

A la carte Menu

单点菜单 單點菜單 단품 메뉴 单品メニュー

*Customers who order from the à la carte menu only will be charged 330 yen per person for dashi(soup stock). Age 6 and under are free of charge.

※我们将向点餐时仅选择单品菜单的顾客收取每位330日元的汤底费用。6岁以下免费 ※只選擇單點菜單的顧客，每人需收取330日元的湯底費用。6歲以下免費

※단품 메뉴만 주문하시면 육수 요금으로 1인당330원이 부과됩니다. 만 6세 이하 무료입니다.

※单品メニューのみをご注文のお客様はおだし料金としてお一人様330円を頂きます。6歳以下のお客様は無料です

Meats 肉类 肉類 고기 お肉

*To enjoy your Shabu-Shabu safely and deliciously, please make sure to cook the meat thoroughly and use the long chopsticks when handling it before cooking. When eating the cooked meat, enjoy it using the short chopsticks.

※为了安全且美味地享受涮涮锅，请务必加热肉类，夹取加热前的肉类时，请使用公筷(长筷子)。在品尝涮过的肉类时，请使用筷子(短筷子)来享用。

※想要安全享用美味的涮涮锅，肉类一定要充分加热，请用公筷(长筷)夹取未加热的肉類，並用筷子(短筷)享用涮好的肉類。

※안전하고 맛있게 사바사부를 먹으려면 고기는 반드시 가열하고, 가열 전의 고기를 집을 때는 조리용 젓가락(긴 젓가락)을 사용하세요. 익힌 고기를 먹을 때는 일반 젓가락(짧은 젓가락)으로 드시면 됩니다.

※安全に美味しくしゃぶしゃぶを楽しむために、加熱前の肉は必ず加熱し、加熱前の肉を取り扱う際は菜箸(長めの箸)をお使いください。しゃぶしゃぶしたお肉を食べる時はお箸(短めの箸)でお召し上がりください。

Shimofuri (Marbled) Kuroge Wagyu Beef "Kurashita" Chuck Roll

霜降黑毛和牛(牛肩肉)

霜降黑毛和牛(牛肩胛肉)

마블링 구로게 와규(등등심)

霜降り黒毛和牛(くらした)

¥935

Kuroge Wagyu Beef

黑毛和牛 黑毛和牛

구로게 와규 黒毛和牛

¥715

Tongue Shabu-Shabu*

舌尖肉涮涮锅* 猪舌涮涮锅*

실육 사부사부* たんしゃぶ*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

Iberico Pork Belly

伊比利亚猪肉涮涮锅 伊比利猪涮涮锅

이베리코 돼지고기 사부사부

¥495

Chuck Eye Roll

精选牛肩里脊肉 精選牛肩里肌

엄선 소고기 척아이롤 嚴選牛로스

Beef Short-Plate

精选牛肉涮涮锅 精選牛肉涮涮鍋

엄선 소고기 사부사부 嚴選牛しゃぶ

¥495

UMAMI-tender Beef (Shoulder Clod)*

美味牛肉(肩胛肉)* 美味牛(牛臀肉)*

감칠맛 소고기(안다리살)* 旨み*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

¥495

Beef Innards*

牛肠* 牛雜* 소곰창* 牛もつ*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

¥440

Sangenton Pork Shabu-Shabu

三元猪涮涮锅 三元豚涮涮鍋

산겐돈 돼지고기 사부사부 三元豚しゃぶ

¥385

Sangenton Pork Shabu-Shabu (Loin)*

三元猪涮涮锅(里脊肉) 三元豚涮涮鍋(大里肌)

산겐돈 돼지고기 사부사부(등심) 三元豚しゃぶ(로스)

¥385

Domestic Chicken Loin*

日本产鸡里脊肉* 日本産雞里肌*

일본산 닭가슴살* 國産鶏ロース*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

¥275

Chicken Thigh*

鸡腿肉* 雞腿肉* 닭다리살* 鶏もも*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

¥275

Standard Meatballs on Half-Cut Bamboo*

竹筒罐鸡肉丸* 竹筒雞丸*

대나무통 닭고기 완자* 竹筒鶏つみれ*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

¥275

Cheese Meatballs on Half-Cut Bamboo*

竹筒罐奶酪肉丸* 竹筒起司丸*

대나무통 치즈 완자* 竹筒チーズつみれ*

*Please be sure to cook well before eating.

※请彻底煮熟后享用 ※請確實煮熟後再享用 ※잘 익혀서 드십시오.

