

No.	メニュー記載名	カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
こだわり	へぎそば(小)	401	4.6	●	●						
	へぎそば(中)	770	7.0	●	●						
	へぎそば(大)	1,139	9.4	●	●						
	ふのりそばと二八そばの合盛り	805	4.6	●	●						
天ぷら	天ぷら盛り合わせ(小)	397	3.4	●					●		
	天ぷら盛り合わせ(中)	824	5.3	●					●		
	天ぷら盛り合わせ(大)	1,235	7.1	●					●		
	穴子の天ぷら	203	2.3	●							
	旬野菜の天ぷら盛り合わせ	337	3.1	●							
名物	越後へぎそば御膳	960	6.5	●	●				●		
重膳	うな重御膳(温)	1,164	10.2	●	●						
	うな重御膳(冷)	1,140	8.2	●	●						
	うな重	865	4.9	●							
	和牛のすき焼き重御膳(温)	1,546	8.4	●	●	●					
	和牛のすき焼き重御膳(冷)	1,522	6.4	●	●	●					
	和牛のすき焼き重	1,248	3.1	●		●					
御膳	新潟タレカツ丼御膳(温)	1,163	8.9	●	●	●	●				
	新潟タレカツ丼御膳(冷)	1,138	6.9	●	●	●	●				
	新潟タレカツ丼	864	3.6	●		●	●				
	漬けまぐろ丼御膳(温)	1,013	8.1	●	●						
	漬けまぐろ丼御膳(冷)	989	6.1	●	●						
	漬けまぐろ丼	715	2.9	●							
	若鶏の唐揚げおろし御膳(温)	1,387	9.3	●	●						
	若鶏の唐揚げおろし御膳(冷)	1,363	7.2	●	●						
	海老と旬野菜の天井御膳(温)	1,263	9.9	●	●				●		
	海老と旬野菜の天井御膳(冷)	1,238	7.9	●	●				●		
	海老と旬野菜の天井	964	4.6	●					●		
	穴子の天井御膳(温)	1,198	11.6	●	●						
	穴子の天井御膳(冷)	1,174	9.5	●	●						
	穴子の天井	900	6.3	●							
	ヒレカツ丼御膳(温)	1,394	8.8	●	●	●	●				
	ヒレカツ丼御膳(冷)	1,370	6.7	●	●	●	●				
	ヒレカツ丼	1,096	3.5	●		●	●				
	親子丼御膳(温)	1,395	11.1	●	●	●					
	親子丼御膳(冷)	1,371	9.1	●	●	●					
	親子丼	1,097	5.8	●		●					
冷たい そば	海老と旬野菜の天ぷらせいろそば	900	2.8	●	●				●		
	旬野菜の天ぷらせいろそば	755	2.5	●	●						
	とろろせいろそば	478	2.2	●	●						
	もりそば	374	2.9	●	●						
	穴子の天ぷらそば	626	3.5	●	●						
	海老と枝豆の野菜かき揚げせいろそば	766	2.9	●	●				●		
	ぶっかけ和牛山かけそば	987	3.7	●	●	●					
	ぶっかけ栃尾のジャンボ油揚げそば	491	3.3	●	●						
	海老と旬野菜のぶっかけ天おろしそば	763	2.6	●	●				●		

No.	メニュー記載名	カロリー (kcal)	塩分 (g)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	くるみ
	ぶっかけ大根しらすそば	505	3.1	●	●				●	●	
	ぶっかけながもとろろそば	490	3.7	●	●						
ご飯	ちりめん山椒ご飯	268	1.0	●					●	●	
	梅しらすご飯	295	2.2	●					●	●	
	白ご飯	247	0.4	●							
つけ汁そば	鴨葱のつけ汁そば	777	4.6	●	●						
	鶏葱のつけ汁そば	778	2.6	●	●						
	海老と旬野菜の天ぷらつけ汁そば	928	4.9	●	●				●		
	旬野菜の天ぷらつけ汁そば	798	4.7	●	●						
温かい そば	かけそば	512	5.5	●	●						
	卵とじそば	618	5.2	●	●	●					
	鴨南蛮そば	836	5.6	●	●						
	カレー南蛮そば	708	7.8	●	●						
	海老と枝豆の野菜かき揚げそば	805	6.2	●	●				●		
	海老と旬野菜の天ぷらそば	939	6.0	●	●				●		
	旬野菜の天ぷらそば	793	5.8	●	●						
トッピング	大海老天	146	0.3	●					●		
	野菜天	169	0.1	●							
	とろろ	43	0.0								
	大根おろし	16	0.0								
	温泉卵	69	0.1			●					
	生卵	76	0.2			●					
その他	そば中盛り(半玉)	202	0.0	●	●						
	そば大盛り(1玉)	435	2.7	●	●						
	お子さまセット(温)	742	4.0	●	●	●	●			●	
	お子さまセット(冷)	724	2.6	●	●	●	●			●	
	お子さまカレーセット	727	2.5	●		●	●			●	
浜松遠鉄 百貨店 限定	ぶっかけ遠州灘産しらすそば	513	3.8	●	●				●	●	
	遠州灘産しらす丼	614	4.5	●		●			●	●	
	遠州灘産しらす丼御膳(温)	913	9.7	●	●	●			●	●	
	遠州灘産しらす丼御膳(冷)	888	7.7	●	●	●			●	●	
湘南テラス モール 限定	ぶっかけ湘南しらすそば	513	3.8	●	●				●	●	
	湘南しらす丼	614	4.5	●		●			●	●	
	湘南しらす丼御膳(温)	913	9.7	●	●	●			●	●	
	湘南しらす丼御膳(冷)	888	7.7	●	●	●			●	●	
	湘南しらす三昧御膳(温)	989	10.1	●	●				●	●	
	湘南しらす三昧御膳(冷)	965	8.1	●	●				●	●	

※店舗・地域によっては販売していないメニューがございます。

ご注意

- 一覧表をご覧の際は、以下の事項をご理解の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。
- ・揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。
 - ・アレルギー情報は、食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料8品（小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ）について表示しています。
 - ・アレルギー物質は原材料を調べたものです。調理の過程においてアレルギー物質の二次混入をすべて防止することはできません。
 - ・このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。

What sets Kanouya apart

叶家甄选菜单/가노야의 엄선 요리

叶家のこだわり

Specialty
名吃/명물
名物



Funori soba noodles

海萝荞麦面/후노리 소바

ふのりそば

A unique texture and a smooth sensation going down the throat is made by using "Funori" seaweed. Please have a try.

