



極雌 萬野和牛
雌牛一筋、
100年

1. 未経産の雌牛 Non Calving cow

子を産んでいないメスの牛だから、柔らかくソフトな肉質。

2. 長期肥育 Long term feeding

長期肥育(月齢30ヶ月以上)する事で肉に深みが出ます。
萬野和牛は平均32ヶ月肥育です。

3. 低融点脂肪 Low melting Point Fat

脂肪の融点が高いので口当たりが良いサラサラした良質な脂質を体内に吸収できます。

4. 肉質高濃度 Pronounced meaty flavour

甘み・香りがギュッと凝縮されています。それでいて柔らかく、口の中でとろけます。

すき焼き
しゃぶしゃぶ



萬野 杵尾

南九州産

MELTY PORK
メルティポーク

南九州の豊かな自然と清らかな水に育まれた
「プレミアムポーク」絹のように繊細な肉質と、
上品でまろやかな脂の甘みが特徴です。

しゃぶしゃぶで味わう、
とろける口どけと深い旨みをお楽しみください。

※写真はイメージです。

SHABU-SHABU

Shabu-shabu is a Japanese hot pot dish where thin slices of beef are briefly swirled in hot broth, then enjoyed with dipping sauces.

Light, elegant, and full of delicate flavor.

顶级和牛在汤中轻舞，轻轻一涮，细腻の旨味如花般绽放，高汤の香气升腾，滋味清澈沁心。倾听食材的声音，细品每一口的真味。

涮涮锅，是无需言语便能传达的日本美学。

しゃぶしゃぶ

湯の中でひらりと踊る、極上の和牛。
さっとくぐらせれば、繊細な旨みが花のようにひらく。
出汁の香りが立ちのぼり、心まで澄みわたる味わい。
素材の声を聞き、ひとつひとつを丁寧に味わう時間。
しゃぶしゃぶは、贅を語らずして伝える、日本の美意識です。

※写真はイメージです。

しゃぶしゃぶ基本セット

Shabu-Shabu Set (Choose Your Meat Later)

日式涮涮鍋基本套餐 (肉品可於後頁選擇)



絶品ごまだれ
Special Sesame Sauce
絶品芝麻醬

極上ぽん酢
Premium Ponzu Sauce
極上柚子醋醬



基本セットのみのご注文も可能です。

※写真はイメージです。

好きなお肉
「別ページからお選びください」
Select your favorite meat
from the following page.
您可以在後頁選擇喜歡的肉品

彩り野菜盛
「野菜は季節によって変わります」
& Vegetable Platter
蔬菜拼盤

A ご飯セット A Rice Set A 米饭套餐

+ ¥680 ¥748 税込 tax in

白米または十六穀米 White Rice or 16-Grain Rice
白飯 或 十六穀飯

おばんざい + デザート
Kyoto-style Side Dishes Dessert 甜點
京都家常小菜

B 麺セット B Noodle Set B 面食套餐

+ ¥680 ¥748 税込 tax in

選べる麺 Choice of Noodles for the Finish
請選擇您喜愛的麵作為餐後主食

おばんざい + デザート
Kyoto-style Side Dishes Dessert 甜點
京都家常小菜

C ご飯と麺セット C Rice & Noodle Set C 米饭和面套餐

+ ¥890 ¥979 税込 tax in

白米または十六穀米 White Rice or 16-Grain Rice
白飯 或 十六穀飯

選べる麺 Choice of Noodles for the Finish
請選擇您喜愛的麵作為餐後主食
おばんざい + デザート
Kyoto-style Side Dishes Dessert 甜點
京都家常小菜

選べる麺 Choice of Noodles for the Finish 請選擇您喜愛的麵作為餐後主食 追加の場合 各麺¥340 (¥374 税込 tax in) Extra Noodles 加面



生ラーメン (北の味噌スープ)
Fresh Ramen
(Hokkaido-Style Miso Soup)
生拉面 (北海道味噌汤)



播州うどん (焼きあごだし)
Banshu Udon Noodles
(Grilled Flying Fish Broth)
寿喜焼の收尾面为播州乌冬面。
(烤飞鱼高汤)