※よく火を通してお召し上がりください

¥275

Put it in the pot and simmer for 4-5 minutes, then enjoy!

請放入鍋中煮4~5分鐘再享用! 放入鍋中煮4~5分鐘,盡情享用吧!

냄비에 넣고 4~5분 익힌 다음 드세요!

鍋に入れて4~5分煮込んで召し上がれ!

Crab leg Shabu-Shabu(Snow Crab)

螃蟹腿(雪蟹)1根 活蟹(松葉蟹)涮涮鍋1隻

게 사부사부(대게)1개 かにしゃぶ(ずわい蟹)1本

¥440

Fresh Japanese Vegetables

国产蔬菜 日本産蔬菜 일본산 채소 國産野菜

Special Vegetable Assortment

精选蔬菜什锦 精選蔬菜盤

엄선 야채 모듬 こだわり野菜盛り

¥715

Napa Cabbage

白菜 白菜 배추 白菜

¥110

Julienne Welsh Onion

葱丝 蔥絲 파채(흰 부분) 洒落ねぎ

¥110

Welsh Onion

大葱 大蔥 대파 長ねぎ

¥165

Onions

洋葱 洋蔥 양파 玉ねぎ

¥110

Lettuce

生菜 萵苣 양상추 레타스

¥165

Potherb Mustard

针状菜 水菜 경수채 水菜

¥165

Pea Sprouts

豆苗 豆苗 완두 새싹 豆苗

¥110



Sweet Carrots

甘甜胡萝卜 甘甜胡蘿蔔

달콤 당근 甘にんじん

¥110

Bean Sprouts

绿豆豆芽 綠豆芽 숙주 綠豆もやし

¥110

Garlic Chive

韭菜 韭菜 부추 니라

¥165

Cherry Tomatoes

櫻桃番茄 櫻桃番茄

방울토마토 チェリートマト

¥110

Flavored Enoki Mushrooms

脆嫩金针菇 山茶茸

팽이버섯 味のき

¥165

Maitake Mushrooms

舞茸 舞菇 잎새버섯 完熟舞茸

¥220

Thick Shiitake Mushrooms

大香菇 厚肉香菇

두툼 표고버섯 肉厚椎茸

¥220

White Oyster Mushrooms

白平菇 白平菇

흰타리버섯 白ひらたけ

¥220

Beech Mushrooms

鸿喜菇 鴻喜菇

느티만가닥버섯 ぶなしめじ

¥165

Sides 前菜 配菜 전채 前菜

Spiced Cod Roe Mixed with Mayonnaise on Cucumber

鲑鱼子蛋黄酱黄瓜

小黄瓜佐明太美乃滋 명란 마요네즈를 얹은 오이

きゅうりの明太マヨのせ

¥275

Edamame

盐水毛豆 鹽水毛豆

소금 콩깍 塩枝豆

¥275

Seasoned Quail Eggs

风味鹌鹑蛋 香滷鶉鶉蛋

메추리알장 우ずらの味玉

¥275

Tripe Ponzu (citrus-flavored soy sauce)

