

All You Can Eat Course

自助餐套餐 任您吃套餐 무한 리필 코스 食べ放題コース

120 min. 分钟 分鐘 分 Last Order 最后点单 最後點餐時間 90 min. 分钟 分鐘 分 ラストオーダー

1 Choose 1 Course. 选择套餐 請選擇套餐 코스를 선택해 주십시오. 코스をお選びください

Age 6 and under 6岁以下 6歳以下 免费 免費 From age 7 to 12 7岁~12岁 7歳~12歳 Half Price 半价 半價 Age 60 and older: 60岁以上 60歳以上 ¥500 off 60세 이상 60歳以上

Shimofuri (Marbled) Kuroge Wagyu Beef Course
霜降黑毛和牛套餐 霜降黒毛和牛套餐
마블링 구로게 와규 코스 霜降り黒毛和牛コース
per person 一份 每人 1인당 一人様 **¥6,578**
Please be sure to cook well before eating. 請徹底煮熟後享用 請確實煮熟後享用 잘 익혀서 드십시오. よく火を通してお召し上がりください



Kuroge Wagyu Beef Course
黑毛和牛自助餐套餐 黒毛和牛套餐
구로게 와규 코스 黒毛和牛コース
per person 一份 每人 1인당 一人様 **¥5,478**
Please be sure to cook well before eating. 請徹底煮熟後享用 請確實煮熟後享用 잘 익혀서 드십시오. よく火を通してお召し上がりください



Courses with Crab Shabu-Shabu (Snow Crab)
<two crab legs per serving>
附活蟹(雪蟹)涮涮鍋套餐 <1人份2隻>
계 사부샤부(대게) 포함 코스 <1인분 2개> **かにしゃぶ(ずわい)付きコース(1人前2本)**
per person 一份 每人 1인당 一人様 **+ ¥880**
*Crab Shabu-Shabu is not all-you-can-eat. ※螃蟹並非自助餐 ※螃蟹不屬於「任您吃」服務 ※계 사부샤부는 무한 리필이 아닙니다. ※かにしゃぶは食べ放題ではございません



Tongue Shabu-Shabu* Course
舌尖肉涮涮鍋*自助餐套餐
豬舌涮涮鍋*套餐 설육 사부샤부* 코스 **たんしゃぶ*코스**
per person 一份 每人 1인당 一人様 **¥4,158**
Please be sure to cook well before eating. 請徹底煮熟後享用 請確實煮熟後享用 잘 익혀서 드십시오. よく火を通してお召し上がりください



ON-YASAI Course
溫野菜套餐
溫野菜套餐 온야사이 코스 溫野菜코스
per person 一份 每人 1인당 一人様 **¥3,828**
Please be sure to cook well before eating. 請徹底煮熟後享用 請確實煮熟後享用 잘 익혀서 드십시오. よく火を通してお召し上がりください



Sangenton Pork Course
三元猪套餐
三元豚套餐 산겐돈 돼지고기 코스 三元豚코스
per person 一份 每人 1인당 一人様 **¥3,498**
Please be sure to cook well before eating. 請徹底煮熟後享用 請確實煮熟後享用 잘 익혀서 드십시오. よく火を通してお召し上がりください



*For courses that ON-YASAI Course or more, second helpings of seasonal vegetables are free!
*点餐时若选择溫野菜套餐以上之套餐,就可免費追加當季蔬菜! / *點滿溫野菜套餐,即可免費追加當季蔬菜! / *온야사이 코스 주문 시 제철 채소도 리필할 수 있습니다!
*溫野菜코스以上ご注文で季節野菜もかわかります!

Sangenton Pork Shabu-Shabu (Loin)
三元猪涮涮鍋(里脊肉) 三元豚涮涮鍋(大里肌) 산겐돈 돼지고기 사부샤부(등심) 三元豚しゃぶ(ロース)
Chicken High 鸡腿肉 雞腿肉 닭다리살 鷄もも
Recommend 最亮点餐推荐 向您推薦 추천 おすすめです
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4~5분 익혀서 드세요!
Standard Meatballs on Half-Cut Bamboo 竹筒罐鸡肉丸 竹筒雞丸 대나무통 닭고기 완자 竹筒雞つみれ
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



Chuck Eye Roll 精選牛肩里脊肉 精選牛肩里肌 엄선 소고기 척아이롤 嚴選牛ロース
Beef Short-Plate 精選牛肉涮涮鍋 精選牛肉涮涮鍋 엄선 소고기 사부샤부 嚴選牛しゃぶ
Iberico Pork Belly 伊比利亞豬肉涮涮鍋 伊比利豬涮涮鍋 이베리코 돼지고기 사부샤부 이베리코豚しゃぶ
Beef Innards 牛腸 牛雜 소곱창 牛もつ