紫蘇そうめん (蛤と帆立の白だし)
Perilla Leaf Somen
(Clam & Scallop Light Broth)
紫苏细面 (蛤蜊与扇贝白汤)

※写真はイメージです。

すき焼き

艶やかな霜降り、割り下の香ばしい香り。
ひと口ごとにとろける和牛の旨みが、心までほどこけてゆく。
旬の野菜と出汁が重なり合い、味わいは一層深く。
すき焼きは、贅を尽くしたおもてなしのかたち。
静かな時間に寄り添う、極上の和牛すき焼きをご堪能ください。

SUKIYAKI

Sukiyaki is a Japanese hot pot dish where thinly sliced beef is simmered with vegetables in a sweet soy-based sauce, then dipped in raw egg before eating.

Rich, warm, and full of flavor.

晶莹油花、酱汁散发诱人香气。每一口入口即化的和牛美味，温暖心灵
应季蔬菜与高汤交融，使滋味更加浓厚。寿喜烧，是尽显奢华的待客之道
请在静谧的时光中尽享这份顶级和牛寿喜烧



すき焼き 基本セット

Sukiyaki Set (Choose Your Meat Later)

日式寿喜烧基础套餐 (肉类可在后页选择)



すき焼きは生卵に付けてお召し上がりください。
Sukiyaki is traditionally enjoyed dipped in a raw egg.
寿喜焼傳統上會沾生蛋食用

追加の生卵(1個)
¥100 (¥110 税込)

基本セットのみのご注文も可能です。

好きなお肉
「別ページからお選びください」
Select your favorite meat from the following page.
您可以在後頁選擇喜歡的肉品

彩り野菜盛
「野菜は季節によって変わります」
& Vegetable Platter
蔬菜拼盤

生卵1個
& 1 Raw Eggs
生鸡蛋 1个

A ご飯セット A Rice Set
A 米饭套餐

+ ¥680 ¥748 税込

白米 または 十六穀米
White Rice or 16-Grain Rice
白飯 或 十六穀飯

おばんざい デザート
Kyoto-style Side Dishes Dessert 甜點
京都家常小菜

B 麺セット B Noodle Set
B 面食套餐

+ ¥680 ¥748 税込

Set B comes with Banshu udon to enjoy at the end of your meal.
B套餐附播州乌冬面(收尾面)。

おばんざい デザート
Kyoto-style Side Dishes Dessert 甜點
京都家常小菜

C ご飯と麺セット C Rice & Noodle Set
C 米饭和面套餐

+ ¥890 ¥979 税込

白米 または 十六穀米
White Rice or 16-Grain Rice
白飯 或 十六穀飯

For Sukiyaki, Set C includes Banshu Udon as the finishing noodles.
選擇壽喜燒時，C套餐附播州烏冬面(收尾面)。

おばんざい デザート
Kyoto-style Side Dishes Dessert 甜點
京都家常小菜

麺 Finish Your Meal with Extra Noodles
最后加面・为这顿美餐画上完美句号。
追加の場合 各麺¥340 (¥374 税込)
Extra Noodles 加面



播州うどん
Banshu Udon Noodles
寿喜焼の收尾面为播州乌冬面。

※写真はイメージです。

極雌和牛

Manno-ya Premium Female Wagyu
Tender, richly marbled beef for a
luxurious taste.

萬野屋極雌和牛 肉質柔嫩、脂香豊富

厳選された雌牛のみを使用した最高級の和牛です。
柔らかく、豊かな脂の旨味が口いっぱいに広がります。

PREMIUM QUEEN'S
BEEF



極雌萬野和牛
雌牛一筋、
100年



赤身(モモ)

Lean Round

瘦肉(后腿肉)

120g ¥4,500 ¥4,950 税込 tax in

240g ¥7,480 ¥8,228 税込 tax in



上ロース

Premium Loin

上等牛里脊

120g ¥5,800 ¥6,380 税込 tax in

240g ¥9,900 ¥10,890 税込 tax in



ブリスケ(肩バラ)

Brisket

胸腹肉(肩胛胸肉)

