



# 羊肉 Mutton 羊肉

## ■マトン Mutton 羊肉

生後2年以上の親羊で肉質の美味しさが特徴です  
Great taste from sheep over 2 years old  
2歳以上の成羊・肉質有獨特的濃厚美味

## ■ラム Lamb 小羊肉

生後1年未満の子羊で肉質の柔らかさが特徴です  
Tender meat from sheep under 1 year old  
未滿1歲的小羊・特色是肉質柔軟順口



タレ漬けラム

¥1,990

Mrinated Lamb 醬醃小羊肉



タレ漬けマトン

¥1,990

Mrinated Mutton 醬醃羊肉



ラムもも肉

¥2,480

lamb thigh meat 羊腿肉



ラムリブフィンガー

¥2,390

Lamb rib finger meat 羊肋條



ラムタン

¥2,390

Lamb Tongue 羊舌



特上ラムステーキ 160g ¥5,190

Lamb steak 160g 小羊排 160克

※付け合わせの野菜は変更する場合がございます。The vegetables may vary 使用的蔬菜可能有所變化

おすすめ

オトク!



### ラムセット

Lamb Set 小羊肉套餐

¥13,900

セット内容

特上ラム肩肉、ラムリブフィンガー / ラムチョップ、ラムタン/ラムハツ、ラムモモ、ソーセージ、野菜盛り

Premium lamb shoulder meat, Lamb rib finger meat OR lamb chops (depending on availability), lamb tongue OR lamb heart (depending on availability), lamb thigh meat, sausage, assorted vegetables

特上羊肩肉・羊肋條或羊肋排(依當日進貨而定)・羊舌或羊心(依當日進貨而定)・羊腿肉・香腸・什錦蔬菜

※黄色文字商品は仕入れによりどちらかとなります。  
\*The yellow color letters and the "OR" indicate that either of the two items on the menu will be provided depending on availability. Thank you for your understanding.  
\*以黄色文字印刷的品項表示本店將依當日進貨狀況提供其中一種，非自選，感謝您的理解。



# 羊肉

Mutton  
羊肉



### ラムハツ

lamb heart 羊心

¥2,390



### 特上ラム肩肉

Special lamb shoulder meat 特上羊肩肉

¥2,990

### ラムチョップ (2本)

Lamb chops (2 pieces) 羊肋排 (2支)

¥2,990



※付け合わせの野菜は変更する場合がございます。The vegetables may vary 使用的蔬菜可能有所變化



# 蝦夷鹿肉

鹿肉は高タンパクで低脂肪が特徴のお肉です。

Venison 豊盛法式燉菜



おすすめ

## ■ラム鹿セット

Lamb・venison Set 小羊肉・鹿套餐

オトク!

¥14,300

### セット内容

ラムチョップ、特上ラム肩肉、  
鹿カルビ鹿モモ肉、ソーセージ、野菜盛り

lamb chops, premium lamb shoulder meat, venison ribs,  
venison thigh meat, sausage, assorted vegetables

羊肋排・特上羊肩肉・鹿肋肉・鹿腿肉・香腸・什錦蔬菜



### エゾ鹿モモ肉

Yezo venison  
thigh meat  
蝦夷鹿腿肉

¥2,790



### エゾ鹿カルビ

Yezo venison ribs  
蝦夷鹿肋肉

¥2,300



### プレミアムエゾ鹿ステーキ 160g

Yezo sika Premium steak 160g  
蝦夷鹿特級肉排 160g

¥5,100



# その他肉

## Other meat 其他肉類

牛、豚、ソーセージなどお子様にも人気の  
メニューをご用意しました。



### 豚カルビ

Pork Ribs  
猪肋排

¥1,990



### 特選和牛ステーキ 180g

Premium Wagyu Beef steak 180g

特選和牛牛排 180克

¥9,900



### ソーセージ盛り ¥2,200

Assorted sausages 香腸拼盤



### 牛ハラミ

¥2,990

Beef Skirt (Diaphragm) Steak 牛横膈

※付け合わせの野菜は変更する場合がございます。The vegetables may vary 使用的蔬菜可能有所變化



# セットメニュー

量が多めで大変オトクなセット

Set menu  
套餐菜單

2~3人前 2-3 servings  
2-3人份

※季節により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。



## ■ラムセット

Lamb Set 小羊肉套餐

¥13,900

セット内容

特上ラム肩肉、ラムリブフィンガー/  
ラムチョップ、ラムタン/ラムハツ、  
ラムモモ、ソーセージ、野菜盛り

Premium lamb shoulder meat, Lamb rib finger meat OR lamb chops (depending on availability), lamb tongue OR lamb heart (depending on availability), lamb thigh meat, sausage, assorted vegetables

特上羊肩肉・羊肋條或羊肋排(依當日進貨而定)・羊舌或羊心(依當日進貨而定)・羊腿肉・香腸・什錦蔬菜

※黄色文字商品は仕入れによりどちらかとなります。

\*The yellow color letters and the "OR" indicate that either of the two items on the menu will be provided depending on availability. Thank you for your understanding.