Tongue Shabu-Shabu*
舌尖肉涮涮鍋* 豬舌涮涮鍋* 설육 사부샤부* **たんしゃぶ***
*Please be sure to cook well before eating. ※請徹底煮熟後享用 ※請確實煮熟後享用 잘 익혀서 드십시오. ※よく火を通してお召し上がりください



Kuroge Wagyu Beef
黑毛和牛 黒毛和牛 구로게 와규 黒毛和牛



Shimofuri (Marbled) Kuroge Wagyu Beef "Kurashita" Chuck Roll
霜降黑毛和牛(牛肩肉) 霜降黒毛和牛(牛肩胛肉) 마블링 구로게 와규(등심) 霜降り黒毛和牛(くらした)



*If your group is ordering all you can eat, each person must order the same all you can eat course. *For all you can eat, customers who leave behind food may be charged an extra fee. *Please cook meat thoroughly before eating. *Tongue Shabu-Shabu and Domestic Chicken Loin have been processed for appearance. *UMAMI-tender Beef (Shoulder Clod) has been processed for tenderness. *Tongue Shabu-Shabu is prepared using pork tongue. *The photos are for illustrative purposes only. / *一同就餐的顧客点单自助餐时,请按人数选同一款。*按自助餐就餐原则,对于大量刺菜的客人可能额外收费。*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之形状经过加工制成。*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。*图片仅供参考。*選擇任您吃時,同組顧客請依用餐人數選擇相同菜單。*關於任您吃,我們可能會向留下剩菜的顧客額外收費。*請務必將肉類加熱到中央完全熟透後再食用。*舌頭肉、日本產雞里肌之形狀是經過嫩肉加工。*美味牛(牛脊肉)經過軟嫩加工。*豬舌涮涮鍋選用頂級豬舌。*圖片為示意圖。*무한 리필은 동일 그룹 동일 메뉴로 인원수만큼 주문하시기 바랍니다. *무한 리필에서 음식을 남긴 고객에게는 별도 요금을 청구할 수 있습니다. *고기기는 반드시 속까지 잘 익혀서 드시기 바랍니다. *설육 사부샤부, 일본산 닭가슴살은 일정한 모양으로 가공됩니다. *감칠맛 소고기(앞다리살)는 부드러운 식감으로 가공되었습니다. *설육 사부샤부는 돼지 혀를 사용합니다. *사진은 연출한 이미지입니다. / *食べ放題は、同一グループ同一メニューで人数のご注文をお願い致します。*食べ放題につき、お料理を残されたお客様にしましては別料金を頂く場合がございます。*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。*写真はイメージです

2 Choose 2 types of soup stock.

选择2种汤底 選擇2種湯底 육수를 2가지 선택해 주십시오.
おだしを2種お選びください



Wagyu Soup Stock

和牛汤底
和牛湯底
와규 육수
和牛だし



Savory and Spicy Pot-Dish Soup Stock

香辣火锅汤底
香辣火鍋湯底
매콤 휘귀 육수
旨辛火鍋だし



Special Soup Stock

第三代极品汤底
第三代極品湯底
3대 스페셜 육수
三代目極みだし



Rich Tonyu Dashi (Soy Milk Soup Stock)

浓厚豆浆汤底
濃厚豆漿湯底
농후 두유 육수
濃厚豆乳だし



Rich and Savory Ninniku Dashi (Garlic Soup Stock)

美味蒜香汤底
美味蒜香湯底
감칠맛 마늘 육수
こく旨にんにくだし

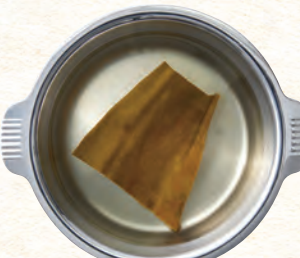


Sukiyaki Soup Stock

寿喜烧汤底 壽喜燒湯底
스키야키 육수 すき焼きだし

with raw egg

附带生鸡蛋 附生雞蛋
날계란 포함 生たまご付き



Rishiri Konbu Dashi (Kelp Soup Stock)

利尻海带汤底
利尻海帶湯底
리시리 다시마 육수
利尻昆布だし

If you need citrus-flavored soy sauce or sesame sauce, please feel free to order it.

需要柚子醋或芝麻酱的顾客请按您所需点餐 如需柚子醋或胡麻酱請隨時吩咐
폰즈나 참깨 소스가 필요하시면 부담 없이 주문해 주십시오.
ポン酢やごまだれが必要な方はお気軽にご注文ください

Put this in your choice of soup stock for added herb flavor.