120g ¥3,600 ¥3,960 税込 tax in

240g ¥5,600 ¥6,160 税込 tax in

A ご飯セット + ¥680
A Rice Set A 米饭套餐
¥748 税込 tax in

B 麺セット + ¥680
B Noodle Set B 面食套餐
¥748 税込 tax in

C ご飯と麺セット + ¥890
C Rice & Noodle Set C 米饭和面套餐
¥979 税込 tax in

セット内容は、3ページをご覧ください。Please see page 3 for set details. 套餐内容请参阅第3页
すき焼きの場合の麺は、播州うどんとなります。For sukiyaki, the finishing noodles are Banshu Udon. ※寿喜烧套餐的收尾面为播州乌冬面。

極雌和牛2種セット

Premium Female Wagyu 2-Variety Set
極雌和牛兩種套餐



極雌萬野和牛
雌牛一筋、
100年



上ロース&赤身(モモ)

Premium Loin & Lean Round

上等里脊 & 瘦肉(后腿肉)

2種盛

60g×2種 ¥4,980 ¥5,478_{税込}

120g×2種 ¥8,200 ¥9,020_{税込}



上ロース & ブリスケ(肩バラ)

Premium Loin & Brisket

上等里脊 & 胸腹肉(肩胛胸肉)

60g×2種 ¥4,700 ¥5,170_{税込}

120g×2種 ¥7,700 ¥8,470_{税込}

2種盛



赤身(モモ) & ブリスケ(肩バラ)

Lean Round & Brisket

瘦肉(后腿肉) & 胸腹肉(肩胛胸肉)

60g×2種 ¥4,200 ¥4,620_{税込}

120g×2種 ¥6,600 ¥7,260_{税込}

2種盛

A ご飯セット + ¥680
A Rice Set A 米饭套餐 ¥748_{税込}

B 麺セット + ¥680
B Noodle Set B 面食套餐 ¥748_{税込}

C ご飯と麺セット + ¥890
C Rice & Noodle Set C 米饭和面套餐 ¥979_{税込}

セット内容は、3ページをご覧ください。Please see page 3 for set details. 套餐内容请参阅第3页
すき焼きの場合の麺は、播州うどんとなります。For sukiyaki, the finishing noodles are Banshu Udon. ※寿喜焼套餐的收尾面为播州乌冬面。

※写真はイメージです。

最高級和牛

ROYAL SELECTION

Rare Manno-ya Wagyu:
Chateaubriand “Queen of Beef” &
Sirloin “King of Beef.”

厳選極雌萬野和牛の唯一無二頂級部位、
每頭牛僅取數百克的稀有「沙朗菲力(牛肉女王)」與
「沙朗(牛肉之王)」盡享奢華



極雌萬野和牛の中から選び抜かれた、
唯一無二の極上部位。

一頭からわずか数百グラムしか取れない希少な
「シャトーブリアン(牛肉の女王)」と
「サーロイン(牛肉の王様)」を贅沢にご提供。

※写真はイメージです。
スライスをしてご提供となります。

A ご飯セット + ¥680
A Rice Set A米飯套餐
¥748 税込 tax in

B 麺セット + ¥680
B Noodle Set B面食套餐
¥748 税込 tax in

C ご飯と麺セット + ¥890
C Rice & Noodle Set C米飯和面套餐
¥979 税込 tax in

セット内容は、3ページをご覧ください。Please see page 3 for set details. 套餐内容请参阅第3页
すき焼きの場合の麺は、播州うどんとなります。For sukiyaki, the finishing noodles are Banshu Udon. ※寿喜焼套餐的收尾面为播州乌冬面。



シャトーブリアン&サーロイン

Chateaubriand & Sirloin
菲力心 & 西冷牛排

2種
盛

60g×2種 ￥8,500 ￥9,350_{税込}

120g×2種 ￥14,500 ￥15,950_{税込}



シャトーブリアン

Chateaubriand
菲力心(沙朗中心部位)

120g ￥10,000 ￥11,000_{税込}

240g ￥17,000 ￥18,700_{税込}



サーロイン

Sirloin
西冷牛排

120g ￥6,820 ￥7,502_{税込}

240g ￥11,500 ￥12,650_{税込}



世界の神戸ビーフ

PREMIUM SELECTION



農林水産大臣登録 第3号



KOBE Beef

Finest Kobe Beef – exquisite marbling,
unmatched tenderness.

