

菜单

お品書き

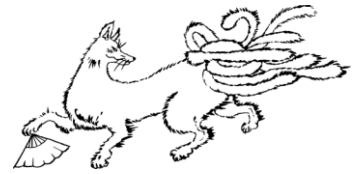
口福开福
口福開福

SHIN SOBAYA

シン蕎麦屋

天狐即传说的九尾白狐・翱翔于天空并为人们带来吉兆。
我们采用国产顶级荞麦面粉“更科”去呈现其美丽的雪白。
我们追求晶莹剔透的美丽雪白・以及优雅无比的曼妙风味。
这道珍品带来顺滑弹牙的口感以及微微带有的香甜・让您留下深刻的印象。
我们将为您提供3种不同类型的荞麦面。除了“更科荞麦”，以及香浓玄荞麦制成的“玄挽荞麦面”以外，
还有发挥铭品荞麦果实特性并使用石臼细心制作的“十割荞麦面”。
以上均为本店特制的“零麸素荞麦面”，贴合现代的饮食生活。
我们采用国产顶级鳀鱼干制作“鳀鱼干高汤”并以此为汤底熬煮“江户鱼露汁”，而这款镇店鱼露汁同样是零麸素。
在江户时代・荞麦面作为大众文化遍地开花。
发掘起源、制法并使其升华的正统“经典风味”，以及继承传统却又勇于革新的创意“现代风味”。
我们是一家超越那个“时代”的、“荞麦面文化”相互交织的“荞麦面店”，纵观全球亦独一无二。
已升级为现代风的“荞麦前(前菜)”，让食材风味与健康达成平衡的“珍品佳肴”，以及与各类菜肴堪称绝配的“世界名酒”……
您可在此与家人、伴侣、朋友一边举杯畅谈・一边放松身心。
在SHIN SOBAYA, 天狐将为您带来无比美妙的口福开福

天狐は、空をかけめぐり人々に吉兆をもたらすという尾っぽが9つある伝説の白い狐です。
その白を、当店では国産最高級の一歩粉を使った「更科」で表現しています。
追い求めたのは、透き通るような美しい白さと上品な風味。
滑らかな喉越し、強いコシ、ほのかな甘さが楽しめる、印象に残る逸品です。
「更科」のほかにも、香り高く味深い玄蕎麦を贅沢に挽いた「玄挽き」、
厳選した産地の実を品種の特性を生かしながら石臼でゆっくりと挽いた「十割蕎麦」の3種類をご用意しています。
すべて現代の食生活に合わせた自家製の「グルテンフリー蕎麦」。
国産最高級の鰹節で丁寧に作った「鰹だし」をベースにした「江戸のつゆ」も、グルテンフリーで仕上げた自信作です。
蕎麦は、江戸時代に大衆文化として華開きました。
そのルーツと製法を掘り起こし昇華した王道「クラシック」と、伝統を継承しながらも革新に挑む創作「モダン」。
その「時」を超えた「蕎麦カルチャー」が交差する、世界で唯一無二の「蕎麦屋」です。
現代風にアップデートした「蕎麦前」、素材の味を大切に健康バランスを考えた「逸品料理」、それぞれとマリナーズが楽しめる「世界の酒」……
家族、大切な人、気の合う仲間と食べ飲み語らいながら、ココロもカラダもスッキリ、とどのう。
そんな口福開福を天狐がもたらす、シン蕎麦屋です。



