

## 御竹方ダ 沙律



ヒラメ縁側の委りの竹方ダ 168

火炙左口魚邊海鮮沙律

ネギトロとオボロド竹方ダ(わさび風) 168

黑鮪魚牛油果山葵沙律

長い走と久手竹方ダ 92

長芋水菜沙律

オボロドのわさび風ヨーグルト竹方ダ 88

山葵乳酪牛油果沙律

久留米と二毛竹一毛の竹方ダ 128

鮮松葉蟹肉三文魚沙律

ソフトシェルフワグの和風天ぷら山竹方ダ 106

軟殼蟹他他沙律

焼え牛舌竹方ダ 72

炭焼牛舌沙律

京都絹ごし豆腐の胡麻竹方ダ 72

京都絹豆腐沙律

三つの子久入り桜えびのボネト竹方ダ 86

櫻海老三重芝士薯仔沙律

ヌクウリと有りの肉の久手ネーダ竹方ダ 68

溫室青瓜蟹籽沙律



千笹刺身の盛り合わせ(12品) 898

千笹刺身拼盤(十二款)

一番黑鮪魚腹、黑鮪魚、油甘魚、平政、島池魚、地金目鯛、帆立貝、墨魚、牡丹海老(每款二枚)、活赤貝、清酒煮鮑魚(一個)、日本海膽

刺身盛り合わせ(8品)

568

刺身拼盤(八款)

油甘魚、蜜柑鯛、三文魚、帆立貝、墨魚、甘海老(每款三枚)、活赤貝(一個)、三文魚籽(一份)





# 刺身

さし身



## お刺身(5切れ)

サケ	78
三文魚	
トロサケ	98
三文魚腹	
ハマチ	188
油甘魚	
トロハマチ	218
油甘魚腹	
マグロ赤身	228
黒鯖魚赤身	
ヒラメ	208
平政	
ヒラメ(薄切)	218
平政(薄切)	(十四枚)

シロアジ	218
島池魚	
シロアジ(薄切)	230
島池魚(薄切)	(十四枚)
みかん鯛	198
蜜柑鯛	
キンメダイ(炙り)	288
地金目鯛(火炙)	
ホッコリガイ	88
北寄貝	
ホヤ	128
帆立貝	
アヒガイ	92
活赤貝	

イナ	108
墨魚	
甘エビ	138
甘海老	
自家製天ぷらの穴わらじ	118
自家製煮八爪魚	
本マグロ大トロ(2切れ)	298
一番黒鯖魚大腹	(二枚)
本マグロ中トロ(2切れ)	238
一番黒鯖魚中腹	(二枚)
バフタイ久・クレン	118
天使海老	(二匹)
ボヤンエビ(1匹)	108
牡丹海老	(一匹)
赤ボヤンエビ(1匹)	148
赤牡丹海老	(一匹)

日本産ウニ	688
日本海膽	(50g)
北海道産活ホヤ	188
北海道活帆立貝	(個)
A5伊万里牛	698
伊万里A5和牛	(70g)
イクラ	218
三文魚籽	(份)

◎上記の価格はMOPです 以上価格以澳門元標示 ◎画像はイメージです 圖片僅供參考 ◎10%のサービス料が加算されます 另收10%服務費

# 寿司

## 千笹寿司の盛り合わせ 398

### 千笹寿司拼盤

一番黒鮪魚腹、黒鮪魚、烏池魚、油甘魚、牡丹海老、帆立貝、鰻魚、日本海膽、黒鮪魚腹巻小巻

## 寿司の盛り合わせ 288

### 寿司拼盤

黒鮪魚、三文魚、平政、帆立貝、牡丹海老、日本海膽、三文魚小巻



## お寿司(一貫)

サケモン 14

三文魚

トロサケモン 18

三文魚腹

ハマチ 24

油甘魚

トロハマチ 33

油甘魚腹

マグロ赤身 42

黒鮪魚赤身

本マグロ大トロ 148

一番黒鮪魚大腹

本マグロ中トロ 128

一番黒鮪魚中腹

ヒラメ 32

平政

シマサジ 33

烏池魚

みかん鯛 32

蜜柑鯛

キンメダイ(炙り) 48

地金目鯛(火炙)

