



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歲以上的成羊，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 ¥2,700

Mrinated Lamb 醬醃小羊肉



タレ漬けマトン ¥2,700

Mrinated Mutton 醬醃羊肉



ラムリーブフィンガー ¥2,900

Lamb rib finger meat 羊肋條



ラムタン ¥2,900

Lamb Tongue 羊舌



特上ラムステーキ 160g ¥7,000

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

¥16,600

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、
タレ漬けラム、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), Marinated Lamb, 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)・醬醃小羊肉・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

¥2,900



特上ラム肩肉

Special lamb shoulder meat 特上羊肩肉

¥3,500

ラムチョップ (2本)

Lamb chops (2 pieces) 羊肋排 (2支)

¥3,500



※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 豊盛法式焗菜

おすすめ

オトク!

■ラム鹿セット

Lamb・venison Set 小羊肉鹿套餐

¥16,500

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

¥3,000



エゾ鹿カルビ

Yezo venison ribs
蝦夷鹿肋肉

¥2,700



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

¥5,700



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。

もやし付

北海道産かみこみ豚の
サムギョプサル・
エゾ鹿旨辛味付け肉

Samgyeopsal
Savory-spicy Yezo venison
韓式豬五花
鮮辣風味
蝦夷鹿肉

¥6,800



豚カルビ

Pork Ribs
豬肋排

¥2,600



特選和牛ステーキ 200g

Premium Wagyu Beef steak 200g
特選和牛牛排200克

¥13,000



ソーセージ盛り ¥2,400

Assorted sausages 香腸拼盤



牛ハラミ ¥3,500

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



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 ¥ 600
Bean sprouts 豆芽菜

キャベツ ¥ 600
Cabbage 高麗菜

玉ねぎ ¥ 600
Onion 洋葱



野菜盛り合わせ ¥ 2,900
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 ¥ 650
Bean sprouts namul 韓式豆芽涼拌菜

キムチ ¥ 650
Kimchi 韓式泡菜

塩キャベツ ¥ 750
Salty cabbage 鹽味高麗菜



チョレギサラダ ¥ 1,500
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、ごはんとおったかスープをどうぞ。

■ライス

ライス ¥ 500
Rice 白飯

ライス大盛 ¥ 600
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 ¥ 1,000
Egg soup 蛋花湯

わかめスープ ¥ 1,000
Seaweed soup 海帶芽湯



セットメニュー

※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。

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



■ラムセット

Lamb Set 小羊肉套餐

¥16,600

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、
タレ漬けラム、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), Mrinated Lamb, 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)・醬醃小羊肉・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

¥16,500

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



■蝦夷鹿セット

Yezo venison Set 蝦夷鹿套餐

¥15,900

セット内容

エゾ鹿モモ肉、エゾ鹿カルビ、プレミアム
エゾ鹿ステーキ、エゾ鹿旨辛味付け肉

Yezo venison thigh meat・Yezo venison ribs
・Yezo venison Premium steak・Savory-spicy Yezo venison

蝦夷鹿腿肉・蝦夷鹿肋肉・蝦夷鹿特級肉排・鮮辣風味蝦夷鹿肉



もやし付

北海道産かみこみ豚の

サムギョプサル・
エゾ鹿旨辛味付け肉

Samgyeopsal,
Savory-spicy Yezo venison

韓式豬五花
鮮辣風味蝦夷鹿肉

¥6,800

セットに
もう1品!



■キングスペシャルセット

King Special Set KING特餐

¥16,600

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, a ssorted vegetables

特上羊肩肉・鹿腿肉・牛横膈・猪肋肉・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

¥29,500

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 ¥980
Buttered Potato 奶油馬鈴薯



いももち ¥880
Potato mochi 馬鈴薯糰餅



揚げたこ焼き ¥980
Fried Takoyaki (octopus snack) 炸章魚燒



ザンギ ¥950
Fried chicken 炸雞



オニオンリングタワー ¥1,950
Onion Rings Tower
洋蔥圈塔



山盛りポテトフライ ¥1,950
Big Portion French Fries
炸薯條山



デザート

甜點

Dessert

バニラ
アイスクリーム

Vanilla ice cream

香草冰淇淋

¥ 450



グレープ
シャーベット

Grape sorbet

葡萄冰淇淋

¥ 450

お召し上がりのタイミングをスタッフにお申し付けください。

Please let our staff know when to serve the dessert.



蒸留酒・道産日本酒 ボトル

Distilled spirits / Hokkaido sake (bottled) 蒸餾酒/北海道産日本酒(瓶装)



¥ 22,000



¥ 45,000



¥ 22,000



¥ 45,000



道産日本酒 4,000円～8,000円より

純米酒から特別純米吟醸酒まで厳選し、
当店お勧めの銘柄をご用意しております。
詳しくは、スタッフ又は、モバイルオーダーでご確認ください。

Hokkaido sake from 4,000 yen to 8,000 yen or more
Please check out our carefully selected and recommended sake brands,
from Junmai-shu to special Junmai-ginjo-shu.
For details, please ask our staff or use the mobile order.

北海道産日本酒 4,000日圓～8,000日圓起
從純米酒到特別純米吟醸酒，本店嚴選推薦的日本酒品牌，等您來品嘗。
詳情請洽工作人員或由行動下單確認。





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
Manger's recommendation 店長推薦

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、こちょ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。

¥4,200

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。

¥4,200

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。

¥4,200

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