柚子醋猪肚 柚子醋豬肚

폰즈 소스를 뿌린 오소리감투

がっポン酢

¥275

ON-YASAI Kimchi

温野菜泡菜 溫野菜泡菜

온야사이 김치

溫野菜キムチ

¥275

Savory and Spicy Bean Sprouts

香辣豆芽 甜辣豆芽 매콤 숙주

旨辛もやし

¥275

Basil Caprese

罗勒风味意大利番茄沙拉

羅勒番茄起司沙拉

바질 카프레제 바질의カプレーゼ

¥275

Appetizers

精品料理 開胃菜 일품요리 逸品料理

Rolled Omelet Covered in Thick Yuba (Soy Milk Skin) Sauce

豆腐皮浇汁的高汤煎蛋卷 豆皮芡汁高湯玉子燒

유바 소스를 뿌린 계란말이

だし巻き玉子の湯葉あんかけ

¥385

Roast Beef and Onion Fusion Salad

烤肉洋洋葱沙拉 烤肉肉洋蔥沙拉

로스트비프와 양파 샐러드

로스트ビーフと玉葱のサラダ仕立て

¥440

Chunky Pumpkin and Grated Cheese Salad

芝士粉南瓜果肉沙拉 粉雪起司南瓜塊沙拉

눈꽃 치즈 단호박 참 샐러드

粉雪チーズとかぼちゃのごろごろサラダ

¥330

Hokkaido Specialty Potato with Fermented Squid Innards, Mayonnaise and Butter

北海道特产马铃薯块

北海道特産馬鈴薯塊

홋카이도 명물 짓갈 감자

北海道名物じゃがから

¥385

Thick and Creamy Beef Tendon Tofu

软糯牛筋豆腐 豆腐軟嫩牛筋

부드러운 소 힘줄과 두부 조림

とろっと牛すじ豆腐

¥385

Chicken Karaage with grated radish and Japanese flavor sauce

萝卜泥日式香酱风味炸鸡

日式蘿蔔泥香味醬汁炸雞

간 무와 간장 소스를 곁들인 닭고기 튀김

鶏のおろし香味だれ

¥385

Salads

沙拉 沙拉 샐러드
サラダ

*Can be eaten as is, without cooking in the soup stock.
*无需涮煮即可直接享用
*不用涮,直接享用
*익히지 않고 그대로 드실 수 있습니다.
*しゃぶしゃぶせずにそのままでお召し上がりいただけます

ON-YASAI Salad with Homemade Dressing

使用本店自制调味汁的温野菜沙拉

搭配獨家醬料的温野菜沙拉

홈메이드 드레싱을 사용한 온야사이 샐러드

自家製ドレッシング使用温野菜サラダ

¥385

Grated Daikon and Ponzu Salad with Yuzu Dressing

柚香 萝卜泥柚子醋沙拉

柚香 蘿蔔泥柚子醋沙拉

유자향 오로시 폰즈 샐러드

柚子香る おろしポン酢サラダ

¥385

Crispy Lettuce Salad with Korean Dressing

爽脆生菜的韩式沙拉

爽脆生菜韓式沙拉

아삭아삭 양상추 겉절이 샐러드

しゃきしゃきレタスのチョレギサラダ

¥385



Pot-Dishes

鍋肴 火鍋料 전골 재료 鍋肴

Japanese Tofu (pressed soybean curd)

豆腐块 豆腐塊 두부 おし豆腐

¥110

Malony (potato starch-based noodles)

马铃薯粉条 馬鈴薯粉條

당면 마로니-ちゃん

¥110

Yuba (Soy Milk Skin) Shabu-Shabu

豆腐皮 生豆皮 유바(두유 막)

湯葉しゃぶ

¥110

Mochi in Fried Tofu Pouch

年糕豆腐包 年糕豆腐包

떡 유부주머니 餅巾着

¥165

Rice Cake Shabu-Shabu

年糕片 年糕片 떡 사부사부

もちしゃぶ

¥110

Cheese Shabu-Shabu

奶酪片 起司片 치즈 사부사부

チーズしゃぶしゃぶ

¥110

Boiled Meat Dumplings

糯米水饺 Q彈水餃

물만두 もちっち水餃子

¥110

Sausage

火腿肠 雜也納香腸

비엔나소시지 와인너

¥110



Meals

膳食 主食 마무리·밥
×ごはん

*The Cheese Risotto Set and the Rice Porridge with Egg Set are to be made by yourself at the end of your meal, using the soup stock from your Shabu-Shabu.
*奶酪烩饭套餐和鸡蛋粥套餐是膳食后提供的餐点,顾客可使用已点的涮涮锅汤底自行制作。
*起司焗飯套餐、雞蛋粥套餐是在用餐即將結束時使用您所點的涮涮鍋湯底自行烹煮的商品。
*치즈 리소토 세트, 계란죽 세트는 주문하신 사부사부의 육수를 이용해 식사 가장 마지막 순서에 고객님의 직접 만들어 드시는 상품입니다.
*チーズリゾットセット、玉子雑炊セットはご注文されたしゃぶしゃぶのおだしを使ってお食事の一番最後にお客様ご自身で作っていただく商品です。