荞麦面粉中添加了“海萝”，使面条具有独特的口感，筋道爽滑。敬请品尝。

청각채(후노리)라는 해초를 사용함으로 독특한 식감과 부드러운 목넘김을 실현했습니다. 꼭 드셔보십시오.

布海苔(ふのり)という海藻を使うことで独特の食感となめらかな喉越しを生み出します。是非ご賞味ください。

The noodle is unfit for warm soda noodles, so we also have nihachi-soba.

由于不适合于热荞麦面，因此也准备了二八荞麦面（以两分小麦粉和八分荞麦粉的比例制作的荞麦面）。

온소바에는 어울리지 않으므로, “8할 소바”도 준비되어 있습니다.

※温そばには不向きな為、「二八そば」もご用意しております。



Kanouya's miso soup

叶家味噌汤

가노야의 미소 된장국

叶家の味噌汁

We use Echigo miso, which has a rich and mild flavor.

Enjoy the traditional flavor of the miso

which was made in a wooden barrel.

使用香浓醇厚的越后味噌。

敬请品尝在木桶中酿造的传统口味。

순하고 깊이 있는 에치고 된장을 사용하고 있습니다.

나무통에 담그는 전통의 맛을 느껴보십시오.

まろやかでコクのある越後味噌を使用しております。

木桶で仕込み続ける伝統の味をご賞味ください。



This is an illustrative photo./图片仅供参考。/사진은 이미지입니다. Bowls differ from shop to shop./餐具可能会因店铺而异。/그릇은 점포에 따라 다른 경우가 있습니다.

※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

Echigo Hegi soba noodles

越后薄削荞麦面/에치고 헤기 소바

越後へぎそば



Hegi soba noodles (large) 24 rolls
薄削荞麦面 (大) 二十四口/헤기소바(대) 24묶음
へぎそば(大) 24巻

We are using our specialty Funori soba noodles
使用本店引以為豪的海藻荞麦面
우리 가게가 자랑하는 후노리 소바 사용
当店自慢のふのりそば使用

Hegi soba noodles is a soba noodles that was developed in Niigata Prefecture in the end of the Edo period. It is arranged in bite-size portion on a rectangular tray called "Hegi". A unique texture and a smooth sensation going down the throat is made by adding "Funori" seaweed into the noodles. HEGI SOBA (薄削荞麦面) 是指江戸后期发源于新潟县的荞麦面。把煮好的荞麦面团成一口大小，装在叫“HEGI”的四方木板上。荞麦面粉中添加了“海藻”，使面条具有独特的口感，筋道爽滑。헤기 소바는 에도시대 후기에 니가타현에서 만들어진 소바입니다. 헤기라는 사각형 판에 한 입 크기 묶음으로 담아줍니다. 소바반죽에 “후노리”라는 해초를 사용함으로 독특한 식감과 부드러운 목넘김을 실현했습니다.

へぎそばとは、江戸時代後期に新潟県発祥のおそば。木片(へぎ)と呼ばれる四角の板に一口程度の束にして盛りつけます。つなぎに「布海苔(ふのり)」という海藻を使うことで独特の食感となめらかな喉越しを生み出します。



Hegi soba noodles (small) 8 rolls
薄削荞麦面 (小) 八口/헤기소바(소) 8묶음
へぎそば(小) 8巻

Hegi soba noodles/薄削荞麦面/헤기소바

へぎそば

Small/小/소 (小) 8 rolls/八口/8묶음 8巻	For 1 to 2 people 1~2人份/1~2인분 1~2名	1,110yen(1,220yen w / tax / 含税 세금 포함 / 税込)
Medium/中/중 (中) 16 rolls/十六口/16묶음 16巻	For 2 to 3 people 2~3人份/2~3인분 2~3名	2,010yen(2,210yen w / tax / 含税 세금 포함 / 税込)
Large/大/대 (大) 24 rolls/二十四口/24묶음 24巻	For 3 to 4 people 3~4人份/3~4인분 3~4名	2,910yen(3,200yen w / tax / 含税 세금 포함 / 税込)

Recommendation from the best place of Hegi soba noodles
来自发源地的推荐/본고장의 추천메뉴
本場からのおすすめ

Using mustard instead of wasabi is a piquant way of eating the noodles.

Ask the staff if you want to try it.

想要尝试的客人，请告知店员。

양념에 고추냉이 대신 겨자를 사용하는 것도 모미입니다.

희망하시는 분은 담당자에게 말씀해 주십시오.

薬味で、ワサビではなくからしを使うのもオツだど...

お試し希望の方は、スタッフまで

Assortment of
Funori soba noodles
and Nihachi soba noodles /
海藻荞麦面搭配二八荞麦面拼盘/
후노리소바&니하치소바 반반메뉴
ふのりそばと二八そばの合盛り

1,619yen(1,780yen w / tax / 含税
세금 포함 / 税込)



We put sweet and spicy Wagyu beef on top of the soba noodles.
Enjoy with egg yolk and grated yam.

我们把炖得又甜又辣的和牛牛肉盖在荞麦面上。
请将蛋黄和山药泥拌在一起吃。
와규 소고기를 매콤달콤하게 살짝 조리 소바 토핑으로 올렸습니다.
노른자와 참마를 섞어서 드셔보세요.
和牛を甘辛くさつと煮てそばへトッピングしました。
黄身とどろろを絡めてお召し上がりください。



Soba noodles topped with beef and grated yam
和牛荞麦面/뽕카케 와규 소고기 참마 소바
ぶっかけ和牛の山かけそば

1,719yen(1,890yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

Tochio fried tofu is a specialty food of Tochio, which is related to Uesugi Kenshin.
The food has a history of more than three hundred years.

It is now a representative Niigata specialty.
栃尾炸, 是上杉谦信的渊源之地栃尾的名产。其历史有三百多年之久。
如今是代表新潟的特产。
도치오 튀김은 우에스기 겐신의 연고지인 도치오의 명물입니다.
그 역사는 삼백 여년에 달합니다. 오늘날 니가타를 대표하는 특산품이 되었습니다.
栃尾揚げとは、上杉謙信ゆかりの地、栃尾名物。その歴史は
三百余年にも及びます。今や新潟を代表する特産品となっております。



Cold soba noodles topped with Tochio's jumbo deep-fried tofu
酱汁拌栃尾大油炸豆皮荞麦面/도치오 점보 유부 뽕카케 소바
ぶっかけ栃尾のジャンボ揚げそば

1,228yen(1,350yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

Saragassum is a gooey seaweed
which is also called the "Natto of the sea".