\*以黄色文字印刷的品項表示本店將依當日進貨狀況提供其中一種，非自選，感謝您的理解。



## ■ラム鹿セット

Lamb・venison Set 小羊肉・鹿套餐

¥14,300

セット内容

ラムチョップ、特上ラム肩肉、  
鹿カルビ鹿モモ肉、ソーセージ、野菜盛り

lamb chops, premium lamb shoulder meat, venison ribs, venison thigh meat, sausage, assorted vegetables

羊肋排・特上羊肩肉・鹿肋肉・鹿腿肉・香腸・什錦蔬菜

量が多め!  
セットが  
オトクです。



## ■キングスペシャルセット

King Special Set KING 特餐

¥13,900

セット内容

特上ラム肩肉、鹿モモ肉、牛ハラミ、豚カルビ、ソーセージ、野菜盛り

Premium lamb shoulder meat, venison thigh meat, beef skirt steak, pork ribs, sausage, assorted vegetables

特上羊肩肉・鹿腿肉・牛横膈・豬肋肉・香腸・什錦蔬菜



## ■蝦夷鹿セット

Yezo sika venison set 蝦夷鹿套餐

¥13,900

セット内容

エゾ鹿ステーキ、鹿カルビ  
鹿モモ肉、ソーセージ、野菜盛り

Ezo sika venison steak, venison ribs, venison thigh meat, sausage, assorted vegetables

蝦夷鹿排・鹿肋肉・鹿腿肉・香腸・什錦蔬菜



## ■プレミアム和牛・ラム鹿セット

Premium Wagyu Beef・Lamb・venison Set

特選和牛・小羊肉・鹿套餐

¥23,200

セット内容

和牛ステーキ、ラムステーキ、  
鹿カルビ、鹿モモ肉、ソーセージ、野菜盛り

Premium Wagyu beef steak, Lamb steak, Venison ribs, Venison thigh meat, sausages, assorted vegetables

特選和牛牛排・小羊排・鹿肋肉・鹿腿肉・香腸・什錦蔬菜



# サイドメニュー

Side menu 小菜

お子様から大人にも人気のメニューを取り揃えました。



じゃがバター ¥590

Buttered Potato 奶油馬鈴薯



いももち ¥590

Potato mochi 馬鈴薯糰餅



揚げたこ焼き ¥690

Fried Takoyaki (octopus snack) 炸章魚燒



ザンギ ¥850

Fried chicken 炸雞



オニオンリングタワー

Onion Rings Tower  
洋蔥圈塔

¥1,890



山盛りポテトフライ

Big Portion French Fries  
炸薯條山

¥1,290

## 焼き野菜 Grilled vegetables 烤蔬菜

焼肉には欠かせない季節の野菜をご用意しました。

もやし ¥420

Bean sprouts 豆芽菜

キャベツ ¥420

Cabbage 高麗菜

玉ねぎ ¥420

Onion 洋葱



野菜盛り合わせ ¥1,990

Assorted vegetables 蔬菜拼盤

※季節によって写真と異なる場合がございます  
 ※The ingredients may differ from the picture depending on the season  
 ※依季節不同，內容可能與圖片有所不同

## おつまみ Appetizer 開胃菜

焼肉のお供に。



もやしナムル ¥490

Bean sprouts namul 韓式豆芽凉拌菜

キムチ ¥590

Kimchi 韓式泡菜

塩キャベツ ¥690

Salty cabbage 鹽味高麗菜



チョレギサラダ ¥890

Korean style Salad 淺漬蔬菜沙拉

## ライス・スープ Rice, soup 米飯、湯

焼肉には欠かせない、ごはんとあったかスープをどうぞ。

### ■ライス

ライス ¥360

Rice 白飯

ライス大盛 ¥490

Big Portion Rice 大碗白飯

### ■スープ

2~3人前 2-3 servings 2-3人份



たまごスープ ¥690

Egg soup 蛋花湯

わかめスープ ¥690

Seaweed soup 海帶芽湯



# 北海道産ワイン

Hokkaido Wine 北海道葡萄酒



余市 Yoichi  
**北島秀樹**  
Kitajima Hideki

白ワイン/辛口  
White Wine / Dry  
白葡萄酒/不甜(乾型)

数量限定 Limited quantity 数量有限

契約農家の中でも秀逸な葡萄を栽培している北島農園さん。広い農園の中でも特別に限定された畑からのみ収穫し、醸造にこだわりつくりあげられたワインです。フルーツのような柑橘を思わせる香りと、特徴的な葡萄の優しくやわらかな甘み。

¥4,500

ラム肉に  
合います

Goes well with lamb  
適合搭配羊肉

店長おすすめ

函館 Hakodate  
**年輪**  
Nenrin

赤ワイン/ミディアム  
Red Wine / Medium-bodied  
紅葡萄酒/酒體中等

エキゾチックなスパイスの香りと、こちよく引き締まった渋み、ボディー感を感じる赤ワインです。

¥4,000

牛肉、鹿肉に  
合います

Goes well with beef  
and venison  
適合搭配牛肉和鹿肉



富良野 Furano  
**バレル**  
Barrel

赤ワイン/普通・ミディアム  
Red Wine / Medium-bodied  
紅葡萄酒/酒體中等

フランス産のオーク樽を取り寄せ、1年間じっくり寝かせたワインです。芳醇な香りと、口当たりの良いまろやかで穏やかな飲みくちが特徴です。

¥4,000

ラム肉  
(味付きラム)に  
合います

Goes well with lamb  
(flavored lamb)  
適合搭配羊肉  
(已調味羊肉)

富良野 Furano  
**罌の晩酌**  
Higuma no Banshaku

赤ワイン/辛口・ミディアム  
Red Wine / Dry / Medium-bodied  
紅葡萄酒/不甜(乾型)/酒體中等

山ぶどうの交配品種を使った辛口ワイン、スパイシーな香りと山ぶどうならではの酸味、コクが特徴です。口当たりのバランスも良く、ジンギスカン・ジビエによく合うワインです。

¥4,000

ジンギスカン  
やジビエに  
合います

Goes well with Genghis Khan  
grill and game meat  
適合搭配成吉思汗  
燒烤和野味