拉面与荞麦面曾是同一种面料理

ラーメンと蕎麦は、ひとつだった

东京荻窪拉面的“源流”，出自信州荞麦面师傅之手。
“中华拉面 春木屋”位于荻窪，为顾客提供现存最古老的东京拉面。
但这款东京拉面・其实是源自昭和6年开业的日本荞麦面店。
长野的信州荞麦面在日本引领风骚・远近驰名。
在二战结束后・幸存下来的荞麦面师傅辗转至东京荻窪。
理念是“除了经典的日式荞麦面以外，亦希望为顾客提供充满现代风的面料理”
他们开始经营“丸长”以及“丸信”等各家面店，据传这些店铺是当地“中华拉面”的鼻祖。
“丸长暖帘会”在此诞生，据传其是日式蘸面鼻祖“大胜軒”的源流。
当下，“拉面”与“荞麦面”已进化为截然不同的面料理。
而跨越了大约100年的时光，两种面料理将再次合二为一。
欢迎您光临“SHIN SOBAYA”，体验领先时代的、焕然一新的面料理世界。
共有两种面汤任君选择。
鸡汤打底并带有“咸香生姜”风味的面汤，将诞生自荞麦面文化的中华拉面进一步升华。
带有“鸡白汤”风味的面汤，完美地平衡了拉面的潮流与健康・口感浓郁且丝滑。
在这两款美味面汤中嬉戏游走的面条，即100%采用了精选国产“一番粉”的顶级特制“更科荞麦面”，堪称独一无二。
放眼欣赏・嗅闻馨香・啜溜吸面，望您在此体验独一无二的“邂逅”以及“暖心”。
总而言之，希望您能够在“拉面”与“荞麦面”合二为一时，一同感受这充满刺激的“瞬间”与“惊喜”。

信州蕎麦の職人たちがつくった東京・荻窪ラーメンの「源流」
“現存する最古の東京ラーメン”を提供している荻窪の「中華そば 春木屋」。
実は、そのルーツは、昭和6年創業の日本蕎麦屋です。
誰もが知る日本を代表する蕎麦どころ信州、長野。
戦後まもなく、戦禍を生き抜いた蕎麦職人たちが東京・荻窪にやってきました。
「クラシックな日本蕎麦だけでなくモダンな麵料理も提供したい」
彼らはこの地での「中華そば」の元祖と言われる「丸長」や「丸信」を開業。
つけ麵の元祖「大胜軒」の源流とも言われる「丸長のれん会」が誕生します。
今では全く違う麵料理に進化した「ラーメン」と「蕎麦」。
およそ100年の時空を超えて、今、ふたたび、ひとつに。
さらに一歩先の新しい世界を、この「シン蕎麦屋」で体験してください。
選べるのは2つのスープ。
蕎麦文化から生まれた中華そばを昇華する鶏清湯ベースの「塩しょうが」。
ラーメンのトレンドと健康バランスを意識した濃厚でシルキーな「鶏白湯」。
唯一無二、その魅力的な2つの海に泳ぐのは、国産の厳選した「一番粉」を10割使う、究極で、最高級の自家製「更科蕎麦」です。
その眼で愛でて、立ちのぼる匂いを吸い込み、一気にズズッとたぐり、他では体験できない「出会い」と「温もり」を実感してください。
そして何よりも「ラーメン」と「蕎麦」がひとつになる、その刺激的な「瞬間」と「驚き」を共感してください。









蕎麦面仙人
永山寛康
蕎麦仙人
永山寛康





荞麦面仙人

お蕎麦

【经典】更科/十割，以上二种荞麦面风味任君选择。【クラシック】更科・十割からお選びください。

- 
蒸笼荞麦面【更科/十割】 ¥900 (¥990)
 せいろそば【更科・十割】
 这是一款更科天狐的珍品，略表本店的心意。望您尽享阳春荞麦面、特制零麸素辣汤的风味与鲜香。更科天狐的名刺がわりの逸品。素朴な蕎麦と特製グルテンフリー辛汁の味わいと香りをお楽しみください。
- 
鸭肉蒸笼荞麦面【更科/十割】 ¥1950 (¥2145)
 鴨せいろそば【更科・十割】
 本店采用鸭肉(切片)与香葱制作鱼露汁，使其带有鲜香四溢的浓郁风味。除了荞麦面的丝滑以外，亦望您尽享鸭肉的鲜香以及鱼露汁的浓醇。
 ざく切りの鴨と香ばしいネギで取ったつゆは、旨味がぎゅっと詰まった濃厚な味わい。喉越しを追求した蕎麦と共に、鴨の旨味とつゆの深みをご堪能ください。
- 
米粉天妇罗荞麦面【更科/十割】 ¥2850 (¥3135)
 米粉の天せいろそば【更科・十割】
 酥脆炸虾配时令蔬菜，裹上无麸质天妇罗面糊。佐以我们特制的无麸质辣汤享用。グルテンフリーの天婦羅粉でサクッと揚げた海老と季節野菜。特性グルテンフリーの辛汁とお楽しみください。
- 
山药泥荞麦面【更科/十割】 ¥1200 (¥1320)
 そばとろ【更科・十割】
 荞麦面拌入了富含铁质的甜菜根和山药，蛋黄的浓郁香味更增添了其醇厚的口感。尽情享受其顺滑的口感和诱人的香气吧！鉄分豊富なビーツと大和芋を合わせ蕎麦に絡み、卵黄の濃厚なコクが加わることで、よりまろやかな味わいに仕上がりました。喉ごしと香りを存分にお楽しみください。
- 
荞麦汤面【更科/十割】 ¥1200 (¥1320)
 かけそば【更科・十割】
 超美味江戸荞麦面！鲜香四溢的零麸质甜汤，可搭配荞麦面一同享用。这是一款让您停不下筷子的荞麦面。これぞ江戸の蕎麦！パンチのある旨みたっぷりのグルテンフリーの甘汁と共にお召し上がりください。癖になる一杯です。
- 
荞麦面配炸虾天妇罗【更科/十割】 ¥2350 (¥2585)
 米粉の海老天そば【更科・十割】
 这款无麸质炸虾天妇罗酥脆可口，香气扑鼻，而且饱腹感强。尽情享受一碗鲜美甘甜的拉面吧。グルテンフリーの海老天はサクッと香ばしく、食べ応えもたっぷり。旨みあふれる甘汁とともに、贅沢な一杯をお楽しみください。