铜藻, 是被称为“海中纳豆”的黏滑感十足的海藻。
나가모토는 '바다의 낫토'라 불리는
아주 끈적끈적한 해초입니다.
ながもとは、「海の納豆」とも
呼ばれるネバネバたっぷりの海藻



Cold soba noodles topped with grated yam and saragassum
酱汁拌铜藻山药泥荞麦面/모자반 참마 뽕카케 소바
ぶっかけながもどろろそば

1,091yen(1,200yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

Vegetable tempura may change
depending on the season.
蔬菜天妇罗因季节而异。
야채 튀김은 계절에 따라 다릅니다.
※野菜の天ぷらは季節に
より異なります。



Soba noodles topped with shrimp
and seasonal vegetable tempura, and grated daikon
鲜虾天妇罗与时令蔬菜天妇罗萝卜泥荞麦面
새우와 계절 야채 뽕카케 튀김 오로시 소바
海老と旬野菜のぶっかけ天おろしそば

1,273yen(1,400yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

※This menu uses nihachi-soba noodles./※此商品使用二八荞麦面 (以两分小麦粉和八分荞麦粉的比例制作的荞麦面)。/※이 상품은 8할 소바를 사용하고 있습니다. ※こちらの商品は二八そばを使用しております。

The Nihachi soba noodles can be changed to Funori soba with an extra 164 yen (180 yen w/ tax). 플러스164원 (税込180원) で二八そばを「ふのりそば」に変更できます。
加164日元 (含税180日元) 可将二八荞麦面替换成海萝荞麦面。/164엔(세금 포함 180엔) 추가로 니하치 소바를 청각채 소바로 변경 가능합니다。

You can order with the soba noodles! そばとご一緒にどうぞ!
请搭配荞麦面一起享用! / 소바와 함께 드셔보십시오



White rice topped with dried sardine fry simmered with sansho pepper
花椒小干白鱼盖饭
잔멸치초림 덮밥
ちりめん山椒ご飯
337yen
(370yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)



Plum and whitebait mixed rice
梅子小沙丁鱼饭
우메모시를 얹은 흰멸치 밥
梅しらずご飯
337yen
(370yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)



White rice
白米饭/공기밥
白ご飯
228yen
(250yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

This is an illustrative photo./图片仅供参考。/사진은 이미지입니다. Bowls differ from shop to shop./餐具可能会因店铺而异。/그릇은 점포에 따라 다른 경우가 있습니다.
※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

Kanouya specialty

叶家特产/가노야 명물

叶家名物

We are using our specialty
Funori soba noodles
使用本店引以为
豪的海萝荞麦面
우리 가게가 자랑하는
후노리 소바 사용
当店自慢の
ふのりそば使用



A set meal with our specialty Funori soba noodles and tempura.

配有引以为豪的海萝荞麦面和天妇罗的御膳。/우리 가게 자랑인 후노리 소바와 튀김이세트로 된 정식입니다.
自慢のふのりそばと天ぷらがついた御膳です。

Echigo Hegi soba noodle set meal

越后薄削荞麦面御膳/에치고 헤기소바 정식

越後へぎそば御膳

1,928yen(2,120yen w/ tax /含税
세금 포함/税込)

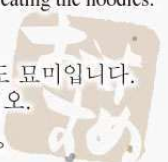
- Hegi soba noodles/薄削荞麦面/헤기소바 へぎそば
- Tempura/天妇罗/튀김 天ぷら
- Noppe (Niigata's stewed dish)/能平 (新潟乡土炖煮料理) /なっぺ のっぺ
- Oboro tofu/胧豆腐/순두부 おぼろ豆腐
- Japanese pickles/腌菜/절임 香の物

Recommendation from the best place of Hegi soba noodles
来自发源地的推荐/본고장의 추천메뉴
本場からのおすすめ

Using mustard instead of wasabi is a piquant way of eating the noodles.
Ask the staff if you want to try it.

想要尝试的客人, 请告知店员。
양념에 고추냉이 대신 겨자를 사용하는 것도 묘미입니다.
희망하시는 분은 담당자에게 말씀해 주십시오.

薬味で、ワサビではなくからしを使うのもオツだど...。
お試し希望の方は、スタッフまで



Multi-tiered food box set meal

餐盒御膳/찬합 정식

重膳



A lavish multi-tiered food box with a roasting aroma eel, and salty-sweet Wagyu sukiyaki.

香喷喷的鳗鱼，甜辣的和牛寿喜烧。

奢侈的盒装饭菜单。

고소한 장어, 달콤하고 짭조름한 와규 스키야키. 고급 찬합 메뉴입니다.

香ばしいうなぎ、甘辛い和牛すき焼き。贅沢な御重メニューです。

Eel rice box set meal

盒装鳗鱼盖浇饭御膳/찬합 장어덮밥 정식

うな重御膳

- Eel rice box / 盒装鳗鱼盖浇饭/찬합 장어덮밥 うな重
- Mini soba noodles / 小份荞麦面/미니 소바 小そば
- Small bowl dish / 小菜/반찬 小鉢 · Miso soup / 味噌汤/미소 된장국 味噌汁
- Japanese pickles / 腌菜/절임 香の物

2,590yen

Single order of multi-tiered food box
盒装饭单品/찬합 단품 御重单品

2,070yen

The eel is so soft that it melts in your mouth. 用筷子夹起，鳗鱼肉柔软到会轻轻散落，口感湿润。

젓가락으로 들어 올리면 금방이라도 부서질것 같은 부드럽고 촉촉한 맛이 일품입니다.

箸で持ち上げるとほろほろと崩れてしまうほど柔らかく、しっとりとした味わいです。

Soba noodles can be ordered hot or cold. / 荞麦面请选择热或冷。
소바는 냉과 온 중에서 선택하십시오. **温そば** **冷そば** お願いいたします。

We lavishly used 120g of Wagyu. Enjoy the salty-sweet flavored Wagyu with a soft-boiled egg topping.

使用足量120g和牛。敬请将涮过的甜辣味和牛蘸上温泉蛋享用。

일본 소고기 120g을 듬뿍 사용하였습니다. 매콤달콤하게 살짝 조리 소고기와 온천계란과 함께 드셔보십시오.