添加到您喜欢的汤底中打造药膳风味 加進您喜歡的湯底調製成藥膳風味鍋
좋아하는 육수에 추가해서 약膳풍으로
お好みのだしに加えて薬膳風に

Asian Fruit and Nut Topping Set one plate

药膳配料组合 1盘 藥膳配料組合 一盤
약선 토핑 세트 1접시 藥膳세트一皿

¥440



Fresh Japanese Vegetables

国产蔬菜 追加日本産蔬菜
일본산 채소 리필 おかわり国産野菜

We'll offer this one first.

首先为您提供这道 先上這道菜 기본으로 제공해 드립니다.
最初にこちらをご提供します

Special Vegetable Assortment

精选蔬菜什锦 精選蔬菜盤
연선 야채 모듬こだわ리野菜盛り

Lettuce 生菜 高苣 양상추 레타스	Pea Sprouts 豆苗 豆苗 완두 새싹 豆苗	Napa Cabbage 白菜 白菜 배추 白菜	Potherb Mustard 针状菜 水菜 경수채 水菜	Garlic Chive 韭菜 韭菜 부추 니라	Onions 洋葱 洋葱 양파 玉ねぎ
Sweet Carrots 甘甜胡萝卜 甘甜胡蘿蔔 달콤 당근 甘にんじん	Julienne Welsh Onion 葱丝 葱絲 파채(흰 부분) 洒落ねぎ	Flavored Enoki Mushrooms 脆嫩金针菇 山茶茸 팽이버섯 味えのき	Cherry Tomatoes 櫻桃番茄 櫻桃番茄 방울토마토 チェリートマト		



For courses that ON-YASAI Course or more, second helpings of seasonal vegetables are free!

※点餐时若选择温野菜套餐以上的套餐, 就可免费追加当季蔬菜! / ※點滿溫野菜套餐, 即可免費追加當季蔬菜! / ※온야사이 코스 주문 시 제철 채소도 리필할 수 있습니다! / ※溫野菜 코스 이상ご注文で季節野菜もおかわりできます!

*Ask the staff what the seasonable vegetables are.
※时令蔬菜的内容请咨询店员 ※當季蔬菜内容請洽店舖人員
※제철 채소의 종류는 스태프에게 문의 ※季節野菜の内容はスタッフまで

Bean Sprouts
绿豆豆芽 綠豆芽
속주 綠豆芽

Welsh Onion
大葱 大蔥
대파 長ねぎ

Thick Shiitake Mushrooms
大香菇 厚肉香菇
두툼 표고버섯 肉厚椎茸

Maitake Mushrooms
舞茸 舞菇
앞새버섯 完熟舞茸

White Oyster Mushrooms
白平菇 白平菇
흰느타리버섯 白ひらたけ

Beech Mushrooms
鸿喜菇 鴻喜菇
느티만기타리버섯 ぶなしめじ

Sides 前菜 配菜 전채 前菜

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

Seasoned Quail Eggs

风味鹌鹑蛋 香滷鹌鹑蛋
메추리알장
うずらの味玉

Savory and Spicy Bean Sprouts

香辣豆芽 甜辣豆芽
매콤 숙주
旨辛もやし

Spiced Cod Roe Mixed with Mayonnaise on Cucumber

鱈鱼子蛋黄酱黄瓜 小黄瓜佐明太美乃滋
명란 마요네즈를 얹은 오이
きゅうりの明太マヨのせ



Tripe Ponzu

(citrus-flavored soy sauce)

柚子醋猪肚 柚子醋猪肚
폰즈 소스를 뿌린 오소리감투
がつぽん酢

Edamame

盐毛水豆 鹽毛水豆
소금 콩
塩枝豆

ON-YASAI Kimchi

温野菜泡菜 温野菜泡菜
온야사이 김치
温野菜キムチ

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

Appetizers 精品料理 開胃菜 일품요리 逸品料理

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

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

豆腐皮浇汁的高汤煎蛋卷
豆皮灸汁高湯玉子焼
유바 소스를 뿌린 계란말이
だし巻き玉子の湯葉あんかけ

Roast Beef and Onion Fusion Salad

烤牛肉拌洋葱沙拉
烤牛肉佐洋葱沙拉
로스트비프와 양파 샐러드
로스트비프と玉葱のサラダ仕立て

Chicken Karaage with grated radish and Japanese flavor sauce

萝卜泥日式香酱风味炸鸡
萝卜泥日式香酱风味炸鸡
日式蘿蔔泥香味醬汁炸雞
간무와 간장 소스를 곁들인 닭고기 튀김
鶏のおろし香味だれ

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 젓갈 감자
北海道名物じゃがから

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

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



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

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

Crispy Lettuce Salad with Korean Dressing

爽脆生菜的韩式沙拉
爽脆生菜韓式沙拉
야삭야삭 앙상주 겉절이 샐러드
しゃきしゃきレタスのチョレギサラダ

Pot-Dishes 锅肴 火鍋料 전골 재료 鍋肴

Japanese Tofu (pressed soybean curd)

