



对烧肉的承诺

肉类

黑毛和牛、A4 级、来自小母牛、由屠夫进行 14 天的枯萎和成熟、无需冷藏

切割

顾客点餐后在餐厅手工切割。

调料

木桶陈酿松野酱油、青森大蒜、两种辣椒、糖、味噌和芝麻的原始混合调料

米饭

由米饭大师为烧肉特别调制。

诚心烹制请品尝我们的日本黑牛烤肉。



YASAKANO-HANA 八坂の華 15,000 * 图片显示的是两份。

套餐

コース料理

套餐至少可供两人享用，最低订餐人数为您预订的人数。

コース料理は2名様から、ご予約の人数分のご注文にて承ります。

GOSHONO-KIWAMI 御所の極

需要预订 20,000

只有柜台座位的高品质黑牛烧肉套餐，菜单由店主当面烤制。我们提供最优质的食材和服务。

YASAKANO-HANA 八坂の華

15,000

这是最受欢迎的一道菜，菜肴丰富多彩，极具吸引力，主要是当天的特色菜，其中不乏和牛的美味佳肴。

KIYOMIZUNO-UTAGE 清水の宴

12,000

这道菜是一种有趣而丰盛的用餐体验，主要是对和牛的九个不同部位进行比较，可以烤出完美的口感。

SHIMOGAMONO-KAZE 下鴨の風

8,000

以荷尔蒙为中心的烧烤课程，配以新鲜爽口的食材。



沙朗牛排 (100 克)
シャトーブリアン 100g

牛肉皇后

牛肉の女王様

沙朗牛排 (100 克) 7,000

シャトーブリアン 100g

菲力牛排 (100 克) 5,000

ヒレ 100g

菲力碎牛排 3,500

ヒレ切り落とし

组合

盛り合わせ

※根据库存和供应情况，产品种类可能会有所变化。从菜单上标明的部件中选择。请注意，可能会有变动，请提前了解。

特选 6 部位厚切拼盘

(牛舌、里脊、肩里脊、牛横隔膜、牛五花、臀肉)

特选 6 部位厚切の盛り ロース、カイノミ、サガリ、ササバラ、ランプ)

7,000

9 种拼盘

(牛肩肉、臀肉、里脊、牛横隔膜、牛舌、臀芯、牛后腿肉、雪花牛小排、肩里脊)

ひときり 9 種盛り合わせ (マキ、ランプ、ロース、ハラミ、タン、イチボ、モモ、霜降りカルビ、カイノミ)

5,500

筒井拼盘

(里脊、牛小排、瘦肉各 2 片)

つつい盛り (ロース、カルビ、赤身の3種2切れ)

盐烤 / 酱烤

塩焼き / タレ焼き

3,000



特选 6 部位厚切拼盘

7,000

特选 6 部位厚切り盛り

* 图片显示的是两份。



9 种拼盘

5,500

ひときり 9 種盛り合わせ

特别奖

特撰

大根泥烤牛肉

みぞれ焼き

3,500

葱酱牛小排

ネギたれカルビ

3,000

葱盐牛小排

ネギ塩カルビ

3,000



大根泥烤牛肉

3,500

みぞれ焼き



葱酱牛小排

3,000

ネギたれカルビ



葱盐牛小排

3,000

ネギ塩カルビ

和牛刺身

刺身

牛舌の点单限每位顾客一份。
追加点单可能会被拒绝。

刺身拼盘 刺身盛り合わせ	2,500
横隔膜刺身 ハラミ刺	2,500
牛舌刺身 タン刺	2,500
心刺身 ハツ刺	1,000
白千层肚 白センマイ	1,000