和牛120gを贅沢に使用しました。

甘辛く さつと煮た和牛に温泉卵をからめてお召し上がりください。

Wagyu sukiyaki rice box set meal

盒装和牛寿喜烧盖浇饭御膳

와규 스키야키 찬합 정식

和牛のすき焼き重御膳

2,330yen

Single order of multi-tiered food box
盒装饭单品/찬합 단품 御重单品

1,860yen

- Wagyu sukiyaki rice box / 盒装和牛寿喜烧盖浇饭/와규 스키야키 찬합 すき焼き重
- Mini soba noodles / 小份荞麦面/미니 소바 小そば
- Small bowl dish / 小菜/반찬 小鉢 · Miso soup / 味噌汤/미소 된장국 味噌汁
- Japanese pickles / 腌菜/절임 香の物

Soba noodles can be ordered hot or cold. / 荞麦面请选择热或冷。
소바는 냉과 온 중에서 선택하십시오. **温そば** **冷そば** お願いいたします。

Single order of multi-tiered food box comes with a miso soup and Japanese pickles

盒装饭单品配有味噌汤、酱菜。/ 찬합 단품은 미소 된장국, 절임 반찬이 세트로 나옵니다.

御重单品には味噌汁・香の物が付いています。

Set meal/御膳/정식 御膳

A hearty set meal with Kanouya's specialty soba noodles.

叶家引以爲豪的配有荞麦面的分量十足的御膳。

가노야 자랑인 소바가 세트로 나오는 푸짐한 정식입니다.

叶家自慢のそば付きボリュームたっぷりの御膳です。

A bowl dish originated from Echigo, Niigata. Pork cutlet is dipped in a salty-sweet soy sauce and topped on rice.

越后新潟发祥。

将炸猪排蘸上甜辣酱油汁，盖在米饭上的当地盖浇饭。

에치고 니가타가 본고장.

돈가스에 달콤 짭조름한 간장

소스를 입혀 밥 위에 얹은 지역풍 덮밥

越後新潟発祥。

カツを甘辛醤油ダレにくぐらせて、ご飯にのせたご当地丼。

Niigata sauce pork cutlet bowl set meal

新潟酱汁炸猪排盖饭御膳

니가타 소스 돈가스덮밥 정식

新潟タレカツ丼御膳

1,810yen(1,990yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Single order of rice bowl
盖浇饭单品/덮밥 단품 丼单品

1,382yen(1,520yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



· Niigata sauce pork cutlet bowl

新潟酱汁炸猪排盖饭/니가타 소스 돈가스덮밥 新潟タレカツ丼

· Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소바 小そば

· Small bowl dish/小菜/반찬 小鉢

· Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁

· Japanese pickles/腌菜/절임 香の物

Deep-fried chicken with grated daikon radish set meal

萝卜泥炸鸡块御膳/오로시 닭튀김 정식

若鶏の唐揚げおろし御膳

1,455yen(1,600yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

· Deep-fried young chicken/炸鸡块/영계튀김 若鶏の唐揚げ

· Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소바 小そば

· Small bowl dish/小菜/반찬 小鉢

· White rice/白米饭/공기밥 白ご飯

· Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁

· Japanese pickles/腌菜/절임 香の物



Soy-marinated tuna bowl set meal

调味金枪鱼盖浇饭御膳/양념참치 회덮밥 정식

漬けまろ井御膳

1,746yen(1,920yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Single order of rice bowl

盖浇饭单品/덮밥 단품 丼单品

1,319yen(1,450yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

· Soy-marinated tuna bowl/调味金枪鱼盖浇饭/양념참치 회덮밥 漬けまろ井

· Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소바 小そば

· Small bowl dish/小菜/반찬 小鉢

· Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁

· Japanese pickles/腌菜/절임 香の物

Single order of rice bowl comes with a miso soup and Japanese pickles. 丼单品には味噌汁・香の物が付いています。

盖浇饭单品配有味噌汤、酱菜。/덮밥 단품에는 미소 된장국, 절임 반찬이 세트로 나옵니다。

Soba noodles can be ordered hot or cold. / 荞麦面请选择热或冷。/ 소바는 냉과 온 중에서 선택하십시오. 温そば 冷そば お選びいただけます。



Shrimp and seasonal vegetable tempura bowl meal set

时蔬大虾天妇罗盖饭御膳
새우와 제철 야채튀김 덮밥 정식
海老と旬野菜の天丼御膳

1,746yen(1,920yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

Single order of rice bowl

盖浇饭单品/덮밥 단품 丼单品

1,319yen(1,450yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

- Shrimp and seasonal vegetable tempura bowl
时蔬大虾天妇罗盖饭/새우와 제철 야채튀김 덮밥 海老と旬野菜の天丼
- Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소마 小そば
- Small bowl dish/小菜/만찬 小鉢
- Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁
- Japanese pickles/腌菜/절임 香の物

Vegetable tempura may change depending on the season.
蔬菜天妇罗周季节而异。/야채 튀김은 계절에 따라 다릅니다.
※野菜の天ぷらは季節により異なります。

Set meal with conger eel tempura bowl 星鰻天妇罗盖浇饭御膳/붕장어 튀김 정식 穴子の天丼御膳

1,746yen(1,920yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

Single order of rice bowl

盖浇饭单品/덮밥 단품 丼单品

1,319yen(1,450yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

- White conger eel tempura over rice in a bowl
星鰻天妇罗盖浇饭/붕장어 튀김 덮밥 穴子の天丼
- Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소마 小そば
- Small bowl dish/小菜/만찬 小鉢
- Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁
- Japanese pickles/腌菜/절임 香の物



Fillet cutlet bowl meal set

炸里脊肉盖饭御膳/안심돈가스 덮밥 정식
ヒレカツ丼御膳

1,810yen(1,990yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

Single order of rice bowl

盖浇饭单品/덮밥 단품 丼单品

1,382yen(1,520yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

- Fillet cutlet bowl/炸里脊肉盖饭/안심돈가스 덮밥 ヒレカツ丼
- Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소마 小そば
- Small bowl dish/小菜/만찬 小鉢
- Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁
- Japanese pickles/腌菜/절임 香の物



Chicken and egg bowl meal set

亲子盖饭御膳/오야코동 정식
親子丼御膳

1,655yen(1,820yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

Single order of rice bowl

盖浇饭单品/덮밥 단품 丼单品

1,228yen(1,350yen w/ tax / 含税 / 세금 포함 / 税込)

