

広小路
ひろこうじ
IZAKAYA
HIROKOJI

Exceptional Japanese flavors await at Izakaya Hirokoji.

こだわりの味、広小路にあり
匠心獨具的日本味道，盡在広小路。

広小路的職人嚴選各地高級食材，為賓客們匠心呈獻難忘的現代居酒屋的味覺藝術。

無論是由各地直送的新鮮刺身、創意料理芭菲壽司、鮮艷奪目的刺身丼飯，還是明火炙燒鰻魚等各式美食，傳統與革新在此完美交融，滿足您在杯盞交錯間細味生活的愉悅。

広小路の職人たちは、全世界から厳選した高級食材を用い、訪れるお客様に忘れられない様な現代風居酒屋の味覚芸術品を心を込めてお届けします。

產地直送の新鮮なお刺身、創作料理のスシパフェ、彩り豊かな海鮮丼、そして炭火で香ばしく焼き上げたウナギなど、多彩な美味が揃い、伝統と革新が見事に融合しています。杯を交わしながら、日常を豊かに味わうひとときをご堪能ください。

At Izakaya Hirokoji, our chefs carefully select high-quality ingredients from various regions to present an unforgettable culinary experience of modern izakaya artistry.

From freshly delivered sashimi and creatively crafted sushi parfaits to vibrant sashimi donburi and flame-seared eel, a variety of exquisite dishes await. Here, tradition and innovation blend seamlessly, ensuring you can savor the joy of life with every sip and bite.

ひろこうじ 小路
IZAKAYA
HIROKOJI

圖片只供參考 Photo for Reference Only

另設加一服務收費 Subject to 10% Service Charge

廚師推介 Chef's Recommendation



あつまみ

佐酒小菜 SIDE DISH

自家製玉子豆腐伴明太子醬
Homemade Egg Tofu with Mentaiko Sauce
明太子ソース付き自家製玉子豆腐

\$98



時令漬物拼盤
Assorted Pickled Platter
漬物セッ

\$78



汁煮花螺
Steamed Sea Snail in Tsuyu Sauce
蛸い貝のタレ煮

\$78



愛知縣番茄沙律
Aichi Tomato Salad
愛知産トマトサラダ

\$88

枝豆
Edamame
えだ豆

\$38

燒鱈魚片

Grilled Dried Cod Fish Slice
焼きたら棒

\$48

蟹籽沙律
Crab Roe Salad
とびこサラダ

\$68

燒河豚干

Grilled Dried Puffer Fish
ふく味醃干

\$88



さしみ

刺身 SASHIMI



極上刺身盛(六點)

(海膽刺身、牡丹蝦、金槍魚大腹、赤貝、
油甘魚、廚師發辦一款(各二切))
Premium Sashimi Platter
(Uni, Botan Shrimp, Tuna Otoro, Ahi Shimi, Homochi & Chef's Selection, 2pcs each)
極上の刺身盛り合わせ(六點)
(雪丹、牡丹エビ、大トロ、赤貝、ハマチ、旬の味二種類 各二切)

\$498



特上刺身盛(六點)

(金槍魚赤身、帶子、三文魚、真鯛、
大甜蝦、廚師發辦一款(各二切))
Selected Sashimi Platter
(Tuna Akami, Scallop, Salmon, Red Seabream,
Jumbo Sweet Shrimp & Chef's Selection, 2pcs each)
特上の刺身盛り合わせ(六點)
(赤身、ホタテ貝、サーモン、真鯛、大甘エビ、旬の味 各二切)

\$298

海膽刺身 (五十克)
Uni Sashimi (50g)
雪丹の刺し身 (50g)



\$288

日本北海道海膽 (五十克)
Hokkaido Uni (50g)
北海道産雪丹の刺し身 (50g)



\$388

牡丹蝦刺身 (一隻)
Botan Shrimp Sashimi (1pc)
牡丹エビの刺し身 (一尾)



\$78

金槍魚中腹刺身 (二切)
Tuna Chutoro Sashimi (2pcs)
中トロの刺し身 (二切)



\$88

金槍魚大腹刺身 (二切)
Tuna Otoro Sashimi (2pcs)
大トロの刺し身 (二切)



\$108

三文魚腩刺身 (三切)
Salmon Belly Sashimi (3pcs)
サーモントロの刺し身 (三切)