【现代】更科/十割，以上二种荞麦面风味任君选择。【モダン】更科・十割からお選びください。

- 
牛肉(和牛)荞麦面【更科/十割】 ¥3500 (¥3850)
 和牛蕎麦【更科・十割】
 这是一款奢华的荞麦面，盛有经过炖煮的涮烤风牛腰肉(和牛)。享用时，请一同搭配蘸着满满蛋黄的荞麦面。和牛サーロインをすき焼き風に煮込んだ贅沢な逸品。たっぷりの卵黄が絡んだ蕎麦と一緒に召し上がりください。
- 
鲜海胆荞麦面【更科/十割】 ¥4091 (¥4500)
 生雲丹蕎麦【更科・十割】
 这是一款顶级鲜海胆荞麦面，澎湃鲜海胆、蛋黄与荞麦面相互交融。享用时，请将爽脆天妇罗油渣与面条拌匀。たっぷりの生雲丹と卵黄を蕎麦と絡めた極上の生雲丹蕎麦です。サクサクの天かすとよく絡めてお召し上がりください。
- 
杂鱼干鸡架荞麦面【更科/十割】 ¥1850 (¥2035)
 鶏白湯蕎麦【更科・十割】
 这是一款味道浓郁的荞麦面，杂鱼干的鲜味与鸡白汤交相辉映。这是本店最为浓郁的一款荞麦面，极尽奢侈地盛上了三种叉烧肉(猪肉、鸭肉、鸡肉)。鶏白湯に煮干しの旨味を重ねた深い味わい一杯。豚、鴨、鶏の3種のチャーシューが贅沢に添えられた当店一番濃厚なお蕎麦です。
- 
咸香生姜阿龟荞麦面【更科/十割】 ¥1750 (¥1925)
 塩生姜おかめ蕎麦【更科・十割】
 这款荞麦面的骨汤中带有满满的咸香生姜风味，温暖您的身体。这是一款本店的特产荞麦面，我们将其装饰成好似脸庞的传统“阿龟”造型，让您大饱眼福。ポーンブロス出汁に塩生姜を効かせた、体に染みわたる一杯。具材を顔に見立てた伝統の“おかめ”仕立ては、目でも楽しめる名物蕎麦です。

※我们还有应季荞麦面。

その他、季節のお蕎麦もごぞいます。

大份 大盛り	+¥300(¥330)		
额外的调味料	追加の薬味	+¥200(¥220)	另加鱼露汁 追加つゆ +¥350(¥385)
附加精罗荞麦面	追加せいろ	+¥600(¥660)	六介的盐 六輔の塩 +¥136(¥150)

搭配荞麦面一同享用！お蕎麦とご一緒に！

一碗份量的今日精选土锅煲饭【蘑菇】

¥400 (¥440)

お茶碗一杯分の本日の土鍋ご飯【きのこ】

三文鱼和烟熏白萝卜 +¥800(¥880)
鮭といぶりがっこ

日式腌菜 +¥300(¥330)
漬物

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费，即餐席费。()内为含消费税价格。

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

※ () 内の価格はすべて税込になります。

刺身(生食)