- Chicken and egg bowl/亲子盖饭/오야코동 親子丼
- Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소마 小そば
- Small bowl dish/小菜/만찬 小鉢
- Miso soup/味噌汤/미소 된장국 味噌汁
- Japanese pickles/腌菜/절임 香の物

※This menu uses nihachi-soba noodles. ※此商品使用二八荞麦面 (以两分小麦粉和八分荞麦粉的比例制作的荞麦面)。 ※이 상품은 8할 소바를 사용하고 있습니다. ※これらの商品は二八そばを使用しております。

The Nihachi soba noodles can be changed to Funori soba with an extra 164 yen (180 yen w/ tax). 플러스164원 (税込180円) で二八そばを「ふのりそば」に変更できます。
加164日元 (含税180日元) 可将二八荞麦面替换成海藻荞麦面。/164엔(세금 포함 180엔) 추가로 니하치 소바를 청각채 소바로 변경 가능합니다。

This is an illustrative photo. /图片仅供参考。/사진은 이미지입니다. Bowls differ from shop to shop. /餐具可能会因店铺而异。/그릇은 점포에 따라 다른 경우가 있습니다。

The ingredients in the small bowl may change. /小菜的种类有可能会变更。/만찬의 종류는 달라질 수 있습니다。

※写真はイメージです。 ※器は店舗により異なる場合がございます。 ※小鉢の内容は変更する場合がございます。

Cold soba noodles 冷荞麦面/냉 소바

冷たいそば

Soba noodles with dipping sauce

小竹屋荞麦面/모리소바
もりそば

791yen(870yen w/tax/含税
세금 포함/税込)

Soba noodles on a bamboo tray
with grated yam

山药泥笼屉荞麦面/참마 세이로소바
どろろせいろそば

1,019yen(1,120yen w/tax/含税
세금 포함/税込)

Soba noodles on a bamboo tray
with seasonal vegetable tempura

时蔬天妇罗笼屉荞麦面/제철 야채튀김을 곁들인 세이로 소바
旬野菜の天ぷらせいろそば

1,346yen(1,480yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Vegetable tempura may change depending on the season.
蔬菜天妇罗因季节而异。/야채 튀김은 계절에 따라 다릅니다.
※野菜の天ぷらは季節により異なります。

Soba noodles on a bamboo tray with shrimp
and seasonal vegetable tempura

时蔬大虾天妇罗笼屉荞麦面
새우와 제철 야채튀김을 곁들인 세이로 소바
海老と旬野菜の天ぷらせいろそば

1,528yen(1,680yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Soba noodles on a bamboo tray with conger eel tempura

星鰻天妇罗笼屉荞麦面/붕장어 튀김 세이로소바
穴子の天ぷらせいろそば

with Kanzuri spice

佐Kanzuri发酵辣椒酱/간즈리 곁들임 「かんずり」添え

1,346yen(1,480yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Cold soba noodles on a bamboo tray with shrimp
and edamame vegetable tempura

鲜虾毛豆的日式炸什锦笼屉荞麦面
새우와 풋콩의 야채튀김 세이로소바
海老と枝豆の野菜かき揚げせいろそば

1,255yen(1,380yen w/tax/含税
세금 포함/税込)

Medium soba noodles (extra half portion)

荞麦面中碗(加半份荞麦面)/소바 면 0.5배 증량
そば中盛り

137yen(150yen w/tax/含税
세금 포함/税込)

Large soba noodles (extra one portion)

荞麦面大碗(加一份荞麦面)/소바 면 1배 증량
そば大盛り

264yen(290yen w/tax/含税
세금 포함/税込)

Enjoy as a topping! トッピングと一緒にどうぞ!

搭配浇头一起享用吧! /토핑과 함께 즐겨보세요!



Jumbo shrimp tempura
大虾天妇罗/대하 튀김
大海老天

391yen

(430yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Tempura assortment
炸蔬菜/야채 튀김
野菜天

319yen

(350yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Grated yam
山药泥/참마
どろろ

228yen

(250yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Grated daikon
萝卜泥/간 무
大根おろし

164yen

(180yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Soft-boiled egg
温泉鸡蛋/온천계란
温泉卵

164yen

(180yen w/tax/含税
세금 포함/税込)



Raw egg
生鸡蛋/날계란
生卵

137yen

(150yen w/tax/含税
세금 포함/税込)

This is an illustrative photo./图片仅供参考。/사진은 이미지입니다.

Bowls differ from shop to shop./餐具可能会因店铺而异。/그릇은 점포에 따라 다른 경우가 있습니다.

※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

We put sweet and spicy Wagyu beef on top of the soba noodles.
Enjoy with egg yolk and grated yam.

我们把炖得又甜又辣的和牛牛肉盖在荞麦面上。
请将蛋黄和山药泥拌在一起吃。
와규 소고기를 매콤달콤하게 살짝 조리 소바 토핑으로 올렸습니다.
노른자와 참마를 섞어서 드셔보세요.
和牛を甘辛くさつと煮てそばへトッピングしました。
黄身とどろろを絡めてお召し上がりください。



Soba noodles topped with beef and grated yam
和牛荞麦面/뽕카케 와규 소고기 참마 소바
ぶっかけ和牛の山かけそば

1,719yen(1,890yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

Tochio fried tofu is a specialty food of Tochio, which is related to Uesugi Kenshin.
The food has a history of more than three hundred years.

It is now a representative Niigata specialty.
栃尾炸, 是上杉谦信的渊源之地栃尾的名产。其历史有三百多年之久。
如今是代表新潟的特产。
도치오 튀김은 우에스기 겐신의 연고지인 도치오의 명물입니다.
그 역사는 삼백 여년에 달합니다. 오늘날 니가타를 대표하는 특산품이 되었습니다.
栃尾揚げとは、上杉謙信ゆかりの地、栃尾名物。その歴史は
三百余年にも及びます。今や新潟を代表する特産品となっております。



Cold soba noodles topped with Tochio's jumbo deep-fried tofu
酱汁拌栃尾大油炸豆皮荞麦面/도치오 점보 유부 뽕카케 소바
ぶっかけ栃尾のジャンボ揚げそば

1,228yen(1,350yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)



Soba noodles topped with whitebait
酱汁拌萝卜小沙丁鱼荞麦面
작은 멸치 뽕카케 오로시 소바
ぶっかけ大根しらすそば

1,073yen
(1,180yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

Saragassum is a gooey seaweed
which is also called the "Natto of the sea".