ホウガイ 24

北奇貝

ホヤ子 28

帆立貝

アサガイ 98

活赤貝

(二貫)

イカ 26

墨魚

甘エビ 58

甘海老

バラダイオ・クレン 58

天使海老

ホヤンエビ 108

牡丹海老

赤ホヤンエビ 148

赤牡丹海老

日本産ウニ 130

日本海膽

◎上記の価格はMOPです 以上價格以澳門元標示

◎画像はイメージです 圖片僅供參考

◎10%のサービス料が加算されます另收10%服務費



## 焼之牛類

- 牛舌の塩焼き 52/本  
塩焼牛舌
- 心太の牛肉巻き 48/本  
野菜牛肉巻
- 焼之子一又牛肉巻き 38/本  
芝士牛肉巻
- わざいりむき有皮の和焼 56/本  
塩焼或汁焼和牛牡蠣肉
- 粗牛津落着有皮の和焼 198/本  
汁焼和牛肋條
- 佐賀牛の和風焼 158/本  
和風焼佐賀和牛
- ショートリブの半大札焼 118/份  
辣汁焼牛仔骨  
久一又方りり  
焼牛肝一又イソの細焼 258/份  
網焼澳洲M5牛西冷
- 伊万里牛(焼)の小焼 328/份  
石焼伊万里A4和牛 (80g)

## 焼之豚類

- 全尾豚バラの塩焼き 38/本  
塩焼金星豚腹
- 全尾豚トロの塩焼き 38/本  
塩焼金星豚頭肉
- 全尾豚肩ロースの和焼 34/本  
汁焼金星豚肩肉
- 久又バラ豚巻の塩焼き 46/本  
塩焼金星豚蘆筍巻
- 久又二豚巻の塩焼き 38/本  
塩焼金星豚翠玉瓜巻



## 串焼燗端焼

- バラ子一豚巻の塩焼き 42/本  
塩焼金星豚苜蓿巻
- 全尾佐賀豚と二又の  
子一又巻(塩焼き) 46/本  
塩焼金星豚韭菜芝士巻
- 黒豚ウインターの焼 72/份  
焼黒豚香腸
- 和之舌豚巻の和焼 40/本  
汁焼金星豚年糕巻
- 全尾豚の半熟玉子巻 32/本  
日本濃香玉子金星豚
- 山形県産黒豚バラ焼製 138/份  
焼山形縣燻黒豚肺



## 焼之鳥類

- 手羽中の京都黒七味焼 30/本  
京都黒七味焼雞翼
- 板芝玉の和焼 28/本  
汁焼長葱雞肉
- 赤鶏走足の塩焼き 32/本  
塩焼赤地雞腿肉
- 自家製鶏つくねの子一又焼 42/本  
自家製免治雞肉棒芝士焼
- 自家製鶏つくね 42/本  
自家製免治雞肉棒
- 赤鶏レバーの和焼 32/本  
汁焼赤地雞肝
- 赤鶏八少の和焼 30/本  
汁焼赤地雞心
- 赤鶏オナダ足の塩焼き 30/本  
塩焼赤地雞腎
- 赤鶏皮の塩焼き 28/本  
塩焼赤地雞皮
- 鶏なんこの塩焼き 15/本  
塩焼雞軟骨



