



おしながき

GRAND MENU

丼

DON

免費續
白飯、味噌湯
點丼飯送味噌湯

178元



照燒雞肉丼 178元
照り焼きチキン丼

升級蛤蜊
味噌湯



+20元

198元



壽喜牛丼 198元
牛丼

升級蛤蜊
味噌湯



+20元

+溫泉蛋
+溫泉卵



+20元



泡菜豬肉丼 158元
豚キムチ丼

升級蛤蜊
味噌湯



+20元



親子丼 178元
親子丼

追加咖哩醬
+40元



升級蛤蜊
味噌湯



+20元

豬排咖哩飯 218元
カツカレー

追加咖哩醬
+40元



雞唐揚咖哩飯 198元
鶏から揚げカレー

點餐即可享 **霜淇淋、冷熱飲品**
全部免費無限取用

(自助區域餐食內容, 隨季節不定期變更)

點餐享

218元

全明星天井 198元

グランドスラム天井

品牌特調天井淋醬，
以柴魚風味高湯為基底，
讓各式食材和
米飯口感完美融合。

升級蛤蜊
味噌湯



+20元

人氣 豬排丼 218元

かつ丼

豪華海老溫泉蛋天井

豪華海老温泉卵天井

238元

廣島
牡蠣

NEW

炸牡蠣滑蛋丼 278元

牡蠣フライとじ丼

炸蝦滑蛋丼 278元

海老フライとじ丼

升級蛤蜊
味噌湯



+20元

小菜加購

毛豆	枝豆	20.
胡麻黃瓜	じまのうり	20.
馬鈴薯沙拉	ポテトサラダ	20.
溫泉蛋	温泉卵	20.
奶油玉米	バターコーン	30.

明星
商品



茶碗蒸 茶碗蒸し 40.



泡菜 キムチ 20.



人氣 天婦羅溫泉蛋
温泉卵天ぷら 30.



NEW 烤飯糰 (2個)
焼きふにぎり (2個) 50.



NEW 烤飯糰茶泡飯
焼きふにぎり茶漬け 40.



NEW 海鮮茶碗蒸
海鮮茶碗蒸し 80.

升級蛤蜊
味噌湯



+20元

NEW 鹽烤豬排丼 198元

焼き豚丼

●酌收10%服務費

定食

TEISHOKU

238元

雙主食

自由組合

主食 A

+

主食 B

+



白飯+味噌湯+茶碗蒸

白飯、味噌湯可免費續



主食 A

鹽燒豬排

+

季節時蔬

季節時蔬商品內容隨時令不定期變更

主食 A

請從以下商品中任選一款



鹽烤鯖魚
鯖の塩焼き



鐵板豆腐
鍋邊蒸
非基改
豆腐ステーキ



日式雞唐揚
鶏の唐揚げ



鐵板照燒雞
照り焼きチキン



鹽燒豬排
焼豚



海鮮鋁箔燒
海鮮のアルミ焼



鹽烤鮭魚
鮭の塩焼き

+20元



超級炸蝦
海老フライ

+40元



黃金炸豬排
とんかつ

+40元



滑蛋豬排
かつお

+60元



廣島牡蠣
広島牡蠣

炸廣島牡蠣
カツオフライ

+60元

白飯變更為
烤飯糰(2個)