铜藻, 是被称为“海中纳豆”的黏滑感十足的海藻。
나가모토는 '바다의 낫토'라 불리는
아주 끈적끈적한 해초입니다.
ながもとは、「海の納豆」ども
呼ばれるネバネバたっぷりの海藻



Cold soba noodles topped with grated yam and saragassum
酱汁拌铜藻山药泥荞麦面/모자반 참마 뽕카케 소바
ぶっかけながもどろそば

1,091yen(1,200yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

Vegetable tempura may change
depending on the season.

蔬菜天妇罗因季节而异。
야채 튀김은 계절에 따라 다릅니다.
※野菜の天ぷらは季節に
より異なります。



Soba noodles topped with shrimp
and seasonal vegetable tempura, and grated daikon
鲜虾天妇罗与时令蔬菜天妇罗萝卜泥荞麦面
새우와 계절 야채 뽕카케 튀김 오로시 소바
海老と旬野菜のぶっかけ天おろしそば

1,273yen(1,400yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

※This menu uses nihachi-soba noodles./※此商品使用二八荞麦面 (以两分小麦粉和八分荞麦粉的比例制作的荞麦面)。/※이 상품은 8할 소바를 사용하고 있습니다. ※こちらの商品は二八そばを使用しております。

The Nihachi soba noodles can be changed to Funori soba with an extra 164 yen (180 yen w/ tax). /플러스164원 (税込180원) で二八そばを「ふのりそば」に変更できます。
加164日元 (含税180日元) 可将二八荞麦面替换成海藻荞麦面。/164엔 (세금 포함 180엔) 추가로 니하치 소바를 청각채 소바로 변경 가능합니다。

You can order with the soba noodles! そばどー一緒にどうぞ!
请搭配荞麦面一起享用! / 소바와 함께 드셔보십시오



White rice topped with dried sardine fry simmered with sansho pepper
花椒小干白鱼盖饭
잔멸치초림 덮밥
ちりめん山椒ご飯
337yen
(370yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)



Plum and whitebait mixed rice
梅子小沙丁鱼饭
우메모시를 얹은 흰멸치 밥
梅しらすご飯
337yen
(370yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)



White rice
白米饭/공기밥
白ご飯
228yen
(250yen w/ tax / 含税
세금 포함/税込)

This is an illustrative photo./图片仅供参考。/사진은 이미지입니다. Bowls differ from shop to shop./餐具可能因店铺而异。/그릇은 점포에 따라 다른 경우가 있습니다.
※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

Soba noodles with hot dipping soup

热蘸汁荞麦面/따뜻한 즈케지루 소바

温かいつけそば

Enjoy the cold soba noodles with a hot dipping soup.

请蘸着热乎乎的蘸汁享用冷荞麦面。

차가운 소바를 따뜻한 국물에 찍어 드십시오.

冷たいそばを温かいつけ汁につけてお召し上がりください。

Soba noodles with chicken
and leek dipping broth

香葱鸡肉蘸汁荞麦面

대파 닭국물 소바

鶏葱のつけ汁そば

1,064yen(1,170yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

The roasting aroma of the duck is exquisite.

炙烤鸭肉的香味是绝品。

구운 오리고기의 고소함이 일품입니다.

炙った鴨の香ばしさが絶品です。

Soba noodles with duck and
leek dipping broth

香葱鸭肉蘸汁荞麦面

대파 오리국물 소바

鴨葱のつけ汁そば

1,391yen(1,530yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Using domestic duck
使用国产鸡肉

일본산 오리고기 사용
国産鴨肉使用



Vegetable tempura may change depending on the season.
蔬菜天妇罗因季节而异。
야채 튀김은 계절에 따라 다릅니다.
※野菜の天ぷらは季節により異なります。

Soba noodles with dipping broth, and shrimp
and seasonal vegetable tempura

时蔬大虾天妇罗蘸汁荞麦面/새우와 계절 야채튀김을 곁들인 국물 소바

海老と旬野菜の天ぷらつけ汁そば

1,528yen(1,680yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



Vegetable tempura may change depending on the season.
蔬菜天妇罗因季节而异。
야채 튀김은 계절에 따라 다릅니다.
※野菜の天ぷらは季節により異なります。

Soba noodles with dipping broth,
and seasonal vegetable tempura

时蔬天妇罗蘸汁荞麦面/계절 야채튀김을 곁들인 국물 소바

旬野菜の天ぷらつけ汁そば

1,346yen(1,480yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

※This menu uses nihachi-soba noodles./※此商品使用二八荞麦面 (以两分小麦粉和八分荞麦粉的比例制作的荞麦面)。/※이 상품은 8할 소바를 사용하고 있습니다. ※こちらの商品は二八そばを使用しております。

The Nihachi soba noodles can be changed to Funori soba with an extra 164 yen (180 yen w/ tax). プラス164円 (税込180円) で二八そばを「ふのりそば」に変更できます。
加164日元 (含税180日元) 可将二八荞麦面替换成海萝荞麦面。/164엔(세금 포함 180엔) 추가로 니하치 소바를 청각채 소바로 변경 가능합니다。

Kid's menu お子様メニュー

儿童菜单/어린이 메뉴

Kid's curry set お子様カレーセット

儿童咖喱套餐/어린이 카레 세트

- Kid's curry and rice/儿童咖喱饭/어린이 카레라이스 お子様カレーライス
- Deep-fried chicken/炸鸡块/닭튀김 鶏の唐揚げ
- Crab cream croquette/蟹肉奶油可乐饼/게살크림 크로켓 かにクリームコロッケ
- Sausage/小香肠/비엔나 윈너
- Potato salad/土豆沙拉/감자 샐러드 ポテトサラダ
- Candied sweet potato/糖汁浇油炸红薯/고구마 맛탕 大学芋
- Orange juice/橙汁/오렌지 주스 オレンジジュース

791yen(870yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



Comes with a toy
附赠一个玩具
장난감(한 개) 선물 포함
おもちゃ1個付き

Hot soba noodles 热荞麦面/온소바

温かいそば

Hot soba noodles in broth
素荞麦面/가케소바
かけそば

791yen
(870yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Soba noodles topped with egg
芙蓉荞麦面/계란 소바
卵どじそば

955yen
(1,050yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Soba noodles with shrimp
and edamame mixed tempura
炸毛豆鲜虾蔬菜天妇罗荞麦面
새우와 팥콩 야채튀김 소바
海老と枝豆の野菜かき揚げそば