世界闻名的日本和牛・脂肪分布细腻・入口即化
只选用最优质的但马牛・严格认证的神戸牛

世界に誇る日本のブランド牛。

きめ細やかな霜降りと、とろけるような旨み。

厳しい基準を満たした、選ばれし神戸ビーフです。

※写真はイメージです。
スライスをしてご提供となります。

KOBE Beef

リブロース & サーロイン

Top Loin & Sirloin
顶级西冷双拼

2種
盛

60g×2種 ￥14,800 ￥16,280 税込 tax in

120g×2種 ￥25,000 ￥27,500 税込 tax in

A ご飯セット + ￥680
A Rice Set A米饭套餐 ￥748 税込 tax in

B 麺セット + ￥680
B Noodle Set B面食套餐 ￥748 税込 tax in

C ご飯と麺セット + ￥890
C Rice & Noodle Set C米饭和面套餐 ￥979 税込 tax in

セット内容は、3ページをご覧ください。Please see page 3 for set details. 套餐内容请参阅第3页
すき焼きの場合の麺は、播州うどんとなります。For sukiyaki, the finishing noodles are Banshu Udon. ※寿喜烧套餐的收尾面为播州乌冬面。

KOBE *Beef*

リブローズ

Top Loin
肋眼牛肉片

120g ￥13,000 ￥14,300 税込 tax in

240g ￥22,000 ￥24,200 税込 tax in



KOBE *Beef*

サーロイン

Sirloin
西冷牛排

120g ￥16,500 ￥18,150 税込 tax in

240g ￥28,000 ￥30,800 税込 tax in

A ご飯セット + ￥680
A Rice Set A米飯套餐 **¥748** 税込 tax in

B 麺セット + ￥680
B Noodle Set B面食套餐 **¥748** 税込 tax in

C ご飯と麺セット + ￥890
C Rice & Noodle Set C米飯和面套餐 **¥979** 税込 tax in

セット内容は、3ページをご覧ください。Please see page 3 for set details. 套餐内容请参阅第3页。
すき焼きの場合の麺は、播州うどんとなります。For sukiyaki, the finishing noodles are Banshu Udon. ※寿喜焼套餐的收尾面为播州乌冬面。

※写真はイメージです。 11

南九州産 極雌和牛×メルティポーク 牛豚2種セット

Gokushime Wagyu × Melty Pork
~A blissful harmony of tenderness and flavor.~

極雌和牛 × 入口即化の猪肉
~柔嫩与鲜香的完美融合~



2種盛

上ロース&豚肩ロース

Premium Loin & Pork Shoulder Loin
上等牛里脊 & 猪肩里脊

60g×2種 ￥4,180 ￥4,598 税込

120g×2種 ￥6,980 ￥7,678 税込



赤身(モモ)& 豚肩ロース
Lean Round & Pork Shoulder Loin
瘦肉(后腿肉)& 猪肩里脊

60g×2種 ￥3,400 ￥3,740 税込

120g×2種 ￥5,700 ￥6,270 税込



2種盛



2種盛

ブリスケ(肩バラ)& 豚肩ロース
Brisket & Pork Shoulder Loin
牛胸腹肉(肩胛胸肉)& 猪肩里脊

60g×2種 ￥3,200 ￥3,520 税込

120g×2種 ￥5,000 ￥5,500 税込

南九州産
MELTY PORK
メルティポーク
甘く、やさしく、とろける豚。



南九州産
メルティポーク
豚肩ロース
Pork Shoulder Loin
猪肩里脊

120g ¥2,200 ¥2,420 税込 tax in

240g ¥3,800 ¥4,180 税込 tax in



贅沢を、気軽に味わう
Refined quality at an approachable value.
高雅品质・贴心价位

北米産 牛肩ロース
North American Beef Shoulder Loin
北美产牛肩胛肉

120g ¥3,200 ¥3,520 税込 tax in

240g ¥5,200 ¥5,720 税込 tax in

A ご飯セット + ¥680
A Rice Set A米饭套餐 ¥748 税込 tax in

B 麺セット + ¥680
B Noodle Set B面食套餐 ¥748 税込 tax in

C ご飯と麺セット + ¥890
C Rice & Noodle Set C米饭和面套餐 ¥979 税込 tax in

セット内容は、3ページをご覧ください。Please see page 3 for set details. 套餐内容请参阅第3页
すき焼きの場合の麺は、播州うどんとなります。For sukiyaki, the finishing noodles are Banshu Udon. ※寿喜焼套餐的收尾面为播州乌冬面。

