



食肉業界で牛肉の「サシ」の状態を12段階で評価し、

最高位は **12てん(点)** と称されます。

その **最高級、最高位** である **12てん** は

全てを兼ね備えた **護法善神** の天部からの

授かりものだと考え、「**十二天**」と名付けました。

赤身のお肉が好まれる傾向にあります。

良質の脂を持つ **霜降り肉** の

牛の赤身 だからこそ **真の旨さ** があります。

和牛の **最高級の赤身** と **霜降り肉** をバランス良く、

すき焼き、しゃぶしゃぶ、オイル焼き、ビフテキ

4つの調理方法でお届けします。

All prices are tax included. Also, service fee 10% will be charged in dinner time.

表示価格は全て税込価格となっております。 尚、ディナータイムはサービス料を10%頂戴いたします。

Sukiyaki Course Part 1

壽喜燒套餐

すき焼きコース 其の壱

Lean Beef	赤身肉	赤身	¥11,000
Marbled Beef & Lean Beef	相盛	相盛	¥13,200
Marbled Beef	霜降	霜降	¥15,400
Chateaubriand	夏多布里昂	シャトーブリアン	¥18,700
Omakase	主廚推薦	おまかせ	¥22,000

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola
And Selected Fruit
[開胃小菜] 自家製生火腿 & 嚴選水果
[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts
和牛稀少部位的刺身
[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish
[美味佳餚] 嚴選和牛逸品
[進肴] 和牛の逸品

[Sukiyaki] Beef And Assorted Vegetables
[壽喜燒] 赤身肉、相盛、霜降或夏多布里昂、蔬菜盤
[すき焼き] 赤身、相盛、霜降 又は シャトーブリアン 野菜盛り

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables
[附餐] 白飯、日式清湯、日本漬物
[お食事] 銀しゃり、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]
[甜點]
[甘味]

*Ingredients vary depending on the season. Please contact us for more information. An example of one day

Sukiyaki Course Part 2

壽喜焼套餐

すき焼きコース 其の貳

All-you-can-eat Sukiyaki	寿喜焼畅吃套餐	すき焼き食べ放題	¥16,500
--------------------------	---------	----------	---------

[Premium]

[優質]

[プレミアム]

All-you-can-eat Sukiyaki	寿喜焼畅吃套餐	すき焼き食べ放題	¥28,600
--------------------------	---------	----------	---------

All-You-Can-Eat Sukiyaki
and Shabu-Shabu

壽喜焼、
涮涮鍋暢吃套餐

すき焼き・しゃぶしゃぶ
食べ放題

¥18,700

[Premium]

All-You-Can-Eat Sukiyaki
and Shabu-Shabu

[優質]

[プレミアム]

壽喜焼、涮涮鍋暢吃套餐

すき焼き・しゃぶしゃぶ食べ放題

¥33,000

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola

And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 嚴選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sukiyaki] Beef And Assorted Vegetables

[壽喜焼] 赤身肉、相盛、霜降或夏多布里昂、蔬菜盤

[すき焼き] 赤身、相盛、霜降 又は シャトーブリアン 野菜盛り

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

*Ingredients vary depending on the season. Please contact us for more information. An example of one day

Shabu-Shabu Course Part 1

涮涮鍋套餐

しゃぶしゃぶコース 其の壱

Lean Beef	赤身肉	赤身	¥11,000
Marbled Beef & Lean Beef	相盛	相盛	¥13,200
Marbled Beef	霜降	霜降	¥15,400
Omakase	主廚推薦	おまかせ	¥22,000

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 嚴選水果
[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts
和牛稀少部位的刺身
[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish
[美味佳餚] 嚴選和牛逸品
[進肴] 和牛の逸品

[Shabu-Shabu] Beef And Assorted Vegetables

[涮涮鍋] 赤身肉、相盛或霜降
[しゃぶしゃぶ] 赤身、相盛 又は 霜降 野菜盛り

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables
[附餐] 白飯、日式清湯、日本漬物
[お食事] 銀しゃり、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]
[甜點]
[甘味]

*Ingredients vary depending on the season. Please contact us for more information. An example of one day

Shabu-Shabu Course Part 2

涮涮鍋套餐

しゃぶしゃぶコース 其の貳

All-you-can-eat
Shabu-Shabu

涮涮鍋暢吃套餐

しゃぶしゃぶ食べ放題

¥16,500

[Premium]
All-you-can-eat
Shabu-Shabu

[優質]
涮涮鍋暢吃套餐

[プレミアム]
しゃぶしゃぶ食べ放題

¥28,600

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 厳選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Shabu-Shabu] Beef And Assorted Vegetables

[涮涮鍋] 赤身肉、相盛或霜降

[しゃぶしゃぶ] 赤身、相盛 又は 霜降 野菜盛り

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

*Ingredients vary depending on the season. Please contact us for more information. An example of one day

Beef Steak Course

牛排套餐

ビフテキコース

Rump	牛臀肉	ランプ	¥11,000
Strip Loin	ニューヨーク	サーロイン	¥16,500
Chateaubriand	夏多布里昂	シャトーブリアン	¥17,600

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola
And Selected Fruit

[開胃小菜] 自家製生火腿 & 厳選水果

[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts

和牛稀少部位的刺身

[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish

[美味佳餚] 厳選和牛逸品

[進肴] 和牛の逸品

[Steak] Beef Steak

[牛排] 牛臀肉、ニューヨーク或夏多布里昂

[ステーキ] ランプ、サーロイン 又は シャトーブリアン

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables

[附餐] 白飯、日式清湯、日本漬物

[お食事] 銀しゃり、赤出汁、香の物

[Salad]

[生菜沙拉]

[サラダ]

[Dessert (Fruit)]

[甜點]

[甘味]

*Ingredients vary depending on the season. Please contact us for more information. An example of one day

Beef And Vegetables Grilled On Iron Plate Course

(Kyoto-styled Teppanyaki)

京都風鐵板燒套餐

オイル焼きコース

※京都風 鉄板焼き

Lean Beef	赤身肉	赤身	¥11,000
Marbled Beef & Lean Beef	相盛	相盛	¥15,400
Marbled Beef	霜降	霜降	¥16,500

[Sakizuke] Homemade Japanese Beef Bresaola
And Selected Fruit
[開胃小菜] 自家製生火腿 & 嚴選水果
[先付] 自家製熟成生ハムと特選果物

[Sashimi] Sashimi Of Japanese Beef Choice Cuts
和牛稀少部位的刺身
[刺身] 特選部位の和牛の刺身

[Susumezakana] Special Japanese Beef Dish
[美味佳餚] 嚴選和牛逸品
[進肴] 和牛の逸品

[Grilled Beef and Vegetables] Beef And Assorted Vegetables
[京都風鐵板燒] 赤身肉、相盛或霜降
[オイル焼き] 赤身、相盛 又は 霜降

[Rice Meals] White Rice, Red-miso Soup, Pickled Vegetables
[附餐] 白飯、日式清湯、日本漬物
[お食事] 銀しゃり、赤出汁、香の物

[Dessert (Fruit)]
[甜點]
[甘味]

*Ingredients vary depending on the season. Please contact us for more information. An example of one day