お造り

生拌火炙牛腿肉(尾崎牛)

¥2500 (¥2750)

尾崎牛もも肉炙りユッケ

本店为您提供味道最佳的牛腿肉(尾崎牛)。请拌上浓郁的蛋黄・并搭配零麸素泡酱油一同享用。

尾崎牛のもも肉を一番美味しい状態でご提供。濃厚な卵黄を混ぜて、グルテンフリーの泡醤油と一緒に召し上がりください。

山幸 鮪 韭菜酱油

¥1950 (¥2145)

やま幸 鮪 ニラ醤油

米其林寿司店专用的山幸(YAMAYUKI)鮪鱼。这是一道美味的珍品。韭菜的香气・与酱油的浓醇交相辉映。

ミシュラン寿司店御用達のやま幸のマグロ。ニラの香りと醤油のコクが絶妙に調和した逸品です。

※此外，还提供季节性菜单。

その他、季節のメニューもございます。

荞麦前(前菜)

蕎麦前

特产！天狐荞麦前(前菜)拼盘

一人份 一人前 ¥1500 (¥1650)

名物！天狐の蕎麦前盛り

不仅是前菜・亦可作为下酒菜！您可在荞麦面上桌前点一份荞麦前(前菜)！这是一款天狐下酒菜拼盘。请2人以上订购。

最初に頼むのもよし！酒の肴で頼むのもよし！蕎麦を待っている間に頼むのもよし！天狐のおつまみの盛り合わせです。2人前からご注文ください。

特产！香烤油豆腐

¥750 (¥825)

名物！きつね焼き

本店使用烤炉将油豆腐(福冈名店“三原豆腐店”产)烤至鲜香爽脆。除了能够简单搭配生姜酱油以外，您还可以选择其他喜爱的佐料一同享用。

福岡の名店【三原豆腐店】の油揚げを、天火でサクッと香ばしく焼き上げました。シンプルに生姜醤油で味わうのもよし、お好きなトッピングもお選びできます。

※与油豆腐一同享用
※きつねのお供に

・紫苏叶和纳豆 大葉と大粒納豆
・鲜鱼玉可 鮮魚のユッケ

¥350 (¥385)

¥650 (¥715)

烤海苔

¥650 (¥715)

焼き海苔

这是一款无比美味的烤海苔。使用江戸前船桥三番瀬海苔，散发着满满的海岸香气。您可随意搭配零麸素酱油以及本山葵酱一同享用。

江戸前・船橋三番瀬海苔のふくよかな磯の香りの美味しい焼き海苔。お好みでグルテンフリーの醤油と本わさびでお召し上がりください。

鱼糕片“萩”

¥950 (¥1045)

板わさ『萩』

直送自位于山口县的“三好蒲鉾”。这是一款由国产狗母鱼制作而成且100%零麸素的鱼糕。您可随意搭配零麸素酱油以及本山葵酱一同享用。

山口県三好蒲鉾から直送。国産鮮魚エソ100%のグルテンフリーな蒲鉾 お好みでグルテンフリーの醤油と本わさびでお召し上がりください。

味噌坚果炒面

¥500 (¥550)

焼きそば味噌ナッツ

制作炒面时使用了特制味噌(石野西京味噌与荞麦果实)以及坚果。这是一道美味的珍品。味噌的柔和香甜，与坚果的爽脆相辅相成，

搭配清酒享用时堪称绝配。

石野西京味噌と蕎麦の実を合わせた特製味噌とナッツで仕上げました。味噌のまるやかな甘みとナッツのカリッとした食感が絶妙で、日本酒との相性抜群の逸品です。

醉鸭佐天干柿

¥1500 (¥1650)

酔っ払い鴨とあんぼ柿

朗姆酒的酒香融入了慢火细炖的鸭肉。肉质软嫩・鲜香四溢。浓郁的香甜天干柿让鸭肉风味更加丰富，是一道专供大人享用的奢华珍品。

ラム酒の香りと共にじっくり煮込んだ鴨肉は、旨味が広がる柔らかさ。濃厚な甘みのあんぼ柿が引き立てる、大人のための贅沢な逸品です。

涮涮锅【附蔬菜】 しゃぶしゃぶ【野菜付き】

涮嫩肩里脊肉(和牛)片

¥4700 (¥5170)