\$68

深海池魚王刺身 (二切)
Shima Aji Sashimi (2pcs)
鯨鯨の刺し身 (二切)



\$78

金目鯛刺身 (二切)
Kinmedai Sashimi (2pcs)
金目鯛の刺し身 (二切)



\$88

活赤貝刺身 (一隻)
Ark Shell Sashimi (1pc)
赤貝の刺し身 (一個)



\$78

帆立貝刺身 (兩隻)
Scallop Sashimi (2pcs)
ホタテ貝の刺し身 (二個)

\$108

三文魚刺身 (三切) \$48
Salmon Sashimi (3pcs)
サーモンの刺し身 (三切)

真鯛刺身 (三切) \$58
Red Seabream Sashimi (3pcs)
真鯛の刺し身 (三切)

油甘魚刺身 (三切) \$68
Hamachi Sashimi (3pcs)
ハマチの刺し身 (三切)

赤蝦刺身 (兩隻) \$68
Red Prawn Sashimi (2pcs)
赤エビの刺し身 (二尾)

大甜蝦刺身 (三隻) \$68
Jumbo Sweet Shrimp Sashimi (3pcs)
大甘エビの刺し身 (三尾)

金槍魚赤身刺身 (二切) \$68
Tuna Akami Sashimi (2pcs)
赤身の刺し身 (二切)



すし

壽司 SUSHI



◎ 広小路壽司盛 (十貫)

(日本北海道海膽・金槍魚大腹・牡丹蝦・活赤貝・穴子・三文魚籽・三文魚・魷魚・廚師發辦兩款 (各一件))
 Signature Assorted Sushi Platter (10pcs)
 Hokkaido Uni, Tuna Otoro, Botan Shrimp, Ark Shell, Anago, Salmon Roe, Salmon, Squid & Two Chef's Selections (1pc Each)
 広小路の壽司盛り合わせ (十貫)
 (北海道産雪丹・大トロ・牡丹エビ・赤貝・穴子・いくら・サーモン・イカ・旬の味 各一貫)

\$468



特上壽司盛 (八貫)

(金槍魚赤身・大甜蝦・三文魚・火炙左口魚邊・三文魚籽・真鯛・帆立貝・廚師發辦一款 (各一件))
 Premium Assorted Sushi Platter (8pcs)
 Tuna Akami, Jumbo Sweet Shrimp, Salmon, Seared Flounder Engawa, Salmon Roe, Red Sea Urchin, Scallop & Chef's Selection (1pc Each)
 特上の壽司盛り合わせ (八貫)
 (赤身・大甘エビ・サーモン・えんがわ・いくら・真鯛・市タテ貝・旬の味 各一貫)

\$248



㊤ 金槍魚大腹壽司配紅酒鵝肝 (兩件)
Tuna Otoro Sushi Served with Red Wine Foie Gras (2pcs)
大トロとワインフォアグラの寿司
\$158