豆腐块 豆腐塊 두부 おし豆腐

Sausage

火腿肠 維也納香腸 비엔나소시지 와인너

Rice Cake Shabu-Shabu

年糕片 年糕片 떡 사부사부もちしゃぶ

Yuba (Soy Milk Skin) Shabu-Shabu

豆腐皮 生豆皮 유바(두유막) 湯葉しゃぶ

Cheese Shabu-Shabu

奶酪片 起司片 치즈 사부사부 치즈しゃぶしゃぶ

Mochi in Fried Tofu Pouch

年糕豆腐包 年糕豆腐包 떡 유부주머니 餅巾着

Boiled Meat Dumplings

糯米水饺 彈彈水餃 물만두 모찌리水餃子

Malony (potato starch-based noodles)

马铃薯粉条 馬鈴薯粉條 당면 마로니-ちゃん



Meals 膳食 主食 마무리·밥 ×ごはん

Cheese Risotto Set

奶酪烩饭套餐 起司燉飯套餐

치즈 리소토 세트 치즈리조트세트

Flat Noodles

刀削面 刀削麵

기시엔(남작면) きしめん

Rice Porridge with Egg Set

鸡蛋粥套餐 雞蛋粥套餐

계란죽 세트 玉子雜炊セット

Udon

乌冬面 烏龍麵

우동 うどん

Chinese Noodles

中式面 中華麵

중화면 中華麵

Rice (L) (M) (S)

米饭(大)(中)(小) 米飯(大)(中)(小)

밥(대)(중)(소)ごはん 大・中・小

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最后提供的餐点, 顾客可使用已点的涮涮锅汤底自行制作。

起司燉飯套餐、雞蛋粥套餐是在用餐即將結束時使用您所點的涮涮鍋高湯自行烹煮的商品。

치즈 리소토 세트, 계란죽 세트는 주문하신 사부사부의 육수를 이용해 식사 가장 마지막 순서에 고객님의 직접 만들어 드시는 상품입니다.

치즈리조트세트, 玉子雜炊세트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分で作っていただく商品です。

Individual Cheese Risotto

随心所欲小奶酪烩饭 獨自精心製作的起司燉飯

나만의 치즈 리소토

めないチーズリゾット

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



Sauces and Condiments 酱汁、调味佐料 醬汁、調味佐料 소스·양념 たれ・薬味

Ponzu (citrus-flavored soy sauce)

柚子醋 柚子醋 폰즈 폰酢

Gomadare (sesame sauce)

芝麻酱 胡麻醬 참깨 고마다레

Grated Daikon

粗削萝卜泥 粗削蘿蔔泥 오로시(간무) 鬼おろし

Grated Garlic

大蒜泥 蒜泥 다진마늘 orusi(んにく)

Toasted Sesame Seeds

炒芝麻 炒芝麻 볶은깨 이리고마

Chinese Red Chile Oil

辣油 辣油 라유(고추기름) ラー油

Cayenne Pepper Powder

辣椒粉 辣椒粉 고춧가루 一味唐辛子

Salt and Pepper

胡椒盐 胡椒鹽 소금후추 塩こしょう

Scallions

小葱 蔥花 쪽파 万能ねぎ

Desserts 点心 甜點 디저트 べつばらデザート

One per person

每人一品 每人1盤

1인당 1개씩 제공 1人1品付き

Chunkalicious White Peach Parfait

大块果实白桃芭菲 整顆果實白桃百匯

과일 듬뿍 백도 파르페 ごろっと果実の白桃パフェ

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

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 ちょっぴり大人の珈琲ゼリーパフェ

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

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

ONYASAI Ice Cream

温野菜冰淇淋 温野菜冰淇淋

온야사이 아이스크림 温野菜아이스

Vanilla Ice Cream

香草冰淇淋 香草冰淇淋

바닐라 아이스크림 바닐라아이스

Cookies and Cream Ice Cream

曲奇奶油冰淇淋 餅乾碎奶油冰淇淋

쿠키&크림 아이스크림 쿠키&크림아이스

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



*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.

*使用日本国产大米 ※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 ※图片仅供参考

*所用米均为日本产米 ※根據地區、季節、天氣和採購情況, 可能會出現標示以外產地或替代品的情況 ※圖片為示意圖

*사용하는 쌀은 모두 일본산입니다. ※지역·시기·날씨·조달 상황에 따라 표기된 원산지 이외의 상품 혹은 대체품을 준비하는 경우가 있습니다. ※사진은 연출된 이미지입니다

*使用しているお米は全て国産米です ※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 ※写真はイメージです