お肉の追加

60g

120g



極雌宮姫和牛
贈牛一筋、
100年

極雌和牛 Brisket 胸腹肉(肩胛胸肉)

ブリスケ(肩バラ)

¥1,050
¥1,155税込

¥2,000
¥2,200税込



極雌宮姫和牛
贈牛一筋、
100年

極雌和牛 Lean Round 瘦肉(后腿肉)

赤身(モモ)

¥1,570
¥1,727税込

¥2,980
¥3,278税込



極雌宮姫和牛
贈牛一筋、
100年

極雌和牛 Premium Loin 上等牛里脊

上ロース

¥2,260
¥2,486税込

¥4,300
¥4,730税込



極雌宮姫和牛
贈牛一筋、
100年

最高級和牛 Sirloin 西冷牛排

サーロイン

¥2,790
¥3,069税込

¥5,300
¥5,830税込



極雌宮姫和牛
贈牛一筋、
100年

最高級和牛 Chateaubriand
菲力心(沙朗中心部位)

シャトーブリアン

¥4,730
¥5,203税込

¥9,000
¥9,900税込



KOBE Beef

神戸ビーフ top loin 牛肉之王

リブローズ

¥4,990
¥5,489税込

¥9,500
¥10,450税込



KOBE Beef

神戸ビーフ Sirloin 西冷牛排

サーロイン

¥6,040
¥6,644税込

¥11,500
¥12,650税込



南九州産
メルティポーク
甘く、やさしく、とろける豚。

メルティポーク Pork Shoulder Loin
猪肩里脊

豚肩ロース

¥530
¥583税込

¥1,000
¥1,100税込

北米産 Beef Shoulder Loin
北美产牛肩胛肉

牛肩ロース

¥790
¥869税込

¥1,500
¥1,650税込

追加メニュー

野菜盛	Regular Vegetable Set 蔬菜拼盘 (标准)	¥880 ¥968 税込 tax in
野菜盛(ハーフ)	Half Vegetable Set 蔬菜拼盘 (半份)	¥550 ¥605 税込 tax in
白菜	Chinese Cabbage 大白菜	¥380 ¥418 税込 tax in
キノコ盛	Regular Assorted Mushrooms 蘑菇拼盘 (标准)	¥880 ¥968 税込 tax in
キノコ盛(ハーフ)	Half Assorted Mushrooms 蘑菇拼盘 (半份)	¥550 ¥605 税込 tax in
豆腐(半丁)	Tofu (Half Block) 豆腐 (半块)	¥330 ¥363 税込 tax in
生つくね	meatballs made with beef pork and chicken cartilage 猪肉和鸡软骨制成的肉丸	¥380 ¥418 税込 tax in
生卵(1個)	Raw Egg 生鸡蛋	¥100 ¥110 税込 tax in

ご飯

		(Small) (小)	(Medium) (中)
白米	Steamed White Rice 白米饭	¥240 ¥264 税込 tax in	¥340 ¥374 税込 tax in
十六穀米	16-Grain Rice 十六穀米饭	¥240 ¥264 税込 tax in	¥340 ¥374 税込 tax in

メの麺追加



生ラーメン(北の味噌スープ)
Fresh Ramen (Hokkaido-Style Miso Soup)
生拉面 (北海道味噌汤)

¥340 ¥374 税込
tax in



播州うどん(焼きあごだし)
Banshu Udon Noodles(Grilled Flying Fish Broth)
寿喜烧的收尾面为播州乌冬面。(烤飞鱼高汤)

¥340 ¥374 税込
tax in



紫蘇そうめん(蛤と帆立の白だし)
Perilla Leaf Somen(Clam & Scallop Light Broth)
紫苏细面 (蛤蜊与扇贝白汤)

¥340 ¥374 税込
tax in

※写真はイメージです。