穴子壽司 (兩件)
Anago Sushi (2pcs)
穴子の寿司
\$42

魷魚壽司 (兩件)
Squid Sushi (2pcs)
イカの寿司
\$38



金槍魚中腹壽司 (一件)
Tuna Chutoro Sushi (1pc)
中トロの寿司
\$52

金目鯛壽司 (一件)
Kinmedai Sushi (1pc)
金目鯛の寿司
\$48

大甜蝦壽司 (一件)
Jumbo Sweet Shrimp Sushi (1pc)
甘エビの寿司
\$42



帆立貝壽司 (一件)
Scallop Sushi (1pc)
ホタテ貝の寿司
\$38

火炙左口魚裙邊壽司 (兩件)
Seared Flounder Engawa Sushi (2pcs)
炙りえんがわの寿司
\$58

真鯛壽司 (兩件)
Red Seabream Sushi (2pcs)
真鯛の寿司
\$42



日本北海道海膽壽司 (一件)
Hokkaido Uni Sushi (1pc)
北海道產雪丹の軍艦壽司
\$88

炙燒鹿兒島A5和牛壽司 (一件)
Seared Kagoshima A5 Wagyu Beef Sushi (1pc)
A5和牛の寿司
\$68

金槍魚大腹壽司 (一件)
Tuna Otoro Sushi (1pc)
大トロの寿司
\$58

自家製玉子壽司 (兩件) Homemade Tamago Sushi (2pcs) 自家製卵の寿司	三文魚壽司 (兩件) Salmon Sushi (2pcs) サーモンの寿司	油甘魚壽司 (兩件) Hamachi Sushi (2pcs) ハマチの寿司	\$28	\$38	\$48
三文魚籽壽司 (兩件) Salmon Roe Sushi (2pcs) いくら寿司	鰻魚壽司 (兩件) Eel Sushi (2pcs) ウナギの寿司	深海池魚王壽司 (兩件) Shima Aji Sushi (2pcs) 鰯の寿司	\$52	\$58	\$82

金槍魚赤身壽司 (一件) Tuna Akami Sushi (1pc) 赤身の寿司	海膽壽司 (一件) Uni Sushi (1pc) 雪丹の軍艦壽司	\$38	\$68
活赤貝壽司 (一件) Ark Shell Sushi (1pc) 赤貝の寿司	牡丹蝦壽司 (一件) Botan Shrimp Sushi (1pc) 牡丹エビの寿司	\$82	\$82

スシパフェ

壽司芭菲是一種將壽司與芭菲概念結合的創新料理藝術。它以不同的食材層層堆疊，包括壽司飯、新鮮的生魚片和香蔥等，放入透明的杯子中，展現出色彩繽紛的外觀。我們的壽司飯精心選用法國黑松露醬混合秘製，為每一口增添獨特的香氣與風味，是不可錯過的美味選擇！

Sushi Parfait is an innovative culinary art that combines the concepts of sushi and parfait. It features a colorful presentation with layers of various ingredients, including sushi rice, fresh sashimi, and leek, all served in a transparent cup. Our sushi rice is carefully crafted with a special blend of French black truffle sauce, adding a unique aroma and flavor to every bite. It's a delicious choice you won't want to miss!

壽司芭菲 SUSHI PARFAIT

火炙帆立貝壽司芭菲
(日本北海道海膽、北海道帶子、金槍魚蓉、黑魚籽、三文魚籽、黑松露飯)
Seared Hokkaido Scallop Sushi Parfait (Hokkaido Uni, Hokkaido Scallop, Minced Tuna, Black Caviar, Salmon Roe, Black Truffle Sushi Rice)
北海道産雲丹、北海道産ホタテ貝、マクロといくらの壽司パフェ

\$298

極上金槍魚盛壽司芭菲
(日本北海道海膽、金槍魚(大腹、中腹、赤身)、金槍魚蓉、三文魚籽、黑魚籽、黑松露飯)
Premium Tuna Trio Sushi Parfait (Hokkaido Uni, Tuna (Otoro, Chutoro, Akami), Minced Tuna, Salmon Roe, Black Caviar, Black Truffle Sushi Rice)
北海道産雲丹、マクロ盛り合わせといくらの壽司パフェ

\$298

大甜蝦壽司芭菲
(日本北海道海膽、大甜蝦、金槍魚蓉、三文魚籽、黑松露飯)
Jumbo Sweet Shrimp Sushi Parfait (Hokkaido Uni, Jumbo Sweet Shrimp, Minced Tuna, Salmon Roe, Black Truffle Sushi Rice)
大エビ、いくらとマクロの壽司パフェ