◎上記の価格はMOPです 以上價格以澳門元標示 ◎画像はイメージです 圖片僅供參考 ◎10%のサービス料が加算されます另收10%服務費

# 焼 之 海 の 幸 類



焼之大ら橋 48/份

焼鰯魚棒

東京のヒリ辛大札焼之 42/本

辣汁焼帆立貝

イナグリヒリ辛大札焼之 42/本

辣汁焼烏賊鬚

くしくと 58/三本

多春魚

ウチゴの山椒焼之 68/本

山椒焼大鰯

銀だらの西京焼之 188/份

銀鰯魚西京焼

鱈八丁の西京焼之 68/份

三文魚鰯西京焼

鱈のクワガンの照り焼之 52/份

醬焼三文魚骨膠

針バ焼之 128/份

塩焼鯖魚

自家製クワガ一夜干し 228/本

自家製鰯魚一夜干

イナ一夜干し 76/份

自家製鰯魚一夜干

日本産鳥とイナの大札焼之 128/本

汁焼原隻日本烏賊

針一本の骨ぶと塩焼之 78/份

塩焼三文魚頭

八丁の骨ぶと塩焼之 158/份

塩焼油甘魚頭

自家製きつこ揚げ 76/份

自家製焼魚餅

めんたいこ焼之 98/份

焼明太子

味噌干し 108/份

味噌魚干

かまの子一丈焼之 58/個

芝士燒鰻

アゲアゲの塩焼之 108/匹

塩焼大虎蝦

特大アゲの二黄金大札焼之 198/匹

海膽黄金醬焼特大海老

東京の二黄金大札焼之 98/個

海膽黄金醬焼帆立貝

沖縄大イナの大札焼之 128/份

沖縄大王烏賊海膽黄金焼

アゲバガ二焼之 598/份

焼鰯場蟹足

アゲイナ二味増甲羅焼之 138/份

松葉蟹甲羅焼

## 焼之野菜類

くしくと 15/本

鮮冬菇

アゲバガ 36/本

鮮蘆筍

アゲバド 30/本

牛油果

メンマト 15/本

小蕃茄

アゲアゲ一 18/本

翠肉瓜

アゲアゲ二の子一丈焼之 20/本

芝士燒翠玉瓜

長ネギ 15/本

長葱

くしくと 30/本

青椒仔

博多産アゲ 28/本

博多茄子

パイナップル焼之 36/份

焼菠蘿

アゲ焼之アゲアゲ一 18/本

牛油燒小蕃薯

アゲアゲのバゲ一焼之 52/份

牛油燒日本南瓜

アゲアゲのめんたいこ焼之 68/份

明太子焼長芋

アゲアゲの照り焼之 32/份

醬油燒粟米

## 焼之他の種類

チーアアゲ 32/份

芝士年糕

チーアの西京焼之 48/份

自家製西京芝士燒

とうふの大札焼之 18/本

汁焼豆腐

針一本と野菜菜入り

の刺にぞり焼之 56/個

三文魚野菜菜焼飯團

黒トリエツ、クワガアゲと

アゲアゲの刺にぞり焼之 188/個

黒松露鰯肝海膽焼飯團

◎上記の価格はMOPです 以上價格以澳門元標示

◎画像はイメージです 圖片僅供參考

◎10%のサービス料が加算されます 另收10%服務費

# 酒肴、お手作り料理



イクラ入りネギトピと  
オボロ下りのわさび風 98

黒鮪魚腹碎牛油果魚籽山葵風

ネギトピ冷奴 78

黒鮪魚腹碎冷豆腐

甘エビのテテ文進んべい 98

甘海老他他脆餅

北海道漁夫進んべい 148

北海道漁夫脆餅

伊万里牛のテテ文進んべい 188

伊万里和牛他他脆餅

八ヶ子の柑橘土佐造り 188

油甘魚柑橘土佐造

黒大豆 48

黒茶豆

赤山イカの沖漬チキータ付き 72

螢光魷魚沖漬配芝士

自家製大このわさび漬 68

自家製芥辣八爪魚

A5伊万里牛の鉄板焼き 888

鉄板伊万里A5和牛 (160g)

牛タンとガーリックチップの鉄板焼き 78

鉄板蒜片牛舌

鉄板焼きで神戸ビーフ 1800

頂級神戸和牛鉄板焼 (160g)

