



日本三大和牛を味わう



品尝日本三大牛肉

神戸牛



神戸牛

神戸牛

今や世界共通語となった
言わずと知れた神戸ビーフ。
甘みと香り、口溶けの良さは贅沢の極み。



不用说, 神戸牛肉已经成为一种通用语言。甜、香、入口即化, 是极致的奢华。

松阪牛



松阪牛

松阪牛

霜降りの細かさと脂の甘さが特徴です。
柔らかい肉質とともに、口の中でとろけるような感覚があり、
多くの人が「最高級」と評価する和牛の一つです。

它是日本三大牛肉之一, 其特点是大理石花纹细腻, 脂肪甜美。它肉质细嫩, 入口即化, 是许多人评为“顶级”的和牛之一。

近江牛



近江牛

近江牛

歴史的に最も古い滋賀県産和牛ブランドとされています。
繊細な肉質と風味の良さが特徴で、
上質な牛肉として知られています。

它在历史上被认为是最古老的滋贺和牛品牌。它以优质牛肉而闻名, 其特点是肉质细腻、味道鲜美。



しゃぶしゃぶ

涮涮锅

しゃぶしゃぶは、「一人一鍋」の発想の原点。
「ひとりじめ」だからいろいろな7つのスープで、
楽しんでいただけるようご用意しました。
「つけだれ」にも楽しみある味わいを提供。
4つの「たれ」と「お薬味」を自分好みで
組み合わせられます。
お肉はもちろん「切り立て」で美味。
見た目に美しい「健康野菜」といっしょに、
「しゃぶしゃぶの新しい提案」をどうぞ。

火锅是“一个人的第一锅”的构思的起点。
“独占”，“因此用各种各样的7碗汤享受，准备了。对“有谁”用享受，有的味道是提供。
被用自己喜好组合四个“佐料”和“作料”。肉因为受到订货之后切片所以美味。
和看来美丽的“健康蔬菜一起”，“火锅的新的建议”。

選べる7つのスープ

从7种美味汤底中选择1种。

お肉や野菜に合う「だし」を7種類揃えました。お好みの味でどうぞ。



昆布

北海道産の真昆布使用。

昆布

由北海道海带制成。



和出汁

たっぷりのかつお節とった和だし。

和风汤

用大量鲣鱼片制作的日本鱼汤。



野菜

定番の無添加野菜だしです。

蔬菜

标准无添加剂蔬菜汤



豆乳

豆乳に野菜だしをプラス。クリーミーな味わい。

豆奶

豆浆蔬菜汤 奶油口味



薬膳麻辣

(ヤクゼンマラー) 山椒のしびれる辛さに、薬膳を配合。

药膳麻辣

山椒的麻辣味与药草相结合。



酸辣湯

(サンラータン) 酢っぱ辛いがうまい! 美味しい酸味。

酸辣汤

醋味和辣味! 酸爽可口



レモン

広島産レモンのすっぱうまい塩麴スープ。

柠檬

广岛咸柠檬汤

つけだれ・薬味 蘸酱和调味品

つけだれを2種類お選びください 选择2种蘸酱



ポン酢
柚子醋



胡麻だれ
芝麻酱



塩ポン酢
咸柚子醋



梅ポン酢
梅子柚子醋

薬味はスタッフまで! 其他配料请咨询工作人员

柚子胡椒
柚子胡椒

ガーリック
大蒜

ごま油
芝麻油

麻辣醬(マラージャン)
麻辣酱

花椒(ホアジャオ)
花椒

黒酢
黑醋

豆板醬(トウバンジャン)
豆瓣酱

すりごま
芝麻籽

醤油
酱油

しゃぶ笑 オリジナル
ぽんず
好評販売中!

SHABUWARA
原味柚子醋
正在销售中!

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

PONZU
(360ml)



※つけだれの追加はプラス110円 另加蘸酱 ¥110

しゃぶしゃぶセット

(お肉、国産健康野菜盛り、スープ、つけだれ、ごはん)
涮涮锅套餐 (肉、国产蔬菜拼盘、汤、蘸酱、大米)

セットのお肉を選んでください

肉量 **S**:100g **M**:200g **L**:300g



柔らかさとコクの黄金比、国産豚肩ロースの絶品の味わい。

上撰 国産豚

M ¥2,230

S ¥1,530

L ¥2,930

追加肉 100g

+ ¥900

上选 国产猪肉

加肉



国産豚(Sサイズ)
上选 国产猪肉 (Small)



赤身と脂のうま味が安心のバラ肉。

並 国産牛バラ

M ¥3,080

S ¥1,980

L ¥4,180

追加肉 100g

+ ¥1,300

国产牛肋肉

加肉



国産牛(Mサイズ)
国产牛肉 (Medium)