\$268

まきもの

火炙三文魚蟹籽卷(六件)
Seared Salmon and Crab Roe Sushi Roll (6pcs)
炙りサーモンととびっこの巻き

\$118

卷物 SUSHI ROLL

青瓜小卷(六件)
Cucumber Mini Roll (6pcs)
サーモンの手巻き

\$38

蟹柳小卷(六件)
Crab Stick Mini Roll (6pcs)
カニカマの巻き

\$48

自家製玉子小卷(六件)
Homemade Tamago Mini Roll (6pcs)
自家製の卵寿司巻き

\$52

加州卷(六件)
California Roll (6pcs)
カリフォルニアロール

\$98

香蔥金槍魚蓉卷(六件)
Scallion Minced Tuna Sushi Roll (6pcs)
ネギトロ巻き

\$128

三文魚手卷
Salmon Hand Roll
サーモンの手巻き

\$38

蟹籽手卷
Crab Roe Hand Roll
とびっこの手巻き

\$38

加州手卷
California Hand Roll
カリフォルニア手巻き

\$42

牛油果軟殼蟹手卷
Soft Shell Crab and Avocado Hand Roll
アボカドとソフトシェルクラブ天ぷらの巻き

\$58

大蝦天婦羅手卷
Tempura Shrimp Hand Roll
車海老の天ぷら手巻き

\$58

香蔥金槍魚中腹蓉手卷
Scallion Tuna Chutoro Hand Roll
ネギ中トロの手巻き

\$68

海膽三色手卷
(海膽刺身、金槍魚蓉、三文魚籽)
Trio Sashimi Hand Roll (Uni, Minced Tuna, Salmon Roe)
雲丹、マクロ、いくらの手巻き

\$98

どんぶり

丼飯，日本傳統料理的經典，以米飯為基底，搭配各種食材，盛放在碗中。広小路丼飯嚴選日本頂級新鮮食材，經廚師巧手精雕細琢，盛於高雅陶瓷碗，佐以溫潤溫泉蛋與香脆紫菜。先品嚐刺身鮮甜原味，再融入溫泉蛋的滑嫩口感，層次豐富；或以鹹香脆口的紫菜包裹食材，一口品味，視覺與味覺交織，帶來極致滿足。

Donburi is a traditional Japanese dish featuring a base of rice topped with various ingredients, all served in a bowl. IZAKAYA Hirokoji offers carefully selected premium Japanese ingredients, skillfully crafted by chefs and served in elegant ceramic bowls, accompanied by warm onsen eggs and crispy nori. First, savor the fresh sweetness of the sashimi, then blend it with the creamy texture of the onsen egg for a rich layering of flavors. Alternatively, wrap the ingredients in the savory, crispy nori for a delightful bite where visual and taste sensations intertwine, delivering ultimate satisfaction.



IZAKAYA
HIROKOJI

丼 DONBURI



極上松葉蟹丼
(松葉蟹膏、松葉蟹肉、松葉蟹鉗、蟹籽、三文魚籽、黑魚籽)
Matsuba Crab Donburi
(Matsuba Crab Paste, Matsuba Crab Meat, Matsuba Crab Claw, Crab Roe, Salmon Roe, Black Cod Roe)
極上スワイガニ丼
(スワイガニ味噌、スワイガニ肉、スワイガニ蟹爪、とびろし)

\$288

広小路極上魚生丼
(日本北海道海膽、金槍魚大腹、三文魚籽、松葉蟹肉蟹膏、炙左口魚裙邊、赤蝦、三文魚、魷魚、穴子)
Hirokoji Signature Assorted Sashimi Donburi
(Hokkaido Uni, Tuna Chirashi, Salmon Roe, Matsuba Crab Paste, Seared Flounder Engawa, Red Prawn, Salmon, Squid, Anago)
広小路の極上海鮮丼
(北海道産雪丹、大トロ、赤身、赤エビ、いくら、サーモン、ハマチ、真鯛、旬の味)

\$338



月見鹿兒島A5和牛丼
(日本鹿兒島A5和牛、夢王雞蛋、三文魚籽)
Tsukimi Kagoshima A5 Wagyu Beef Donburi
(Kagoshima A5 Wagyu Beef, Yumeon Egg, Salmon Roe)
鹿兒島産A5和牛月見丼
(鹿兒島産A5和牛、夢王卵、いくら)

\$388

やきもの

蒲燒鰻魚是日本經典美食，起源於古早時代，最初以整條鰻魚貫穿竹籤燒烤。到了江戶時代，製法改為剖開鰻魚的背部或腹部。廣小路嚴選70天的淡水養殖鰻魚，讓鰻魚有充足的時間吸收營養，以確保肉質鮮嫩，增強風味與脂肪含量。搭配自家製的甜鹹醬汁燒烤，使魚肉的鮮汁得以完全釋放，呈現鰻魚最美味的一面。

Unagi Kabayaki is a classic Japanese dish that originated in ancient times, where whole eels were skewered and grilled. By the Edo period, the preparation method changed to splitting the eel along its back or belly. At Hirokoji Izakaya, we select freshwater eels that are farmed for 70 days, allowing them ample time to absorb nutrients, ensuring tender meat and enhanced flavor with higher fat content. Grilled with our homemade sweet-savory sauce, the rich juices of the eel are fully released, creating a delicious experience.



