图片是四个, 为参考



## 生鲑鱼

Salmon

760円(含税836円)



## 鰺鱼腹

Amberjack

※冬季因生产情况, 可能会变成鰺鱼。

890円(含税979円)



## 炙烤鯖鱼

Lightly Seared Pickled Mackerel

根酒绝配

720円(含税792円)



## 甜虾

Sweet Shrimp

味道甜美, 入口即化。

890円(含税979円)

# 刺身

Sashimi

追求新鲜的食材,  
享有食材本身的味道。

# 逸品

Ippin

提升食材  
本身的美味

在茨城县的深山里，四周环绕着清澈的久慈河和阿武隈河，  
河里有天然的甜鱼，阿武隈河的河水深绿，清风从山间吹过，  
我们为健康成长鸡所生产的丰富美味而感到自豪。  
这些鸡健康和充满活力的秘诀在于奥久寺地下涌出的  
富含矿物质的天然水。

## 奥久慈蛋黄 健康的鸡蛋

生长在空气清新的  
山区和富含矿物质的天然水中



### 奥久慈蛋捲 790円(含稅869円)

Rolled Omelet with Okukujiran Eggs & Dashi Stock  
用爱和关怀烤出来的松软鸡蛋



### 葱盐酱章鱼烧

590円(含稅649円)

Grilled Green Onion Salt Takoyaki  
清爽的章鱼烧也适合配酒。



意大利风干火腿, 1,250円(含稅1,375円)

### 伊比利亚猪萨拉米香肠與干酪拼盤

With Prosciutto with Iberian Pig Salami Assorted Cheese

※内容可能因供应情况而不一樣。

### 冰镇山药配梅酱

Chilled Long Yam with Plum Sauce

享受山药的松脆口感。

620円(含稅682円)



### 起司酱章鱼烧

Takoyaki Octopus Dumplings  
Covered in Cheese

外脆里鬆軟的章鱼烧沾在奶酪火锅。

790円(含稅869円)

章鱼烧×奶酪的完美结合!





繊細で上品な  
旨みを持つ  
柳かれい

## 炸比目鱼

Fried flatfish

最关键使用特製的鱼汤酱。

540円(含税594円)



## 奶酪薯条

Fried Potatoes  
Overflowing with Cheese

最受欢迎的薯条和爆酱起司！  
越吃越上瘾。

590円(含税649円)

## 黑毛和牛

### 炸大肠头

Kara-age Style Deep-fried Salt Japanese Beef Giblets

享受黑毛和牛大肠配咖喱盐的美味。

690円(含税759円)



# 揚物

Fried Dishes

品尝满溢的美味



630円  
(含税693円)

## 炸章鱼

Kara-age Style Deep-fried Octopus



490円  
(含税539円)

## 炸甜虾

Deep-Fried Sweet Shrimp



750円  
(含税825円)

## 炸鸡

Kara-age Chicken



630円  
(含税693円)

## 两种炸鸡软 骨拼盘

2-Variety Chicken Cistle Plate

# PIZZA

## 五种奶酪芝加哥比萨

5-Cheese Chicago Style Pizza

享受流出来奶酪爆酱。

1,450円(含税1,595円)



## 咖喱芝加哥比萨

Curry Chicago Pizza

最受欢迎的芝加哥比萨的  
新品已推出!

融合香辣咖喱酱和芝士酱。

1,450円(含税1,595円)



## 胃口大开的大海香气

## 白鱼和海藻披萨

Whitebait and seaweed pizza

850円(含税935円)



## 稻叶乌冬面

Inaniwa udon noodles

690円(含税759円)



## 牛腱和蒟蒻炒面

Worcestershire Sauce Yakisoba Noodles  
with Beef Tendon & Konnyaku Gelatin

弹弹的粗面条配上香脆的牛腱和蒟蒻!  
用热铁板上桌。

790円(含税869円)



# 麵

Noodle

# ご飯

Rice

讲究菜餚的最后  
一道菜



招牌海鲜丼

## 散寿司

Scattered Chirashi Sushi

1,290円(含稅1,419円)

外观华丽，五颜六色的海鲜丼。



## 牛舌海胆鲑鱼卵军舰

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

一個 540円(含稅594円)

海胆和鲑鱼子的豪华寿司!