柔らかさ、香り、旨味。すべてが揃った国産牛ロース。

上撰 国産牛ロース

M ¥4,930

S ¥2,980

L ¥6,880

追加肉 100g

+ ¥2,150

上选 国产牛肉

加肉

とろける口どけと豊かな風味、極上体験。

日本三大和牛 近江牛(滋賀)

M ¥8,680

S ¥4,680

L ¥12,680

追加肉 100g

+ ¥4,200

日本三大和牛 近江牛(滋賀)

加肉

霜降りの細かさや脂の甘さが特徴です。

日本三大和牛 松阪牛(三重)

M ¥10,680

S ¥5,980

L ¥15,380

追加肉 100g

+ ¥4,900

日本三大和牛 松阪牛(三重)

加肉

日本三大和牛の一つとされる神戸ビーフ。贅沢の極み!

日本三大和牛 神戸ビーフ(兵庫)

M ¥16,480

S ¥8,480

L ¥24,480

追加肉 100g

+ ¥8,200

日本三大和牛 神戸牛(兵庫県産)

加肉

おすすめ
recommend

牛
&
豚
Beef
&
Pork

並 国産牛バラ×国産豚

M ¥2,750

S ¥1,800

L ¥3,700

追加肉 100g

+ ¥1,150

国产牛肋肉 × 上选 国产猪肉

加肉

上撰 国産牛ロース×国産豚

M ¥4,830

S ¥2,850

L ¥6,810

追加肉 100g

+ ¥2,180

上选 国产牛肉 × 上选 国产猪肉

加肉

特選 近江牛×国産豚

M ¥6,930

S ¥3,980

L ¥9,880

追加肉 100g

+ ¥3,150

特选 近江牛 × 上选 国产猪肉

加肉

特選 松阪牛×国産豚

M ¥7,930

S ¥4,480

L ¥11,380

追加肉 100g

+ ¥3,650

特选 松阪牛 × 上选 国产猪肉

加肉

特選 神戸ビーフ×国産豚

M ¥9,800

S ¥5,700

L ¥13,900

追加肉 100g

+ ¥4,300

特选 神戸牛 × 上选 国产猪肉

加肉



牛&豚(Lサイズ)
国产牛肉 × 上选 国产猪肉 (Large)



しゃぶしゃぶベジタリアンセット(国産健康野菜盛り、スープ、つけだれ、ごはん)

¥1,300

涮涮锅套餐 (国产蔬菜拼盘、汤、蘸酱、大米)

セット内容 包含



好きなお肉
肉



国産健康野菜盛り*
国产蔬菜拼盘



選べるスープ
汤



選べるつけだれ
蘸酱



白米 or 十五穀米
白米饭 or 杂粮饭
午餐是免费续杯

ランチは
お替り無料

ディナー限定
仅限晚餐时间



森製麺の生うどん
乌冬面

本日の
デザート
今天的甜点

*生うどんとデザートはディナータイムのみ
晚餐时间仅限追加乌冬面和甜点

*国産健康野菜盛りは季節によって内容が変わります。(白菜、ケール、トレビス、白しめじ、豆腐、くずきりなど、15種類以上)
套餐菜单的国产健康蔬菜最盛期有内容根据季节改变的情况。其中包括白菜、羽衣甘蓝、苦菊、白蘑菇、豆腐、葛根粉等15种以上的营养丰富的时令蔬菜。

価格は全て税込です。
价格全部已含税。

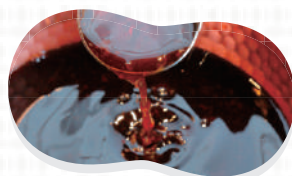


すき焼き

寿喜烧

割下は本醸造醤油をベースに、
砂糖・本みりん・清酒と枕崎産かつお節の一番だしを使用。
「紀州はちみつ漬け南高梅」でマイルドな味わいに仕上がっています。

老抽打底, 加入砂糖、甜料酒、清酒和枕崎产鰹鱼节头汤。
辅以『纪州蜂蜜腌制南高梅』, 温和醇美、沁人心脾。



しゃぶ笑 オリジナル
わりした
好評販売中!

SHABUWARA
原味寿喜烧酱汁
现已开始销售!

Take Home
Authentic
Japanese
Flavor!