1,255yen
(1,380yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



Soba noodles with shrimp and seasonal vegetable tempura
时蔬大虾天妇罗荞麦面/새우와 계절 야채튀김 소바
海老と旬野菜の天ぷらそば

1,528yen(1,680yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Soba noodles with seasonal vegetable tempura
时蔬天妇罗荞麦面/계절 야채튀김 소바
旬野菜の天ぷらそば

1,346yen(1,480yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Using domestic duck
使用国产鸡肉
일본산 오리고기 사용
国产鴨肉使用

Duck Nanban-style soba noodles
香葱鸭肉荞麦面/오리고기와 파 소바
鴨南蛮そば

1,391yen(1,530yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



Curry Nanban-style soba noodles
猪肉香葱咖喱荞麦面/돼지고기와 파의 카레 소바
カレー南蛮そば

1,064yen(1,170yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



Medium soba noodles (extra half portion)
荞麦面中碗(加半份荞麦面)/소바 면 0.5배 증량
そば中盛り

137yen(150yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

Large soba noodles (extra one portion)
荞麦面大碗(加一份荞麦面)/소바 면 1배 증량
そば大盛り

264yen(290yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)



Comes with a toy
附赠一个玩具
장난감(한 개) 선물 포함
おもちゃ1個付き

Children's set meal
儿童套餐/어린이 세트
お子様セット

Mini soba noodles/小份荞麦面/미니 소바 小そば

Soba noodles can be ordered hot or cold.
荞麦面请选择热或冷。/소바는 냉과 온 중에서 선택하십시오.
温そば 冷そば お選びいただけます。

- Deep-fried chicken/炸鸡块/닭튀김 鶏の唐揚げ
- Crab cream croquette/蟹肉奶油可乐饼/게살크림 크로켓 카이クリームコロッケ
- Sausage/小香肠/시엔나 와인너
- Potato salad/土豆沙拉/감자 샐러드 ポテトサラダ
- Candied sweet potato/糖汁浇油炸红薯/고구마 맛탕 大学芋
- Orange juice/橙汁/오렌지 주스 오렌지ジュース

746yen(820yen w/ tax / 含税
세금 포함 / 税込)

This is an illustrative photo./图片仅供参考。/사진은 이미지입니다. Bowls differ from shop to shop./餐具可能会因店铺而异。/그릇은 점포에 따라 다른 경우가 있습니다.
※写真はイメージです。※器は店舗により異なる場合がございます。