※图片是两根，为参考



## 肉卷棒

一根 450円(含稅495円)

Meat Roll Stick ※产品图片仅供参考

甜辣酱腌猪肉捲香喷喷的米饭，美味又好吃。



## 切碎的蓝鳍金枪鱼和腌萝卜寿司

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

一個 320円(含稅352円)

※图片是四个，为参考

## 香蒜章鱼芥菜石拌饭

Stone Grilled Garlic Fried Rice  
with Octopus & Leaf Mustard

大蒜和章鱼的完美结合!

850円(含稅935円)



## 牛排丼

Beef Steak Bowl

990円(含稅1,089円)

•套餐白饭(白饭,味噌汤,盐渍鱿鱼,醃白萝卜) 420円(含稅462円)  
Rice Combo (rice, miso soup, salted squid,takuan)

•白饭 200円(稅込220円) •味噌汤 200円(含稅220円)  
White rice Miso soup

# 甘味

非常特别的  
酒后甜品

## 苹果派

Apple tart

590円(含税649円)

浓郁的果汁充满口中。享受幸福的时光。



## 石榴芭菲

Pomegranate Parfait

490円(含税539円)



## 巧克力布朗尼芭菲

Chocolate Brownie Parfait

620円(含税682円)



## 甜菊意式奶冻

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



## 浓郁焙茶冰淇淋

Roasted green tea ice cream

350円(含税385円)



## 石榴奶油奶酪

590円(含税649円)

Pomegranate cream cheese

被称为食用美容精华的石榴酱。  
酸甜平衡，口感细腻！



## 北海道牛奶冰淇淋

Hokkaido Vanilla Ice Cream

250円(含税275円)

# SHINOBUYA DRINK MENU



**SUPER  
"DRY"**

啤酒鸡尾酒  
ビアカクテル

无酒精啤酒  
ノンアルコールビール

啤酒大杯 590円 (含税 649円)  
ジョッキ

姜汁啤酒 / 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 (含税 2,189円)  
ビッチャー

各590円 (含税 649円)

530円 (含税 583円)

## 嗨棒

ハイボール

- 杰克丹尼尔嗨棒 560円 (含税 616円)  
ジャックダニエルハイボール
- 黑色尼卡嗨棒 490円 (含税 539円)  
ブラックニッカハイボール
- 姜汁嗨棒 530円 (含税 583円)  
ジンジャーハイボール
- 可乐嗨棒 530円 (含税 583円)  
コーラハイボール
- 梅干嗨棒 560円 (含税 616円)  
梅干しハイボール
- 葡萄柚嗨棒 530円 (含税 583円)  
グレープフルーツハイボール

## 鸡尾酒

カクテル

- 黑醋栗橙子 各530円 (含税 583円)  
カシスオレンジ
- 黑醋栗牛奶 各530円 (含税 583円)  
カシスミルク
- 黑醋栗汽水 各530円 (含税 583円)  
カシスオレンジ
- 黑醋栗黑乌龙茶 各530円 (含税 583円)  
カシス黒ウーロン
- 绒毛脐 各530円 (含税 583円)  
ファジーネーブル
- 桃子奶鸡尾酒 各530円 (含税 583円)  
ピーチミルク
- 桃子汽水鸡尾酒 各530円 (含税 583円)  
ピーチソーダ
- 桃子黑乌龙茶鸡尾酒 各530円 (含税 583円)  
黒レゲエパンチ
- 金湯力 各530円 (含税 583円)  
ジントニック
- 金别克 各530円 (含税 583円)  
ジンバック



