

天 TENDON 丼

美味的秘訣



天然草蝦，品種挑選 & 品質管控皆比照日本標準



品牌特調天丼淋醬，濃濃柴魚風味，鮮香可口



現點現做，維持食材新鮮，外酥里嫩的口感

點丼飯送味噌湯
白飯、味噌湯可免費續

NEW

全明星天丼 218元

グランドスラム天丼

老饕必點

- ◆草蝦
- ◆鯛魚
- ◆竹輪
- ◆雞肉
- ◆溫泉蛋
- ◆鴻禧菇
- ◆節瓜、南瓜
- ◆蓮藕、秋葵
- ◆海苔

溫泉蛋搭配米飯，香滑綿密

TAKE OUT

明星商品

豪華海老天丼 198元

豪華海老天丼

TAKE OUT

NEW

雞肉天丼 158元

鶏天丼

TAKE OUT

雞肉海老天丼 178元

鶏海老天丼

TAKE OUT

NEW

竹輪溫泉蛋天丼 178元

ちく玉天丼

TAKE OUT

溫泉蛋搭配米飯，香滑綿密

小菜加購



鍋邊素
毛豆 30. TAKE OUT
枝豆



泡菜 30. TAKE OUT
キムチ



牛蒡煮 30. TAKE OUT
きんぴらてぼう (含牛肉成本)



NEW
胡麻黃瓜 30. TAKE OUT
ごまきゅうり



NEW
生菜沙拉 30. TAKE OUT
サラダ



NEW
馬鈴薯泥沙拉 30. TAKE OUT
ポテトサラダ

天婦羅

TEMPURA

天婦羅醬料

1 天婦羅沾汁

白蘿蔔泥 + 天婦羅沾醬，日式料理經典而傳統的搭配。

2 鹽

最適合想要品嚐食材原味時的選擇。

※素食顧客請選擇搭配鹽食用，天婦羅沾汁含有鰹魚成分。

霜淇淋、抹茶提拉米蘇、咖啡、碳酸飲料……
更多內容敬請參考
甜點&飲料菜單



●部分食材隨季節變化做替換



鍋邊素

蔬菜天婦羅

野菜天ぷら盛合せ

58元

TAKE OUT



NEW

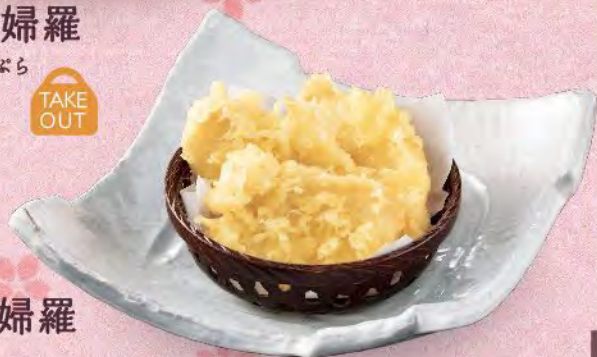
鍋邊素

節瓜天婦羅

ズッキーニ天ぷら

58元

TAKE OUT



雞肉天婦羅

ふわふわ鶏天

78元

TAKE OUT

●酌收 10% 服務費



海老天婦羅盛合定食 218元

海老天ぷら盛合せ定食

海老天婦羅盛合 138元

海老天ぷら盛合せ

TAKE OUT



NEW

雞肉天婦羅定食 198元

鶏天ぷら定食

TAKE OUT

副食加購



味噌湯 30. TAKE OUT
味噌汁



茶碗蒸 40.
茶碗蒸し

明子商店



白飯+味噌湯 50. TAKE OUT
ご飯+味噌汁セット



白飯+味噌湯+茶碗蒸 80.
ご飯+味噌汁+茶碗蒸しセット

可外帶商品

TAKE OUT
TAKE OUT

鍋邊素商品

鍋邊素

鍋邊素

●部分食材隨季節變化做替換

丼

DON



猪排咖喱飯 178元

カツカレー

增量
猪排
125%

TAKE OUT



猪排丼 178元

かつ丼

增量
猪排
125%

TAKE OUT



雞唐揚咖喱飯 158元

鶏から揚げカレー

NEW

TAKE OUT

霜淇淋、抹茶提拉米蘇、
咖啡、碳酸飲料……
更多內容敬請參考
甜點&飲料菜單



點丼飯送味噌湯、白飯、味噌湯可免費續

小菜加購



鍋邊素

毛豆 30. TAKE OUT
枝豆



泡菜 30. TAKE OUT
キムチ



牛蒡煮 30. TAKE OUT
きんぴらてぼう (含牛肉成本)