燒物 GRILLED

① 廣小路一本自家蒲燒鰻魚(一條)
Hirokoji Whole Eel Kabayaki
廣小路ウナギの蒲焼き

\$188



燒冬菇

Shiitake Mushroom Skewer
椎茸の串焼き

\$22

燒雞軟骨

Chicken Cartilage Skewer
軟骨の串焼き

\$22

燒雞腎

Chicken Kidney Skewer
砂ずりの串焼き

\$36

燒雞中翼

Chicken Wingette Skewer
手羽の串焼き

\$36

燒大蔥雞肉串

Chicken and Leek Skewer
太ネギと鶏の串焼き

\$36

燒日本青椒仔

Shishito Pepper Skewer
ピーマンの串焼き

\$36

① 燒牛舌芯

Beef Tongue Core Skewer
牛タンの串焼き

\$88

① 鹿兒島A5和牛串

Kagoshima A5 Wagyu Beef Skewer
鹿兒島産A5和牛の串焼き

\$98

鹽燒多春魚(三件)

Salt-grilled Shishamo (3pcs)
シシャモの塩焼き

\$42

燒茄子

Grilled Eggplant
ナスのタレ焼き

\$68

鹽燒三文魚頭

Salt-grilled Salmon Head
サーモンのかぶと塩焼き

\$128

① 鹽燒油甘魚鮫

Salt-grilled Hamachi Joint
ハマチのかぶと塩焼き

\$158

① 銀鱈魚西京燒

Cod Fish Saikyoyaki
銀たらの西京焼き

\$218

てんぷら



天婦羅 TEMPURA

雑菜天婦羅 (番薯、南瓜、秋葵、茄子、洋蔥、冬菇各一件) \$78
Assorted Vegetable Tempura Platter (Sweet Potato, Pumpkin, Okra, Eggplant, Onion & Shiitake Mushroom, 1pc each)
野菜天ぷらの盛り合わせ

軟殻蟹天婦羅 \$82
Soft Shell Crab Tempura
ソフトシェルクラブの天ぷら

大蝦天婦羅 (大蝦三件、大葉一件) \$108
Prawn Tempura (Prawn 3pcs, Basil Leaf 1pc)
車海老天ぷらの盛り合わせ (車海老三点、大葉一点)

什錦天婦羅 (大蝦三件、番薯、南瓜、秋葵、冬菇各一件) \$138
Assorted Tempura Platter (Prawn 3pcs, Sweet Potato, Pumpkin, Okra & Shiitake Mushroom, 1pc each)
天ぷらの盛り合わせ (車海老三点、サツマイモ、カボチャ、椎茸、オクラ 各一点)

カツレツ



吉列 CUTLET

吉列日本鹿兒島 A5 和牛
Kagoshima A5 Wagyu Beef Cutlet
鹿兒島産 A5 和牛のカツレツ

\$268

吉列三文魚
Salmon Cutlet
サーモンのカツレツ

\$128



吉列廣島蠔 (兩件) \$88
Hiroshima Oyster Cutlet (2pcs)
広島産牡蠣のカツレツ

吉列海老 (兩件) \$98
Prawn Cutlet (2pcs)
車海老のカツレツ



一品料理 IPPINRYORI

甲羅焼配多士
Kanimiso Served with Toast
蟹みそ甲羅焼きとトースト

\$98

日式炒雜菜
Stir-fried Mixed Vegetable
和風野菜炒め



\$88

宮崎炸雞 (三件)
Deep-Fried Miyazaki Chicken (3pcs)
宮崎県産鶏の唐揚げ



\$68

自家製鰻魚玉子焼
Homemade Eel Tamagoyaki
ウナギの卵焼き



\$98

大蜆味噌湯
Clam Miso Soup
アサリの味噌汁

\$38

土佐豆腐
Agedashi Tofu
豆腐の土佐焼き

\$68

磯煮鮑魚 (兩隻)
Abalone Isoyaki (2pcs)
アワビの磯煮 (二個)

\$138

牛油清酒煮大蜆
Clam Stew with Butter and Sake
あさりのバターと酒蒸し



\$118

松葉蟹肉海鮮茶碗蒸 \$58
Matsuba Crab Meat Seafood Chawanmushi
海鮮の茶碗蒸し

味噌雜煮 (牛舌・牛腸・牛肚) \$88
Miso Beef Offal Stew
もつの味噌煮込み (シマチョウ・ハチノス・たん)