和牛ミスジしゃぶ

嫩肩里脊稀有且高级・口感十分柔软・入口即化。在咸香

高汤(更科天狐特制荞麦面汤汁打底)中搭配蔬菜一同品尝・

尽享清爽的风味。搭配可提升肉品鲜味的特制柚子醋一同

品尝・尽享奢侈的风味。

希少で高級な部位のミスジは、驚くほど柔らかく、とろける食感。お野

菜と共に、更科天狐特製の蕎麦出汁を使った塩スープでさっぱりと。肉

の旨味を引き立てる特製ポン酢で、贅沢な味わいをご堪能ください。

涮特等牛舌片

¥4000 (¥4400)

特上牛タンしゃぶ

在热汤中来回涮薄切牛舌片刻，即可品尝到柔软的口感以及独特的爽脆。

搭配咸香高汤(以鲜香四溢的天狐特制荞麦面汤汁打底)与特制柚子醋，尽

享牛舌的全新美味。

薄切りにした牛タンをさっと湯にくぐらせることで引き出される、柔らかさと独特の歯

切れの良さ。旨味たっぷりの天狐特製蕎麦出汁の塩スープと、特製ポン酢で、牛タンの

新しい美味しさをお楽しみください。

收尾主食(大约2人份)

× (2名様程の量)

・十割荞麦面 ¥650 (¥715)
十割

・更科荞麦面 ¥650 (¥715)
更科

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费・即餐席费。()内为含消费税价格。

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

※ () 内の価格はすべて税込になります。

珍品

逸品

飞騨大滑菇佐山葵酱山药

¥950 (¥1045)

飛騨じゃんぼなめことわさび芋

本店使用了肉质较厚的大滑菇(在飞騨的大自然下生长), 以及新鲜无比的山药。这是一道美味的珍品。其中, 零麸素鲣鱼露让食材的鲜味更加突出。

飛騨の大自然が育んだ肉厚なジャンボなめこと新鮮な長芋を使用。グルテンフリーのめんつゆが素材の旨味を引き立てる逸品です。

日光狸 腐皮豆腐

¥950 (¥1045)

日光たぬき湯葉豆腐

这是一款浓郁且松软的腐皮豆腐(日光名产)。望您搭配爽脆天妇罗油渣(鲜海苔、荞麦粉、米粉制成)以及鲣鱼露一同享用。

日光名産の濃厚でなめらかな湯葉豆腐。生海苔と蕎麦粉と米粉で作ったサクサクの天かすとめんつゆでお楽しみください。

香煎小青椒 葡萄七味粉

¥900 (¥990)

揚げ獅子唐(ししとう)葡萄七味

这是一款咬一口即可迸发出鲜味的煎小青椒。望您尽享葡萄七味粉的呛辣、鲜香以及清爽风味。

ひと口噛めばじゅわっと広がる旨味の揚げ獅子唐。葡萄七味のピリツとした辛味と香ばしさと爽やかな風味をお楽しみください。

茄子香炖牛腱(和牛)

¥950 (¥1045)

和牛すじ肉と茄子の旨煮

这是一道美味的珍品。肉质较厚的牛腱炖至软烂, 吸附了满满的鲜味。望您尽享这充满整个口腔的浓郁风味。

肉厚牛すじ肉を柔らかく煮込み、旨味をたっぷり吸い込ませた逸品。口の中で広がるコク深い味わいをぜひご堪能ください。

芝麻豆腐配新鲜海胆和美味的日式高汤

¥891 (¥980)

生雲丹乗せ胡麻豆腐 旨出汁かけ

嫩滑的芝麻豆腐, 配上新鲜的海胆, 淋上清甜的汤汁。尽情享受紫苏叶的清香。

舌触りなめらかな胡麻豆腐に生雲丹をのせ、柔らかな甘みの出汁をかけて仕立てました。大葉の香りと共にお楽しみください。

香菜沙拉配蒸鸡

一人份 一人前 ¥618 (¥680)

香味野菜と蒸し鶏のサラダ

浓郁的香草香气与鲜嫩多汁的蒸鸡完美融合! 搭配我们清爽的自制酱汁, 风味更佳。

香り豊かな香味野菜と食感がしっとりとした蒸し鶏とマッチ! 自家製のさっぱりとしたドレッシングでお召し上がりください。

炸菜

揚げ物

唐扬炸一夜干鸡翅(大山鸡)

¥750 (¥825)

大山鶏手羽一夜干し唐揚げ

这是一款在骨汤中吸收了满满鲜味的一夜干唐扬炸鸡翅。鸡皮酥脆无比。推荐您蘸上零添加“六助盐”以及柚子胡椒一同享用!