NEW

胡麻黃瓜 30. TAKE OUT
ごまきゅうり



NEW

生菜沙拉 30. TAKE OUT
サラダ



NEW

馬鈴薯泥沙拉 30. TAKE OUT
ポテトサラダ

明星商品



增量 150%

牛燒肉丼 178元

牛丼

TAKE OUT

經典回歸



NEW

照燒雞肉丼 138元

照り焼きチキン丼

TAKE OUT



老饕必點



增量 150%

安格斯黑牛和風牛排丼 238元

和風ステーキ丼

產地：美國 Choice 等級

TAKE OUT



親子丼 親子丼

138元

TAKE OUT

雞唐揚親子丼

鶏から揚げ親子丼

158元

TAKE OUT

●酌收10%服務費

副食加購



味噌湯 30. TAKE OUT
味噌汁



茶碗蒸 40.
茶碗蒸し

明星商品



白飯+味噌湯 50. TAKE OUT
ご飯+味噌汁セット



白飯+味噌湯+茶碗蒸 80.
ご飯+味噌汁+茶碗蒸しセット

可外帶商品

鍋邊素商品

TAKE OUT
TAKE OUT

鍋邊素

鍋邊素

●部分食材隨季節變化做替換

鍋

NABE



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。



相撲鍋

ちゃんこ鍋

相撲鍋湯底外帶
(3~4人份) 198元



烹煮意向圖，僅供參考

	雞腿肉	鶏もも肉	238元
	豬五花	豚バラ	238元
	豬梅花	豚ロース	238元
	安格斯黑牛 - 雪花	牛バラ <small>Select 等級</small>	238元
	安格斯黑牛 - 嫩肩	牛ロース <small>Choice 等級</small>	278元
	海鮮	海鮮盛り合わせ	278元
	海陸雙拼	肉と海鮮盛り合わせ	318元
	(肉品可選：豬五花、豬梅花、安格斯黑牛 - 雪花。安格斯黑牛 - 梅花 +40元)		



壽喜燒

すき焼き

壽喜燒湯底外帶
(5~6人份) 398元



烹煮意向圖，僅供參考

	豬五花	豚バラ	238元
	豬梅花	豚ロース	238元
	安格斯黑牛 - 雪花	牛バラ <small>Select 等級</small>	238元
	安格斯黑牛 - 嫩肩	牛ロース <small>Choice 等級</small>	278元
	海陸雙拼	肉と海鮮盛り合わせ	318元
	(肉品可選：豬五花、豬梅花、安格斯黑牛 - 雪花。安格斯黑牛 - 梅花 +40元)		



壽喜燒皆附嚴選生雞蛋一顆。將雞蛋打散，烹煮過後的
食材可沾附蛋液一同入口，香滑好滋味。

副食五選一



白飯

雜炊(粥)

烏龍麵

拉麵

科學麵

推薦副食



雜炊(粥)

鍋物使用桌上型瓦斯爐，敬請留意安全。

壽喜燒
推薦副食



烏龍麵



味噌鍋

みそ鍋

烹煮意向圖，僅供參考

雞腿肉	鶏もも肉	238元
豬五花	豚バラ	238元
豬梅花	豚ロース	238元
安格斯黑牛-雪花	牛バラ <small>Select 等級</small>	238元
安格斯黑牛-嫩肩	牛ロース <small>Choice 等級</small>	278元
海鮮	海鮮盛り合わせ	278元
海陸雙拼	肉と海鮮盛り合わせ	318元

(肉品可選：豬五花、豬梅花、安格斯黑牛-雪花。安格斯黑牛-梅花+40元)



蔬菜小鍋 138元

野菜鍋

鍋邊素

火鍋單品加購

菇菇拼盤	えのき盛り合わせ	50.	雞腿肉	鶏肉	50.
丸子拼盤	鍋の具盛り合わせ	70.	豬五花	豚バラ	70.
海鮮拼盤	海鮮盛り合わせ	100.	豬梅花	豚ロース	70.
蛤蜊	あさり	50.	安格斯黑牛-雪花	牛バラ <small>Select 等級</small>	70.
墨魚滑	いかすりみ	50.	安格斯黑牛-嫩肩	牛肩ロース <small>Choice 等級</small>	100.
鯛魚	鯛	50.	年糕	トッポギ	30.
白蝦(3隻)	えび	50.	白飯	ご飯	30.
北海翅	かく天	50.	科學麵	インスタントラーメン	30.
野菜豆腐丸	がんも	50.	烏龍麵	うどん	30.
麻辣豆腐	マーラー豆腐	70.	拉麵	ラーメン	30.
牛蒡甜不辣	ごぼう天	70.	雜炊	雜炊	40.
高麗菜	キャベツ	20.	洋蔥絲	玉ねぎ	20.
青江菜	チンゲン菜	20.	蒟蒻絲	こんにゃく	20.
美生菜	レタス	20.	海帶芽	わかめ	20.
節瓜	ズッキーニ	20.	金針菇	えのき	20.
玉米筍	ベビーコーン	20.	鴻禧菇	しめじ	20.
豆腐	豆腐	20.	香菇片	椎茸スライス	20.
生豆皮	ゆば	20.	生雞蛋	生たまご	20.
油揚切絲	油揚げ	20.	鵪鶉蛋	うずらたまご	20.