Echigo Kanouya Allergen Information List 越後叶家メニュー別 アレルギー 一覧表

越后叶家 各菜品过敏源信息 一覧表/에치고카노야 메뉴별 알레르기 일람표

Menu name/菜品/메뉴명 メニュー名	Calories 熱量 칼로리 カロリー	Sodium 塩分 염분 塩分	Wheat 小麦 소맥 小麦	Shrimp 새우 새우 새우	Egg 계란 계란 계란	Milk 牛乳 우유 우유	Peanut 땅콩 땅콩 땅콩	Shrimp 새우 새우 새우	Crab 게 게 게	Walnut 호두 호두 호두
Hegi soba noodles/甄选课单/엄선 코다わり										
Hegi soba noodles (small) 薄削蕎麦面 (小) /해기소바(소) へぎそば(小)	401kcal	4.6g	●	●						
Hegi soba noodles (medium) 薄削蕎麦面 (中) /해기소바(중) へぎそば(中)	770kcal	7.0g	●	●						
Hegi soba noodles (large) 薄削蕎麦面 (大) /해기소바(대) へぎそば(大)	1139kcal	9.4g	●	●						
Assortment of Funori soba noodles and Nihachi soba noodles 蕎麦蕎麦飯類二八蕎麦蕎麦飯/厚シロシロ蕎麦蕎麦飯 併売中 ふのりそば二八そば(併)	805kcal	4.6g	●	●						
Tempura/天妇罗/튀김 天ぷら										
Assorted tempura (small) 天妇罗拼盘 (小) /모듬튀김 소 天ぷら盛り合わせ(小)	397kcal	3.4g	●					●		
Assorted tempura (medium) 天妇罗拼盘 (中) /모듬튀김 중 天ぷら盛り合わせ(中)	824kcal	5.3g	●					●		
Assorted tempura (large) 天妇罗拼盘 (大) /모듬튀김 대 天ぷら盛り合わせ(大)	1235kcal	7.1g	●					●		
Conger eel tempura 星鰻天妇罗/붕장어 튀김 穴子の天ぷら	203kcal	2.3g	●							
Assorted seasonal vegetable tempura 时蔬天妇罗拼盘/계절 야채 모듬튀김 旬野菜の天ぷら盛り合わせ	337kcal	3.1g	●							
Specialty/名吃/명물 名物										
Echigo Hegi soba noodles set meal 越后薄削蕎麦面御膳/에치고 해기소바 정식 越後へぎそば御膳	960kcal	6.5g	●	●					●	
Multi-tiered food box set meal/餐食御膳/찬합 정식 重膳										
Eel rice box set meal 金装鰻盖浇饭御膳/찬합 장어덮밥 정식 うな重御膳 温 Hot 热/온	1164kcal	10.2g	●	●						
Eel rice box set meal 金装鰻盖浇饭御膳/찬합 장어덮밥 정식 うな重御膳 冷 Cold 冷/냉	1140kcal	8.2g	●	●						
Eel rice box 金装鰻盖浇饭/찬합 장어덮밥 うな重	865kcal	4.9g	●							
Wagyu sukiyaki rice box set meal 金装和牛寿喜烧盖浇饭御膳/슈카카리 찬합 정식 和牛のすき焼き重御膳 温 Hot 热/온	1546kcal	8.4g	●	●	●					
Wagyu sukiyaki rice box set meal 金装和牛寿喜烧盖浇饭御膳/슈카카리 찬합 정식 和牛のすき焼き重御膳 冷 Cold 冷/냉	1522kcal	6.4g	●	●	●					
Wagyu sukiyaki rice box 金装和牛寿喜烧盖浇饭/슈카카리 찬합 和牛のすき焼き重	1248kcal	3.1g	●		●					
Set meal/御膳/정식 御膳										
Niigata sauce pork cutlet bowl set meal 新潟酱汁炸猪排盖浇饭/니가타 소스 돈가스덮밥 정식 新潟スタイル御膳 温 Hot 热/온	1163kcal	8.9g	●	●	●	●				
Niigata sauce pork cutlet bowl set meal 新潟酱汁炸猪排盖浇饭/니가타 소스 돈가스덮밥 정식 新潟スタイル御膳 冷 Cold 冷/냉	1138kcal	6.9g	●	●	●	●				
Niigata sauce pork cutlet bowl 新潟酱汁炸猪排盖浇饭/니가타 소스 돈가스덮밥 新潟スタイル御膳	864kcal	3.6g	●		●	●				
Soy-marinated tuna bowl set meal 调味金枪鱼盖浇饭御膳/양념참치 회덮밥 정식 漬けまぐろ御膳 温 Hot 热/온	1013kcal	8.1g	●	●						
Soy-marinated tuna bowl set meal 调味金枪鱼盖浇饭御膳/양념참치 회덮밥 정식 漬けまぐろ御膳 冷 Cold 冷/냉	989kcal	6.1g	●	●						
Soy-marinated tuna bowl 调味金枪鱼盖浇饭/양념참치 회덮밥 漬けまぐろ丼	715kcal	2.9g	●							
Deep-fried chicken with grated daikon radish set meal 罗卜天妇罗炸鸡御膳/오로시 닭튀김 정식 若葱の唐揚げおろし御膳 温 Hot 热/온	1387kcal	9.3g	●	●						
Deep-fried chicken with grated daikon radish set meal 罗卜天妇罗炸鸡御膳/오로시 닭튀김 정식 若葱の唐揚げおろし御膳 冷 Cold 冷/냉	1363kcal	7.2g	●	●						
Shrimp and seasonal vegetable tempura bowl meal set 时蔬天妇罗荞麦面/계절 야채튀김 덮밥 정식 旬野菜の天ぷら蕎麦 温 Hot 热/온	1263kcal	9.9g	●	●				●		
Shrimp and seasonal vegetable tempura bowl meal set 时蔬天妇罗荞麦面/계절 야채튀김 덮밥 정식 旬野菜の天ぷら蕎麦 冷 Cold 冷/냉	1238kcal	7.9g	●	●				●		
Shrimp and seasonal vegetable tempura bowl 时蔬天妇罗荞麦面/새우와 계절 야채튀김 덮밥 蕎麦と旬野菜の天ぷら	964kcal	4.6g	●							
Set meal with conger eel tempura bowl 星鰻天妇罗盖浇饭御膳/붕장어 튀김 정식 穴子の天婦羅御膳 温 Hot 热/온	1198kcal	11.6g	●	●						
Set meal with conger eel tempura bowl 星鰻天妇罗盖浇饭御膳/붕장어 튀김 정식 穴子の天婦羅御膳 冷 Cold 冷/냉	1174kcal	9.5g	●	●						
White conger eel tempura over rice in a bowl 星鰻天妇罗盖浇饭/붕장어 튀김 덮밥 穴子の天丼	900kcal	6.3g	●							
Fillet cutlet bowl meal set 炸里脊肉盖浇饭/안심돈가스 덮밥 정식 ヒレカツ丼御膳 温 Hot 热/온	1394kcal	8.8g	●	●	●	●				
Fillet cutlet bowl meal set 炸里脊肉盖浇饭/안심돈가스 덮밥 정식 ヒレカツ丼御膳 冷 Cold 冷/냉	1370kcal	6.7g	●	●	●	●				
Fillet cutlet bowl 炸里脊肉盖浇饭/안심돈가스 덮밥 ヒレカツ丼	1096kcal	3.5g	●							
Chicken and egg bowl meal set 赤子盖浇饭御膳/오야코동 정식 親子丼御膳 温 Hot 热/온	1395kcal	11.1g	●	●						
Chicken and egg bowl meal set 赤子盖浇饭御膳/오야코동 정식 親子丼御膳 冷 Cold 冷/냉	1371kcal	9.1g	●	●	●	●				
Chicken and egg bowl 赤子盖浇饭/오야코동 親子丼	1097kcal	5.8g	●		●					

*Includes menus that are not available according to shop or region. / ※因店铺和地区的关系，有的菜品可能无法销售。
※검표나 지역에 따라서는 판매하고 있지 않는 메뉴가 있습니다. ※店舗・地域によっては販売していないメニューがあります。
Creation date: March 2025/完成日期：2025年3月/작성일:2025년 3월 作成日:2025年3月

Note/注意/주의 ご注意

Please be sure to note the following when reading the list./阅读一览表时，请了解以下事项后再利用。/일람표를 보실 때는 아래의 사항을 숙지하신 후 이용해 주십시오.
一覽表をご覧の際は、以下の事項をご理解の上、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

Our deep-fried ingredients are prepared with the same oil that we deep-fry our shrimp with./油炸用油也用于炸虾。/튀김 음식에 사용하는 기름은 새우 튀김에도 같이 사용하고 있습니다.
*揚げ物に使用している油は、えびも同じ油で揚げています。

The allergy information shown are the eight specified raw materials (wheat, buckwheat, egg, milk, peanut, shrimp, crab and Walnut) required for indication under the Food Sanitation Act.
显示过敏源信息、食品卫生法规定有标示义务的八种特定原材料(小麦、荞麦、鸡蛋、牛奶、花生、虾、螃蟹、胡桃木)。アレルギー情報は、食品衛生法で表示が義務付けられている特定原材料8品
알레르기 정보는 식품위생법으로 표시가 의무화되어 있는 특정 원재료 8품(소맥, 메밀, 달걀, 우유, 땅콩, 새우, 게, 호두)에 대해 표시하고 있습니다. (小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)について表示しています。
The raw materials for the allergic substances have been examined. The secondary incorporation of allergic substances during the cooking process cannot be fully prevented.
过敏源物质为基于原材料调查的信息。烹饪过程中无法完全杜绝过敏物质的二次混入。
알레르기 물질은 원재료로서 조사한 것입니다. 조리 과정에서 알레르기 물질의 2차 혼입을 모두 방지하는 것은 불가능합니다.
This data is only as a guide. Please consult a medical specialist if it is OK to eat or not./该数据请作为参考，最终的判断请咨询专科医生。
이 데이터는 대략적인 기준으로 참고하시고 최종적인 판단은 전문의와 상담하시기 바랍니다. このデータはあくまでも目安としてご覧いただき、最終的な判断は専門医に相談されるようお願い申し上げます。