Rice Porridge with Egg Set

鸡蛋粥套餐 雞蛋粥套餐

계란죽 세트 玉子雜炊セット

¥220

Cheese Risotto Set

奶酪烩饭套餐 起司焗飯套餐

치즈 리소토 세트

チーズリゾットセット

¥220

Flat Noodles

刀削面 刀削麵

기시멘(납작면) きしめん

¥165

Chinese Noodles

中式面 中華麵 中華면 中華麵

¥165

Udon

乌冬面 烏龍麵

우동 うどん

¥165

Rice with Raw Egg

TKG生鸡蛋盖饭 TKG生雞蛋蓋飯

날계란 덮밥

TKG たまごかけごはん

¥220

Individual Cheese Risotto

随心所欲小奶酪烩饭 獨自精心製作的起司焗飯

나만의 치즈 리소토

×ないチーズリゾット

¥385

Rice 米饭 米飯 밥 ごはん

L 大大

M 中中

S 小小

대대

중중

소소

¥275

¥220

¥165

Raw Egg

生鸡蛋 生雞蛋 날계란 生たまご

¥55

Desserts

点心 甜點 디저트 디저트

Chunkalicious White Peach Parfait

大块果実白桃芭菲 整顆果實白桃百匯

과일 등백 백도 파르페

ごろっと果実の白桃パフェ

¥330

Coffee Jelly Parfait for Adults

成人风味咖啡果冻芭菲

成人風味咖啡凍百匯

어른 입맛의 커피 젤리 파르페

ちよっぴり大人な珈琲ゼリーパフェ

¥330

Matcha Jelly Parfait

抹茶果冻冻糕

抹茶果凍凍糕

말차 젤리 파르페

抹茶ゼリーパフェ

¥330

Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream

巧克力蛋糕 配香草冰淇淋

巧克力蛋糕 佐香草冰淇淋

바닐라 아이스크림을 곁들인 가토 쇼콜라

가토쇼콜라 바닐라아이스添え

¥275

Homemade Chocolate Tiramisu

本店自制巧克力提拉米苏

本店自製巧克力提拉米蘇

직접 만든 초콜릿 티라미수

店内仕込みのチョコティラミス

¥275

ONYASAI Ice Cream

温野菜冰淇淋 溫野菜冰淇淋

온야사이 아이스크림

溫野菜アイス

¥220

Vanilla Ice Cream

香草冰淇淋 香草冰淇淋

바닐라 아이스크림

バニラアイス

¥220

Cookies and Cream Ice Cream

曲奇奶油冰淇淋 餅乾碎奶油冰淇淋

쿠키&크림 아이스크림

クッキー&クリームアイス

¥220

Ripe strawberry sorbet

成熟的草莓雪糕

成熟的草莓冰淇淋

잘 익은 딸기 셔벗

完熟莓シャーベット

¥220



*Please cook meat thoroughly before eating. *Tongue Shabu-Shabu and Domestic Chicken Loin have been processed for appearance. *Tongue Shabu-Shabu is prepared using pork tongue. *UMAMI-tender Beef (Shoulder Clod) has been processed for tenderness. *All rice used is grown domestically. *The origin of the food listed may differ depending on region, season, weather, or procurement, or an alternative may be used. *The photos are for illustrative purposes only. / *下锅涮肉时,请务必在中心部位也充分煮熟后食用 *舌尖肉与日本产鸡里脊肉形状经过加工制成 *美味牛肉(肩胛肉)经过嫩肉加工 *舌尖肉涮涮锅使用的是猪舌 *根据所属地区、时期、天气、调货等情况,可能改用所标产地以外的产品或者替代品 *使用日本国产大米 *图片仅供参考 / *請務必將肉類加熱到肉中央完全熟透後再食用 *舌頭肉、日本產雞里肌的形狀是經過整形加工 *美味牛(牛胛肉)經過嫩嫩加工 *豬舌涮涮鍋選用頂級豬舌 *根據地區、季節、天候和採購情況,可能會出現標示以外產地或替代品的情况 *所用米均為日本產米 *圖片為示意圖 / *고기는 반드시 속까지 잘 익혀서 드시기 바랍니다. *실육 사부사부, 일본산 닭가슴살은 일정한 모양으로 가공했습니다. *실육 사부사부는 돼지 혀를 사용합니다. *일본산 소고기 척아이는 부드러운 식감으로 가공되었습니다. *지역·시기·날짜·조달 상황에 따라 표기된 원산지 이외의 상품 혹은 대체품을 준비하는 경우도 있습니다. *사용하는 쌀은 모두 일본산입니다. *사진은 연출된 이미지입니다. *※お肉は、必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください。*たんしゃぶ、国産鶏ロースは形を整える加工をしております。*旨み牛は、やわらか加工をしております。*たんしゃぶは豚たんを使用しております。*地域・時期・天候・調達の都合により、表記以外の産地または代替品を用意する場合もございます。*使用しているお米は全て国産米です。*写真はイメージです

*All prices include tax. *此菜单所记载的价格均为含税价格 *所有價格均為含稅價 *전부 소비세가 포함된 가격입니다. *價格は全て税込価格です