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

推薦副食



拉麵

御膳

GOZEN



御膳中季節小鉢隨季節菜單不定期變更。

白飯、味噌湯
可免費續

●酌收 10% 服務費 ●部分食材隨季節變化做替換

麵

MEN

明星商品

天婦羅 鍋燒烏龍麵

海老天ぷら鍋焼きうどん

218元



泡菜鍋燒烏龍麵

キムチ鍋焼きうどん

198元



NEW 味噌鍋燒拉麵

味噌煮込みラーメン

178元

NEW 味噌鍋燒烏龍麵

味噌煮込みうどん

178元



NEW 牛肉咖哩烏龍麵

カレーうどん

198元



NEW

海鮮雜炊(粥) 158元

海鮮雜炊



半熟溫泉蛋

半熟溫泉蛋日式炒麵 138元

温泉たまご焼きそば



冷烏龍麵 78元

ざるうどん



●鍋燒麵及雜炊為烹煮意向圖，僅供參考。●部分食材隨季節變化替換

●鍋燒麵、雜炊使用桌上型瓦斯爐，敬請留意安全。

定食

TEISHOKU



NEW

老饕必點

TAKE OUT

豪華煮定食 (豬) 298元 | 豪華煮定食 (牛) 298元

ミックスとじ定食(豚)

ミックスとじ定食(牛)

定食餐點皆附白飯、漬物、味噌湯、茶碗蒸。白飯、味噌湯可免費續



增量 125% 豬排

TAKE OUT

滑蛋豬排煮定食 218元

かつとじ定食



黃金炸豬排定食 198元

とんかつ定食 主食單點 118元

增量 125% 豬排

TAKE OUT



NEW

日式雞唐揚定食 178元

鶏から揚げ定食 主食單點 98元

TAKE OUT



NEW

炸物海陸盛合定食 298元

揚げ物盛り合わせ定食 主食單點 218元

TAKE OUT

霜淇淋、抹茶提拉米蘇、
咖啡、碳酸飲料……
更多內容敬請參考
甜點&飲料菜單





明星商品

鹽烤鯖魚定食 218元

サバ塩焼き定食 主食單點 138元

TAKE OUT



NEW

鐵板照燒雞定食 198元

鐵板チキンステーキ定食 主食單點 98元

經典回歸

TAKE OUT



鹽烤鮭魚定食 218元

鮭塩焼き定食 主食單點 138元

TAKE OUT



NEW

安格斯黑牛鐵板牛排定食 298元

鐵板ステーキ定食 產地：美國 Choice 等級 主食單點 198元

老饕必點

TAKE OUT

●酌收 10% 服務費

小菜加購



鍋邊素

毛豆 30. TAKE OUT
枝豆



泡菜 30. TAKE OUT
キムチ



牛蒡煮 30. TAKE OUT
きんぴらごぼう (含牛肉成本)



NEW

胡麻黃瓜 30. TAKE OUT
ごまきゅうり



NEW

生菜沙拉 30. TAKE OUT
サラダ



NEW

馬鈴薯泥沙拉 30. TAKE OUT
ポテトサラダ

可外帶商品

TAKE OUT
TAKE OUT

鍋邊素商品

鍋邊素
鍋邊素

●部分食材隨季節變化做替換

逸品

IPPIN



TAKE OUT

鍋邊素 超脆脆薯條 58元
ポテトフライ



TAKE OUT

NEW 鍋邊素 奶油玉米 58元
バターコーン



TAKE OUT

日式雞唐揚 98元
鶏から揚げ



NEW

TAKE OUT

辣味雞米花 78元
プチ鶏から揚げ



明星商品

TAKE OUT

爆漿南瓜酥 58元
かぼちャクリームコロッケ



TAKE OUT

照燒雞中翅 78元
手羽先



TAKE OUT

日式煎餃 58元
餃子



TAKE OUT

章魚燒 58元
たこ焼き



NEW

TAKE OUT

照燒雞軟骨 78元
照り焼きなんこつ



NEW

TAKE OUT

香酥竹夾魚 98元
アジフライ



NEW

花枝手卷壽司 78元
いか手巻きすし



TAKE OUT

握壽司盛合 118元
握り寿司盛り合わせ



TAKE OUT

炙燒鮭魚握壽司 118元
あぶりサーモンにぎり



NEW

鮪魚泥手卷壽司 78元
ネギトロ手巻きすし



鍋邊素

TAKE OUT

稻荷壽司 38元
いなりすし

● 酌收 10% 服務費
● 部分食材隨季節變化做替換