ポーンブロスでぎゅっと旨味を閉じ込めた一夜干し唐揚げ。皮はパリッパリ。無添加のろく助の塩と柚子胡椒をつけるのもオススメです!

香辣炸芋头

¥680 (¥748)

里芋のスパイシーフライ

外酥里嫩, 香甜软糯。整颗芋头油炸而成, 散发着卡津风味和六助盐的鲜美滋味。这道菜搭配荞麦面和清酒都非常美味。

外はカリッと香ばしく、中はねっとり濃厚。丸ごと素揚げした里芋に、ケイジャンの香りと六助の塩の旨みを加えました。蕎麦前にもお酒にも合う一皿。

什锦米粉天妇罗

一人份 一人前 ¥1800 (¥1980)

米粉の天麩羅盛り合わせ

这款面糊不含麸质, 质地非常轻盈, 是荞麦面之前或搭配荞麦面食用的美味佳肴。

グルテンフリーの米粉衣で、驚くほど軽い仕上がりに。蕎麦の前にも、蕎麦と一緒に心地よく寄り添う一皿です。

2块炸虾天妇罗

¥1091 (¥1200)

海老天2本

这道经典菜肴表面裹着一层薄薄的米粉。咬一口, 鲜美的虾肉瞬间绽放, 简单却美味。

軽い米粉衣で仕上げた、王道の一本。噛んだ瞬間に広がる海老の旨みを、シンプルに。

什锦蔬菜天妇罗

¥891 (¥980)

野菜の天麩羅盛り合わせ

面糊轻盈, 口感清爽。油炸的方式将蔬菜的美味发挥到了极致。

衣は軽く、後味はすっきり。野菜の美味しさが一番伝わる揚げ方で仕上げました。

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费, 即餐席费。 () 内为含消费税价格。

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

※ () 内の価格はすべて税込になります。

下酒菜

酒肴

火炙明太子

¥650 (¥715)

炙り明太子

外皮焦脆、内部未熟且多汁。是下酒菜中的一道梦幻珍品。
皮はこんがり、中身はしっとり生のまま。酒肴にもってこいの逸品です。

盐腌鲑鱼内脏

¥450 (¥495)

かつを酒盗

这款盐腌鲑鱼内脏采用了稀有部位，并经过了长时间的盐腌熟成。这是一道高知的传统珍品。
カツオの希少な部位を長期にわたり塩蔵熟成させた塩辛です。高知の伝統の珍味です。

时令轻腌蔬菜

¥550 (¥605)

季節の浅漬け

略加腌制的时令香菜。完美的味蕾清洁剂。

季節の香りの良い野菜を浅漬けて。箸休めにもぴったりな一品です。

烤菜

焼き物

炭烤鸭

¥1773 (¥1950)

鴨の炭火焼き

肉先用低温慢煮，然后蘸上我们自制的酱汁，再用炭火烤至香味四溢。我们还提供自制的烤鸡串酱和不含添加剂的六助盐。
低温調理で中までじっくり火入れし、自家製のタレにつけて炭火で香ばしく焼きました。自家製の焼き鳥のタレと無添加の六輔の塩で。

酱油麴烤鸡腿肉

¥1200 (¥1320)

鶏もも肉醤油麴焼き

先使用酱油麴腌渍，接着以幽庵风味烧鸡腿肉。荞麦面店(烤串)。
醤油麴に漬けて幽庵焼きに仕上げました。蕎麦屋の(やきとり)です。

牛腰肉(和牛) 140g

¥4218 (¥4640)

和牛サーロイン 140g

望您搭配盐、本山葵酱、特制洋葱酱一同享用。

塩と本わさび、自家製の玉ねぎソースでお召し上がりください。

味噌腌烤明虾【2个】

¥1800 (¥1980)

車海老の味噌漬け焼き【2本】

我们将味噌腌渍的明虾带壳烤制焦香酥脆。望您从虾头开始享用整个鲜虾。

味噌にじっくり漬け込んだ車海老を皮ごとカリカリに焼き上げました。頭から丸ごとお召し上がりください。

香甜淡路熟成洋葱

¥850 (¥935)