## 梅酒

梅酒

- 普通梅酒 490円 (含税 539円)  
やさしさ梅酒
- 浓缩梅酒 560円 (含税 616円)  
濃厚梅酒



## 威士忌

ウイスキー

- 杰克丹尼 630円 (含税 693円)  
ジャックダニエル
- 布什米尔斯 590円 (含税 649円)  
ブッシュミルズ

加冰块 / 加水  
ロック/水割り



990円 (含税 1,089円)

## 日本米酒

日本酒

- Shochiku-bai 990円 (含税 1,089円)  
Goudoukai Keg two cups of sake (Cold)  
松竹梅 豪快 樽酒 二合(冷)
- Inazato Midori 830円 (含税 913円)  
Kotobuki two cups of sake (Warmed / Cold)  
稲里 緑寿 二合(燗/冷)

## 烧酒

焼酎

- 烧酒 黑雾岛(一杯) 560円 (含税 616円)  
黒霧島 グラス
- 烧酒 金黒(一杯) 560円 (含税 616円)  
金黒 グラス
- 烧酒 一番札(一杯) 560円 (含税 616円)  
一番札 グラス
- 烧酒 Touto(一杯) 490円 (含税 539円)  
とうと(甲乙混和) グラス
- 烧酒 Yanya (一杯) 490円 (含税 539円)  
やんや(甲乙混和) グラス

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



## 葡萄酒和桑格利亚汽酒 (一杯)

ワイン・サングリア(グラス)

- 羊驼霞多丽赛美蓉(白) 490円 (含税 539円)  
アルパカ・シャルドネ・セミヨン(白)
- 羊驼赤霞珠梅洛(红) 490円 (含税 539円)  
アルパカ・カベルネ・メルロー(赤)
- 宝逸葡萄酒(白/红) 630円 (含税 693円)  
ヴィニヤ・アルパカ・サングリア(白/赤)

## Chu-hal・沙瓦

酎ハイ・サワー

- 桶装柠檬沙瓦 490円 (含税 539円)  
樽ハイレモンサワー
- 宇治绿茶嗨棒 490円 (含税 539円)  
宇治抹茶ハイ
- 宇治绿茶沙瓦 490円 (含税 539円)  
宇治抹茶サワー
- 宇治绿茶柠檬嗨棒 490円 (含税 539円)  
宇治抹茶レモンハイ
- 宇治绿茶柠檬沙瓦 490円 (含税 539円)  
宇治抹茶レモンサワー
- 宇治绿茶生姜 490円 (含税 539円)  
宇治抹茶ジンジャー
- 可尔必思沙瓦 530円 (含税 583円)  
カルピスサワー
- 葡萄柚沙瓦 530円 (含税 583円)  
グレープフルーツサワー
- 梅干沙瓦 560円 (含税 616円)  
梅干しサワー
- 黑乌龙茶嗨棒 530円 (含税 583円)  
黒ウーロンハイ

## 饮料

ソフトドリンク

- 橙汁 330円 (含税 363円)  
オレンジジュース
- 葡萄柚汁 330円 (含税 363円)  
グレープフルーツジュース
- 百事可乐 330円 (含税 363円)  
ペプシコーラ
- 姜味汽水 330円 (含税 363円)  
ジンジャーエール
- 可尔必思 330円 (含税 363円)  
カルピスウォーター
- 可尔必思汽水 330円 (含税 363円)  
カルピスソーダ
- 减脂茶 430円 (含税 473円)  
特茶
- 黑乌龙茶(冰) 430円 (含税 473円)  
黒ウーロン茶(アイス)
- 黑乌龙茶(热) 430円 (含税 473円)  
黒ウーロン茶(ホット)
- 冰美式 330円 (含税 363円)  
アイスコーヒー



\*对未成年，开车来的顾客不提供含酒精饮料