+20元

味噌湯升級
蛤蜊味噌湯



+20元

茶碗蒸升級
海鮮茶碗蒸



+40元



主餐 A 鐵板照燒雞 +
主餐 B 蔬菜天婦羅盛合定食



主餐 A 海鮮鋁箔燒 + **主餐 B** 季節時蔬

圖片為商品意向圖，實際餐點內容以下方為準。

季節時蔬商品內容隨時令不定期變更

主食 B

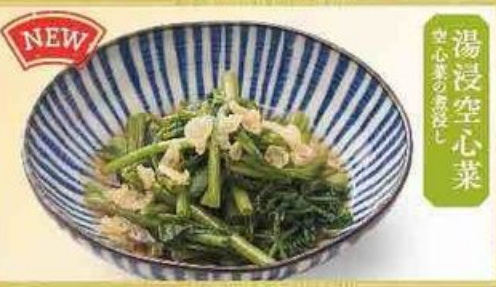
請從以下商品中任選一款



NEW 蔬菜天婦羅盛合
野菜たっぷり盛合せ



NEW 蘿蔔天婦羅
大根の天ぷら



NEW 湯浸空心菜
空心菜の湯浸し



非蒸改 揚出豆腐
揚げだし豆腐



NEW 奶油玉米什錦炸
バターコーンの揚げ物



非蒸改 泡菜豬肉
豚キムチ



人気 蛤蜊季節時蔬
カキと季節野菜のだし蒸し



人気 壽喜牛肉
すき焼き



人気 海鮮天婦羅盛合
海鮮天ぷら盛合せ

小菜加購



明星商品 茶碗蒸 茶碗蒸し 40.



鍋邊菜 毛豆 枝豆 20.



泡菜 キムチ 20.



鍋邊菜 胡麻黃瓜 こまきゅうり 20.



馬鈴薯沙拉 ポテトサラダ 20.



鍋邊菜 奶油玉米 バターコーン 30.



溫泉蛋 溫泉卵 20.



人気 天婦羅溫泉蛋 溫泉卵天ぷら 30.

點餐即可享
霜淇淋、
冷熱飲品
全部免費
無限取用
自助區 餐盤食內容，隨季節不定期變更

鍋

NABE

258元



鍋物蔬菜內容隨季節不定期變更。

1 先選擇您所喜歡的湯底

明星商品

招牌相撲湯

鍋邊菜
關西壽喜燒 +20元

健康番茄湯

🔥
蒙古麻辣湯

鍋邊菜
蒜味白湯

2 選擇您喜歡的主食

鍋邊菜

季節時蔬拼盤

素食顧客可選季節時蔬拼盤，具體內容物可詢問門市夥伴



海鮮拼盤



安格斯黑牛嫩肩



安格斯黑牛雪花



嚴選豬梅花



國產豬五花



雞腿肉

3 選擇副食

鍋邊菜
烏龍麵



鍋邊菜
白飯



科學麵



雜炊

+10元

(雜炊專用白飯，非普通白飯)

嚴選牛肉

美國安格斯黑牛

被諸多饕客讚譽，
肥瘦比例恰到好處的美國產牛肉。

只選用其中僅占20%左右的
安格斯黑牛 Select 以上等級。

與日本200多家門市選用同廠同等級牛肉。



火鍋單品加購



蔬菜拼盤 120.
菇菇拼盤 40.



丸子組合 40.
季節時蔬拼盤 60.



海鮮拼盤 100.

雞腿肉(60g) 20.
國產豬五花 60.
嚴選豬梅花 60.
安格斯黑牛-雪花 80.
安格斯黑牛-嫩肩 100.

鯛魚片(3片) 30.
蛤蜊(8顆) 30.
白蝦(3隻) 50.



科學麵 30.
烏龍麵 30.
雜炊 40.
烤飯糰(2個) 50.

龍蝦沙拉球(3顆) 30.
魚嫩豆腐(3顆) 30.
墨魚滑 30.
花枝丸(3顆) 50.



高麗菜 10.
青江菜 10.
大陸妹 10.
季節時蔬 10.
白蘿蔔 **NEW** 10.
紅蘿蔔 **NEW** 10.
金針菇 10.
牛番茄 **NEW** 20.
秀珍菇 **NEW** 20.
香菇 **NEW** 20.

板豆腐 **非基改** 10.
油揚絲 **非基改** 10.
生豆包 **非基改** 20.
海帶芽 10.
菊蕪結 10.
大黃瓜 10.
南瓜片 10.
蓮藕 10.
秋葵 10.
生雞蛋 20.