なべもの

我們的日本鹿兒島A5和牛壽喜燒鍋採用關東風的烹調方式，將各式食材放入煮滾的調味湯中，充分吸收湯汁。特製的壽喜燒湯以醬油、味醂、砂糖和酒為主，帶來甜鹹交織的獨特風味。鹿兒島A5和牛以其細緻的油花和濃郁的風味而廣受讚譽，入口即化，讓每一口都成為對日本文化的美味致敬。

Our Kagoshima A5 Wagyu Sukiyaki pot features a Kanto-style cooking method, where various ingredients are added to a simmering broth to absorb its flavors. The special sukiyaki sauce, made with soy sauce, mirin, sugar, and sake, creates a unique blend of sweet and savory notes. Kagoshima A5 Wagyu is renowned for its delicate marbling and rich flavor, melting in your mouth and turning each bite into a delicious tribute to Japanese culture.



鍋物 SHABU SHABU

🍣 日本鹿兒島A5和牛壽喜燒鍋
Kagoshima A5 Wagyu Beef Sukiyaki
鹿兒島產A4和牛のすき焼き

\$498

🌶️ 辛辣 Spicy



🌶️ 鹿兒島黑豚腩
辛辣噌涮涮鍋
Spicy Miso Kagoshima Kurobuta
Pork Belly Shabu Shabu
鹿兒島産黒豚バラ肉と
辛い味噌のしゃぶしゃぶ

\$228

牛舌赤麵鼓涮涮鍋
Aka Miso Beef Tongue Shabu Shabu
牛タンと赤味噌のしゃぶしゃぶ

\$288



🍣 日本廣島蠔赤麵鼓涮涮鍋
Aka Miso Hiroshima Oyster Shabu Shabu
広島産牡蠣と赤味噌のしゃぶしゃぶ

\$288

しよくじ



食事 RICE & NOODLE

蕎麥麵 (冷) \$78
Soba Noodle (Cold-served)
ざる蕎麥

稻庭烏冬 (冷/熱) \$82
Inaniwa Udon (Cold-served / Hot-served)
湯うどん/ざるうどん

日式鰻魚蟹籽炒飯 \$148
Japanese Style Eel and Crab Roe Fried Rice
ウナギととびこのチャーハン

日本鹿兒島 A5 和牛稻庭烏冬 (熱)
Kagoshima A5 Wagyu Beef Inaniwa Udon in Soup (Hot-served)
鹿兒島產 A4 和牛的稻庭うどん

\$158

A. 壽司三點 (蟹棒、熟蝦、玉子)、
吉列魚柳 (一件)、湯烏冬、果汁
Set A: Selected Sushi (Crab Stick, Mini Roll, Shrimp, Tamago),
Fish Fillet Cutlet (1pc), Udon Soup, Juice
キッズメニュー A: 壽司3貫 (カニカマ、えび、玉子)、
白身魚のカツレツ、湯うどん、ジュース