甘〜い淡路の熟成玉葱

香甜！软嫩！微辣！以上皆是这款熟成洋葱的特色。望您尽享这款洋葱，撒上盐可品尝到更加美味的口感。
甘い！柔らかい！辛みが少ない！が特徴の熟成の玉葱。塩をかけてより甘く美味しくなる玉葱をぜひ召し上がってください。

黄油地瓜(熟成红春香地瓜)

¥650 (¥715)

熟成紅はるかバター

本店采用的是稀有的、熊本西原村产的熟成红春香地瓜，口感香甜且浓郁。宛如在享用一款甜品。

熟成紅はるかを甘みが出るようにじっくり加熱し大豆由来のバターを乗せました。まるでスイーツを食べているようです。

烤莲藕配酱油

¥550 (¥605)

蓮根醤油焼き

脆嫩的莲藕用无麸质酱油烤制，散发出诱人的香味。

シャキシャキとした蓮根を、グルテンフリーの醤油で香ばしく焼き上げました。

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费，即餐席费。()内为含消费税价格。

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

※ () 内の価格はすべて税込になります。

一口寿司

ひとくち鮭



山幸金枪鱼手卷

やま幸鮭の手巻き

配以无麸质自制酱油、山之新鲜金枪鱼和芥末。
グルテンフリーの自家製醤油とやま幸の生マグロ、わさびと一緒に。

¥650 (¥715)

鲔鱼泥腌黄萝卜片寿司卷

とろたく巻き

除了碎切的中肥鲔鱼肉(山幸)以外，我们亦大量使用腌黄萝卜片。除了在餐中享用以外，这款寿司卷亦适合当作收尾主食。
荒く刻んだやま幸の中トロと沢庵を贅沢に使用した食中でも、最後のメでも食べられる手巻き鮓です。

¥850 (¥935)

尾崎牛肉和新鲜海胆

尾崎牛と生雲丹

山海交融的奢华体验。一口大小的混合寿司。尽享肉类和生海胆的美味。
山と海の贅沢なコラボ。ハイブリッドなひとくち鮓。肉の旨味と生雲丹の旨味をお楽しみください。

¥1500 (¥1660)

新鲜海胆手卷

生雲丹の手巻き

选用丰洲市场新鲜采摘的生海胆，慷慨地摆放在精选海苔和醋饭上。
豊洲市場から仕入れた新鮮な生雲丹をこだわりの海苔とシャリ酢に豪快に乗せました。

¥1800 (¥1980)



激推

絶対オススメ



特推

特にオススメ



推荐

オススメ



若带此标识，即含有麸素。

こちらのマークはグルテンが入っています。

没有罪恶感的甜品

罪恶感のないスイーツ

为您而捏！

开运一期大福

あなたの為に握ります！開運一期大福

西荻窪【越後鶴屋】为了天狐，在海藻糖馅与求肥(牛皮糖)中间夹了一层时令甘王莓。让您能够尽享这有益于身体健康且浓郁无比的风味。

西荻窪【越後鶴屋】が天狐の為にきび糖で作った餡と求肥で旬のあまおう莓を包みました。体に優しく深みのある味わいを楽しめます。

¥1000 (¥1100)

为您而揉！

松软蕨饼

あなたの為に練ります！とろけるわらび餅

这是一款使用本蕨粉与莲粉制作的奢华蕨饼。享用蕨饼时，请蘸上特制黑蜜(采用冲绳县产黑糖)与大豆粉一同享用。
本わらび粉と蓮粉で作る贅沢なわらび餅。沖縄県産の黒糖を使った自家製の黒蜜ときな粉につけてお召し上がりください。

¥1000 (¥1100)

为您而揉！

抹茶阿芙佳朵

あなたの為に点てます！抹茶のアフォガード

这款浓郁的抹茶冰淇淋是用福岡八女抹茶现场制作的，然后淋在冰淇淋上。
濃厚な抹茶アイス福岡の八女抹茶を目の前で点て、目の前でかけます。

¥1000 (¥1100)

※本店将向您收取500日元(含税价为550日元)的小菜费，即餐席费。()内为含消费税价格。

※お通し代として¥500 (¥550) 頂戴しております。

※ () 内の価格はすべて税込になります。