浜松キューザの鉄板焼き 62

鉄板濱松餃子

クワイカニ肉と蟹味噌トースト 88

松葉蟹肉蟹味噌多士

クワクラトーストの鉄板焼き 88

鉄板鵝肝多士

尺巻の炒め 76

炒野菜

ゴーヤチンク山 108

沖縄炒苦瓜

まのこちクアバラの黒  
トリュフバター炒め 118

黒松露牛油炒日本雑菌蘆荀

漁し沖縄ゴーヤ胡麻だれ和え 88

胡麻醬沖縄冷苦瓜

季節の海鮮茶碗蒸し 72

季節海鮮茶碗蒸

わさびうおでん 198

和牛關東煮

はまぐりの酒蒸し 108

清酒煮大蛤

大根入り蛸の酒煮(半皿) 138

辣清酒煮牡蠣大根

季節尺巻入り鯛の  
おろし汁はまぐり煮 138

鯛魚湯季節野菜煮大蛤

◎上記の価格はMOPです 以上価格以澳門元標示 ◎画像はイメージです 圖片僅供參考 ◎10%のサービス料が加算されます 另收10%服務費

# 揚げ物、天ぷら

揚げ物・天婦羅

- お得意なほろ酔いセット  
(生ビール2杯付) **168**
- 啤酒男拼盤 (付生啤二杯)
- 自家製天ぷら入りクリームコロッケ **62**  
自家製松葉蟹肉忌廉餅
- 自家製北海道力ボ子×コロッケ **62**  
自家製北海道南瓜餅
- 赤鶏の黒コショウから揚げ **82**  
黒胡椒唐揚赤地雞
- 名古屋手羽から揚げ **86**  
名古屋手羽唐揚
- 日本産イカの七味から揚げ **78**  
唐揚日本七味烏賊
- なんこつから揚げ **62**  
脆炸雞軟骨
- 佐呂間かまフライ **98**  
吉列佐呂間生蠔
- 金星豚とんカツ **168**  
吉列金星豚扒
- 川又比のから揚げ **88**  
小海老唐揚

- 静岡桜又比の揚げ出し豆腐 **56**  
静岡桜海老揚豆腐
- 又比どうふ **48**  
土佐豆腐
- 自家製子一天フライ **48**  
自家製吉列炸芝士
- 季節天ぷら **158**  
季節天婦羅
- 又比天ぷら **118**  
海老天婦羅
- 季節穴子の天ぷら **86**  
季節野菜天婦羅
- 北海道力ボ子×天ぷら **72**  
北海道南瓜天婦羅
- 宮崎きつまいも天ぷら **72**  
宮崎蕃薯天婦羅
- イカ天ぷら **76**  
烏賊干天婦羅
- 日本産とうもろこしの天ぷら **86**  
日本粟米天婦羅