\$98

兒童餐 KID'S MEAL



キッズミール

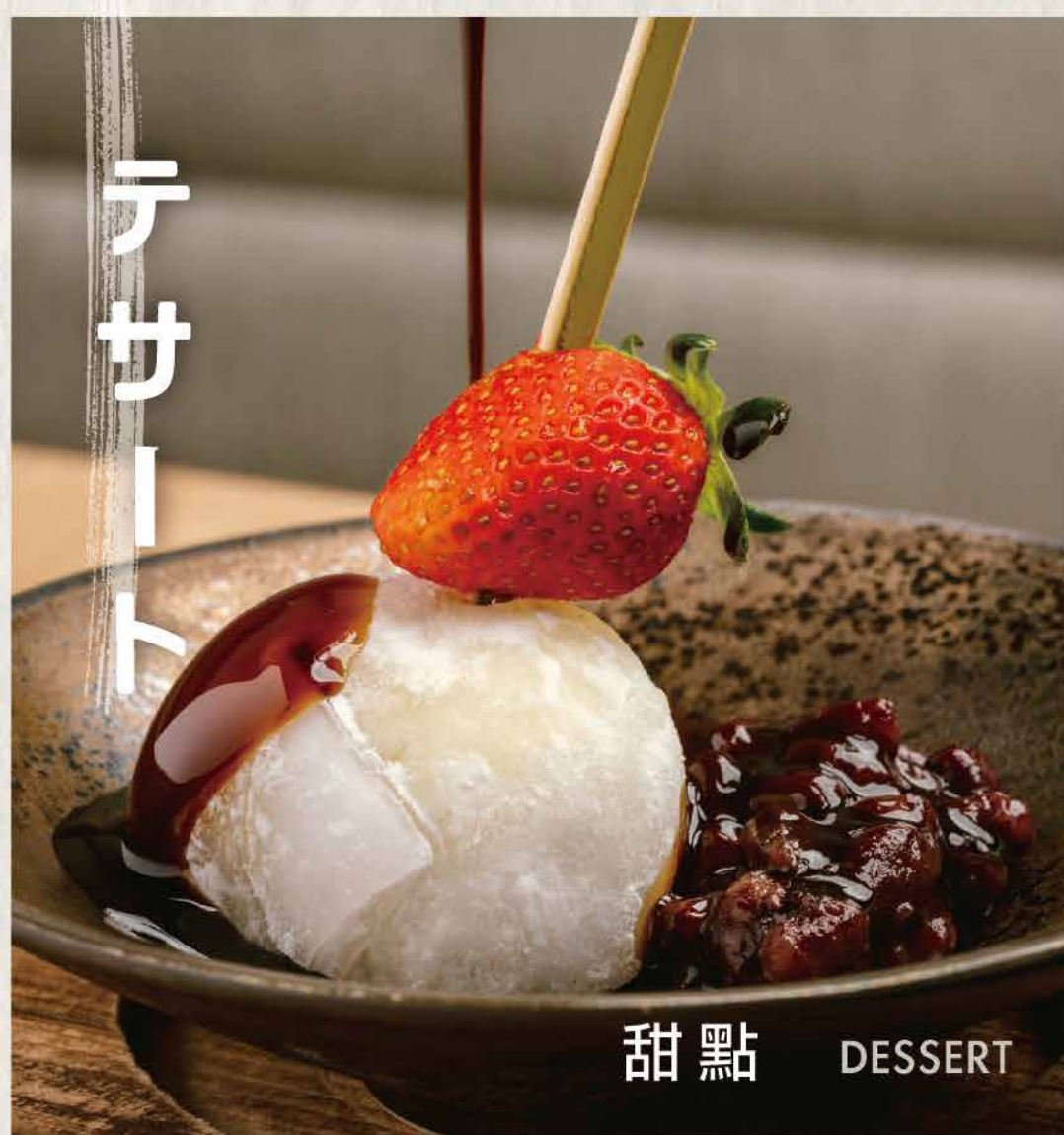


B. 壽司三點 (玉子、炸蝦天婦羅、蟹籽軍艦)、
宮崎炸雞 (兩件)、湯烏冬、果汁
Set B: Selected Sushi (Tamago, Tempura Shrimp, Crab Roe Gunkan),
Deep-fried Miyazaki Chicken (2pcs), Udon Soup, Juice
キッズメニュー B: 壽司3貫 (玉子、海老天、とびこ軍艦)、
宮崎唐揚げ、湯うどん、ジュース

\$108

只限12歲或以下兒童點選 ONLY AVAILABLE FOR CHILDREN UNDER 12 YEARS OLD

デザート



⑤ 柚子雪見麻糬 配 北海道十勝紅豆
Yuzu Sorbet Mochi Served with Hokkaido Tokachi Red Bean
柚子のもちアイスと金時豆