麵

MEN

238元



海鮮鍋燒麵

海鮮鍋燒きりたん

238元



天婦羅鍋燒麵 238元

天よりの鍋焼きりたん



海鮮雜炊(粥)

海鮮雜炊

178元

鍋物蔬菜內容隨季節不定期變更。

點餐即可享

霜淇淋、冷熱飲品

全部免費

無限取用

自取區 晚餐內容，
隨季節不定期變更

雜炊
烹煮步驟



1

鍋中留下少量高湯

2

加入雜炊飯烹煮

3

沸騰後關火淋上蛋液

4

利用餘熱將蛋液與雜炊飯拌勻，依個人喜好撒上蔥花

逸品

IPPIN



爆漿南瓜酥 58元
かぼちマククリームコロッケ

明星商品



海鮮鋁箔燒 78元
海鮮ホイル焼き

NEW



超脆脆薯條 58元
ポテトフライ

湖邊茶



鹽烤豬排 98元
焼き豚

NEW



蘿蔔天婦羅 58元
大根の天ぷら

NEW



章魚燒 78元
たこ焼き



炸廣島牡蠣 138元
かきフライ



照燒雞軟骨 78元
照り焼き軟骨



烤飯糰茶泡飯 40元
焼きふにざり茶漬け



揚出豆腐 58元
揚げだし豆腐

非基改

烤物	
鹽烤鯖魚 鯖の塩焼き	78元
鹽烤鮭魚 鮭の塩焼き	98元

炸物	
日式雞唐揚 鶏から揚げ	78元
黃金炸豬排 とんかつ	118元 (150g)
超級炸蝦 海老フライ	118元
辣味雞米花 旨辛ポークチキン	78元

鐵板	
鐵板豆腐 豆腐ステーキ	58元
鐵板照燒雞 照り焼きチキン	78元
滑蛋豬排 かつとじ	138元 (150g)

天婦羅	
奶油玉米什錦炸 バターコーンのかき揚げ	58元
蔬菜天婦羅盛合 野菜天ぷら盛合せ	58元
海鮮天婦羅盛合 海鮮天ぷら盛合せ	138元

煮物	
蛤蜊&季節時蔬高湯煮 あさりと季節野菜のだし蒸し	78元
泡菜豬肉 豚キムチ	98元
壽喜牛肉 すきぎる牛	118元

白飯	
白飯 ご飯	30元
烤飯糰 (2個) 焼きふにざり (2個)	50元
味噌湯 味噌汁	30元
蛤蜊味噌湯 あさりの味噌汁	50元
茶碗蒸 茶碗蒸し	40元

湯浸空心菜	
湯浸空心菜 空心菜の煮浸し	58元

海鮮茶碗蒸	
海鮮茶碗蒸 海鮮茶碗蒸し	80元

炸物	
炸廣島牡蠣 かきフライ	138元

鐵板	
鐵板豆腐 豆腐ステーキ	58元
鐵板照燒雞 照り焼きチキン	78元
滑蛋豬排 かつとじ	138元 (150g)

煮物	
蛤蜊&季節時蔬高湯煮 あさりと季節野菜のだし蒸し	78元
泡菜豬肉 豚キムチ	98元
壽喜牛肉 すきぎる牛	118元

白飯	
白飯 ご飯	30元
烤飯糰 (2個) 焼きふにざり (2個)	50元
味噌湯 味噌汁	30元
蛤蜊味噌湯 あさりの味噌汁	50元
茶碗蒸 茶碗蒸し	40元

湯浸空心菜	
湯浸空心菜 空心菜の煮浸し	58元

海鮮茶碗蒸	
海鮮茶碗蒸 海鮮茶碗蒸し	80元

炸物	
炸廣島牡蠣 かきフライ	138元

鐵板	
鐵板豆腐 豆腐ステーキ	58元
鐵板照燒雞 照り焼きチキン	78元
滑蛋豬排 かつとじ	138元 (150g)

消費須知 ①用餐時間以90分鐘為限。②成人點購100元以上餐點，即可免費享用自助區域。不點購餐點，單獨點購自助區飲品&甜點，成人價格為98元，110cm以下兒童49元，酌收10%服務費。③請珍惜食物，酌量取用，自助區域提供的食物飲品恕不提供打包外帶服務，造成不便敬請見諒。④自助區域飲品、甜點等隨季節變化，內容會有所調整。