◎上記の価格はMOPです 以上價格以澳門元標示 ◎画像はイメージです 圖片僅供參考 ◎10%のサービス料が加算されます 另收10%服務費



# 鍋物

オーストラリア産 298/150g  
M5牛サシ身焼肉

澳洲M5牛西冷壽喜焼

アメリカ産極上牛肉焼肉 288/150g  
極上美國牛小排壽喜焼

A4伊万里牛焼肉 468/100g  
伊萬里A4和牛壽喜焼 888/200g



## 鍋 支 の

海の幸たっぷり鯛鍋(小) 258

鯛魚湯海鮮小鍋

アヲバカニ鍋(小) 288

鱈場蟹小鍋

札幌みよの地鶏鍋 158

札幌味噌地雞鍋

ニク入り金星豚の文火鍋 178

金星豚韭菜泡菜鍋

佐呂間かま入り北海道3.6牛乳鍋 158

佐呂間蠔3.6牛乳鍋

# 丼物

平釜海の幸丼 228

干笹海鮮丼

炙り海の幸丼 228

火炙海鮮丼

北海道の四色丼 268

北海道四色丼

カレーとオボロ半小漬の温玉丼 138

辣味三文魚牛油果温玉子丼

カレーとヒメ鰯側炙り醤油漬のネギトビ丼 168

火炙醤油三文魚左口魚遠黒鯖魚腹碎丼

炙り佐賀牛とウニ丼 438

火炙和牛海膽丼

ネギトビの温玉丼 138

香葱黒鯖魚腹碎温玉子丼

グリグリ海鮮の山葵醤油漬け温玉丼 158

山葵醤油角切海鮮温玉子丼

ホヤとカレーの山葵醤油漬け丼 118

山葵醤油帆立貝三文魚丼

北海道夕刈イカニとウニ丼 268

北海道鮮松葉蟹肉海膽丼

金星豚焼玉の温玉丼 168

焼金星豚温玉子丼

うなぎ丼 138

鰻魚丼

オーストラリアM5牛カレーの温玉丼 248

澳洲M5牛西冷温玉子丼

鉄板クヌダマとたまご焼玉丼 128

鉄板鰯肝煎玉子丼

極上季節天丼 188

極上季節天丼

金星ぶた大玉子丼(温玉付き) 118

金星豚泡菜温玉子丼

お根おだつぷり牛丼(温玉付き) 128

葱焼牛肉温玉子丼

焼玉地鶏のお沁こ丼 98

温玉子焼地鶏丼

黒豚カツ丼 118

滑蛋黒豚丼

和牛串落ち有山椒のガーリックライス 228

和牛上肋骨肉蒜頭石鍋飯

シーフードフライの卵とじ丼 128

滑蛋吉列海鮮丼

海の幸の鯛とろ茶漬け 118

鯛魚潮汁海鮮飯

カレー茶漬け 72

三文魚茶漬飯

めんたいこ茶漬け 72

明太子茶漬飯

うなぎ茶漬け 86

鰻魚茶漬飯





- とうふ入り馴染スープ 52  
鯛魚豆腐湯
- 金星豚のとん汁 52  
金星豚味噌湯
- 大ロイカニの及ん汁 52  
松葉蟹肉味噌湯
- はまぐりの及ん汁 40  
日本大蛤味噌湯
- とうふ入り及ん汁 32  
豆腐昆布味噌湯
- 季節海の幸とびん蒸し 82  
季節海鮮土瓶湯

# お汁物

# 稲庭

## うどん、そば

季節おこせんの稲庭うどん 138  
季節海鮮稲庭

ウナギ、きのこ入りそばおそば 138  
海老天婦羅淺利蜆蕎麥麵

ステーキウナギ牛ステーキの稲庭うどん 138  
澳洲M5牛西冷稻庭

ゆず柚子の金星豚みぞれ稲庭うどん 106  
金星豚柚子胡椒稲庭

季節おこせんの稲庭うどん 88  
季節蔬菜稲庭

馴染スープの海鮮稲庭うどん 148  
鯛魚湯海鮮稲庭





# ラーメン

(九州風) 拉麵

千笹ちんぼんラーメン 118  
千笹什錦拉麵

金星豚のチキシューラーメン 98  
金星豚叉燒拉麵

金星豚のなんこつラーメン 98  
金星豚軟骨拉麵

金星豚の角煮ラーメン 118  
金星豚角煮拉麵

九州風ちんぼんラーメン 88  
九州野菜拉麵



(汤底可选:豚骨、黒蘇油、赤豚骨、特稻庭烏冬加\$15)  
(3种类的スープから選びいただけます:とんこつ、黒にんにくオイル、赤とんこつ)  
(稲庭うどんに変更する場合、15MOP追加させていただきます)

©上記の価格はMOPです 以上價格以澳門元標示 ©画像はイメージです 圖片僅供參考 ©10%のサービス料が加算されます 另收10%服務費

# 冷やし 麵類

季節がよいせんのしんぼんうどん 188  
季節海鮮紫蘇素麵

ベーコンごま風そば(つめたい) 98  
胡麻風味煙肉冷蕎麥麵

中華冷やしラーメン(胡麻風) 108  
胡麻風味中華冷拉麵

わかじきヨーグルトのり二肉冷やし稲庭 118  
山葵乳酪蟹肉冷稻庭

温玉冷やし稲庭/そば 88  
温玉子冷稻庭/蕎麥麵

はなみどり舞茸おくら讃岐うどん 138  
天婦羅華味鳥舞茸冷讃岐烏冬

おくら冷やしうどん/そば 148  
天婦羅冷稻庭/蕎麥麵

冷やし稲庭 86  
冷稻庭

冷やしそば 86  
冷蕎麥麵

# デザート

北海道3.6牛乳のバナナソフト 32  
北海道3.6牛乳奶凍

クインタンショコラとアイスクリーム 86  
朱古力心太軟伴雪糕

カボチャのシャーベット 108  
南瓜雪糕

マンゴーのシャーベット 62  
芒果雪糕

スイーツウのシャーベット 62  
水蜜桃雪糕

パイナップルのシャーベット 76  
菠蘿雪糕

ココナッツのシャーベット 52  
椰子雪糕

ゆずのシャーベット 62  
柚子雪糕

宇治まっちゃんアイスクリーム 32  
宇治抹茶雪糕

黒ごまアイスクリーム 32  
黑芝麻雪糕

とうふアイス 32  
豆腐雪糕