**SUKIYAKI
SAUCE**
(360ml)



びほうらん

美豊卵 ~愛媛県産~

美丰卵~爱媛县制造~

純国産鶏「もみじ」が産んだ美味しい卵です。

鶏舎は1ゲージ1羽で飼育。

エサは、遺伝子組み換えのないコーンをベースに、

オカラや米ぬか、海藻、ガーリックなど

十種類を独自に配合して与えています。



生たまごのおかわりは
プラス¥150
额外追加生鸡蛋1个 ¥150

純国产鸡“枫”下的美味蛋。
家禽舍饲养了一只1规格的鸟。
食物以未经基因改造的玉米为基础，
独特地混合了豆渣、米糠、
海藻和大蒜等10种类型。



指でつまめるほど
弾力のある卵黄は色が濃く、
昔懐かしいコクのある味です。

生鸡蛋很有弹性, 你可以用手指捏它们。
蛋黄颜色深, 味道浓郁。



美豊卵は
すき焼きに無料で
1つ付いています。
※追加は有料

*鸡蛋一份随
寿喜烧免费赠送。
如需增加, 需另付费。



すき焼きセット

(お肉、国産健康野菜盛り、割下、卵、ごはん)
寿喜焼套餐 (肉、健康国产蔬菜什锦、寿喜烧酱汁、鸡蛋、大米)

セットのお肉を選んでください

肉量 **S**:100g **M**:200g **L**:300g



柔らかさとコクの黄金比、国産豚肩ロースの絶品の味わい。

上撰 国産豚

上选 国产猪肉

M ¥2,230

S ¥1,530

L ¥2,930

追加肉 100g

+ ¥900

加肉



国産豚(Sサイズ)
上选 国产猪肉 (Small)



赤身と脂のうま味が安心のバラ肉。

並 国産牛バラ

国产牛肋肉

M ¥3,080

S ¥1,980

L ¥4,180

追加肉 100g

+ ¥1,300

加肉



国産牛(Mサイズ)
国产牛肉 (Medium)

柔らかさ、香り、旨味。すべてが揃った国産牛ロース。

上撰 国産牛ロース

上选 国产牛肉

M ¥4,930

S ¥2,980

L ¥6,880

追加肉 100g

+ ¥2,150

加肉

とろける口どけと豊かな風味、極上体験。

日本三大和牛 近江牛(滋賀)

日本三大和牛 近江牛(滋賀)

M ¥8,680

S ¥4,680

L ¥12,680

追加肉 100g

+ ¥4,200

加肉



牛&豚(Lサイズ)
国产牛肉 × 上选 国产猪肉 (Large)

おすすめ
recommend

霜降りの細かさと脂の甘さが特徴です。

日本三大和牛 松阪牛(三重)

日本三大和牛 松阪牛(三重)

M ¥10,680

S ¥5,980

L ¥15,380

追加肉 100g

+ ¥4,900

加肉

日本三大和牛の一つとされる神戸ビーフ。贅沢の極み!

日本三大和牛 神戸ビーフ(兵庫)

日本三大和牛 神戸牛(兵库县产)

M ¥16,480

S ¥8,480

L ¥24,480

追加肉 100g

+ ¥8,200

加肉



並 国産牛バラ×国産豚

国产牛肋肉 × 上选 国产猪肉

M ¥2,750

S ¥1,800

L ¥3,700

追加肉 100g

+ ¥1,150

加肉

上撰 国産牛ロース×国産豚

上选 国产牛肉 × 上选 国产猪肉

M ¥4,830

S ¥2,850

L ¥6,810

追加肉 100g

+ ¥2,180

加肉

特選 近江牛×国産豚

特选 近江牛 × 上选 国产猪肉

M ¥6,930

S ¥3,980

L ¥9,880

追加肉 100g

+ ¥3,150

加肉

特選 松阪牛×国産豚

特选 松阪牛 × 上选 国产猪肉

M ¥7,930

S ¥4,480

L ¥11,380

追加肉 100g

+ ¥3,650

加肉

特選 神戸ビーフ×国産豚

特选 神戸牛 × 上选 国产猪肉

M ¥9,800

S ¥5,700

L ¥13,900

追加肉 100g

+ ¥4,300

加肉



すき焼きベジタリアンセット(国産健康野菜盛り・割下・卵・ごはん)

¥1,300

寿喜焼素食套餐 (国产蔬菜拼盘、寿喜烧酱汁、鸡蛋、大米)

セット内容 包含



好きなお肉
肉



国産健康野菜盛り*
国产蔬菜拼盘



白米 or 十五穀米
白米饭 or 杂粮饭
午餐是免费续杯



美豊卵(1つ)
鸡蛋

ディナー限定
仅限晚餐时间



森製麺の生うどん
乌冬面

※生うどんとデザートはディナータイムのみ
晚餐时间仅限追加乌冬面和甜点

本日の
デザート
今天的甜点



美豊卵は
+¥150で
追加できます

鸡蛋可以加¥150元追加。

※国産健康野菜盛りは季節によって内容が変わります。(白菜、ケール、トレビス、白しめじ、豆腐、くずきりなど、15種類以上)
套餐菜单的国产健康蔬菜最盛期有内容根据季节改变的情况。其中包括白菜、羽衣甘蓝、苦菊、白蘑菇、豆腐、葛根粉等15种以上的营养丰富的时令蔬菜。

価格は全て税込です。
价格全部已含税。