\$68

甜點 DESSERT

⑤ 日式蘋果批 配 豆腐雪糕
Apple Pie with Tofu Ice Cream
和風アップルパイと豆腐アイスクリーム

\$68



是日雪糕

Daily Ice Cream
今日のアイスクリーム

椰子雪葩

Coconut Sorbet
ココナッツのシャーベット

\$38

香蕉焦糖燉蛋

Banana Crème Brûlée
バナナのキャラメルプリン

\$58

ドリンク 飲品 DRINK



ソーダ

梳打 SODA

荔枝梳打

Lychee Soda
レイシソーダ

\$38

白桃梳打

White Peach Soda
桃ソーダ

\$38

巨峰梳打

Kyoho Grape Soda
巨峰ソーダ

\$38

梅子梳打

Ume Soda
梅ソーダ

\$48

燒酎特飲 CHUHAI

荔枝燒酎梳打

Lychee Chuhai
レイシ酎ハイ

\$58

白桃燒酎梳打

White Peach Chuhai
桃酎ハイ

\$58

巨峰燒酎梳打

Kyoho Grape Chuhai
巨峰酎ハイ

\$58

⑤ 梅子燒酎梳打

Ume Chuhai
梅酎ハイ

\$68



チュウハイ



ハイボール

威士忌梳打 WHISKEY HIGHBALL

⑤ 巨峰威士忌梳打

Kyoho Grape Whiskey Highball
巨峰ハイボール

\$68

蘋果威士忌梳打

Apple Whiskey Highball
林檎ハイボール

\$68

可樂威士忌梳打

Coke Whiskey Highball
コーラハイボール

\$68

清酒 SAKE

月桂冠純米大吟釀 (300毫升) Gekkeikan Junmai Daiginjo (300ml) 月桂冠純米大吟釀	\$238
---	-------

賀茂鶴一滴入魂純米酒 (300毫升) Kamotsuru Ittekinyukon Junmai Ginjo (300ml) 賀茂鶴一滴入魂純米吟釀	\$238
--	-------

小西水滴冷榨大吟釀金 (720毫升) Konishi.Mizudoku Reien Daiginjo Gold (720ml) 小西・大吟釀 ひやしぼり	\$498
--	-------

北鹿北秋田純米大吟釀 (720毫升) Hokushika Junmai Daiginjo (720ml) 北鹿北秋田純米大吟釀	\$588
---	-------

黒龍九頭龍純米酒 (720毫升) Kokuryu Kuzuryu Junmai (720ml) 黒龍九頭龍純米酒	\$638
--	-------

出羽櫻雪女神四割八分 (720毫升) Dewazakura Yukimegami 48% Junmai Daiginjo (720ml) 出羽桜雪女神四割八分	\$688
---	-------

梵・地球 (500毫升) Born Hoshi Junmai Daiginjo (500ml) 梵・地球純米大吟釀	\$788
---	-------

梵特撰純米大吟釀 (720毫升) Born Tokusen Junmai Daiginjo (720ml) 梵・特撰純米大吟釀	\$888
---	-------

果酒 FRUIT WINE

合同低糖梅酒 (100毫升) Oenon Umeshu (100ml) 梅酒	\$38
--	------

船坂酒造 深山菊柚子兵衛 (500毫升) Funasaka Yuzu Bei (500ml) 船坂酒造 深山菊柚子兵衛	\$398
---	-------

老松酒造 利園 (500毫升) Oimatsu Shuzo Rien (500ml) 老松酒造 利園	\$398
--	-------

萬歳樂・加賀2年熟成梅酒 (720毫升) Manzairaku 2-year-aged Kaga Umeshu (720ml) 萬歳樂・加賀2年熟成梅酒	\$498
--	-------

にほんしゅ

啤酒 BEER

The Premium Malt's生啤酒 Suntory The Premium Malt's Gold サントリー ザ・プレミアム・モルツ	\$58(380ml)	\$98(700ml)
---	-------------	-------------

朝日啤酒 (330毫升) Asahi Beer (330ml) 朝日缶ビール	\$42	
--	------	--

其他飲品 OTHER BEVERAGE

雪碧 Sprite スプライト	\$28
-----------------------	------

可樂 Coke コーラ	\$28
-------------------	------

健怡可樂 Coke Light コーラライト	\$28
------------------------------	------

波子汽水 Ramune ラムネ	\$32
-----------------------	------

天然有氣礦泉水 Natural Sparkling Mineral Water ソーダウォーター	\$38
--	------

天然礦泉水 Natural Mineral Water 天然水	\$38
---------------------------------------	------

ビール

咖啡 COFFEE

香濃咖啡 Coffee コーヒー	熱Hot \$38	凍Cold \$42
------------------------	--------------	---------------

鮮奶咖啡 Caffè Latte カフェ・ラッテ	\$42	\$46
--------------------------------	------	------

かじっしゅ

コーヒー