生拌牛肉

ユッケ

牛舌の点单限每位顾客一份。
追加点单可能会被拒绝。

横隔膜生拌牛肉 ハラミユッケ	2,500
牛舌生拌牛肉 タンユッケ	2,500

低温烹调

低温調理

低温烹调拼盘 3~4 部位拼盘 低温調理盛り合わせ 3~4 部位の盛り合わせ	2,500
--	-------

肉类单品

肉一品

和牛冷涮 和牛冷しゃぶ	2,500
烤牛肉 ローストビーフ	2,500

炙烤赤身牛排

赤身炙りステーキ

蛋黄酱油淋 卵黄醤油がけ	2,500
自制柠檬酱油淋 自家製ポン酢がけ	2,500

牛舌 タン 数量有限

厚切牛舌 120 克 4,500
厚切りタン 60 克 2,500

稀少の黒牛舌中更加稀少の厚切黒牛舌。由于是生牛舌，更能感受到其鲜美。厚切的豪华感令人无法抗拒的一道菜。

薄切牛舌 3,000

薄切りタン

葱盐牛舌 2,500

ねぎ塩タン

牛舌根 2,000

タンシタ

目前，全球范围内牛舌的供应非常有限。因此，厚切牛舌和薄切牛舌的点单限每位顾客一份。追加点单可能会被拒绝。我们深感抱歉，但这是一项为了让所有顾客都能享受美味餐点的措施。如果售罄，敬请谅解。我们衷心感谢您的理解与配合。

牛里脊 ロース

牛里脊 3,000

ロース

酱汁牛里脊 3,000

たれロース

牛小排 カルビ

牛横膈膜 3,000

カイノミ

霜降牛小排 2,500

霜降カルビ

赤身牛小排 2,500

赤身カルビ

赤身肉 赤身

臀部肉 2,500

イチボ

后腿肉 2,500

ランプ

牛臀肉 2,500

モモ

横膈膜肉 ハラミ/サガリ

牛横膈膜肉 3,000

ハラミ

牛横膈膜下部肉 3,000

サガリ

内脏 ホルモン

1,000

大肠

てっちゃん

小肠

ホソ

牛百叶

ミノ

牛腹肉

天肉

牛肝

レバー

牛心

ハツ

牛肚

センマイ

牛喉软骨

コリコリ

随意内脏拼盘

ホルモンおまかせ盛り

3~4 种随意拼盘。根据人数进行准备。

1,500~



前菜 8 种拼盘 2,000

前菜 8 種盛り

低温調理肉、拌菜、土豆沙拉等推荐的冷菜和配菜拼盘。推荐给想要品尝多种美味的客人。

沙拉

サラダ

800

豆腐和水菜沙拉

豆腐と水菜のサラダ

绿色沙拉

グリーンサラダ

泡菜

キムチ

泡菜拼盘

キムチ盛り合わせ

800

单品泡菜

キムチ単品

500

拌菜

ナムル

拌菜拼盘

ナムル盛り合わせ

800

单品拌菜

ナムル単品

500

单品

一品

500

青森产大蒜和牛脂烤

青森産ニンニクの和牛牛脂焼き

泡菜

ピクルス

番茄片

トマトスライス

生菜

チシャ菜

土豆泥

マッシュポテト

韩国紫菜

韓国のり

200

汤

スープ

加 100 日元可以变成汤饭

+100 円でクッパにできます

韩式辣牛肉汤

ユッケジャンスープ

800

海带汤

ワカメスープ

500

蛋花汤

玉子スープ

500

麵類

麵

和牛温面		2,000
<small>和牛温麵</small>		
辛温面		1,000
<small>辛温麵</small>		
盛冈冷面（无配料）	大	1,000
<small>盛岡冷麵（具なし）</small>	中	500

汤饭

メスープ

尾汤		1,500
<small>テールスープ</small>		

您可以加 100 日元升级为汤饭或温面
+100 円でクッパ or 温麵 にできます

米饭

ご飯

石锅拌饭	中	1,000
<small>石焼ビビンバ</small>	小	800
米饭		300
<small>ご飯</small>		

茶泡饭

茶漬け



特选和牛茶泡饭	2,500
<small>特選和牛茶漬け</small>	

甜品

甘味

香草冰淇淋	350
<small>（原味 / 巧克力酱 / 蜂蜜酱 / 黑糖黄豆粉酱 / 梅酒酱 / 朗姆酒酱）</small>	
<small>バニラアイス （プレーン / チョコがけ / はちみつがけ / 黒蜜きなこがけ / 梅酒がけ / ラム酒がけ）</small>	
雪葩	350
<small>シャーベット</small>	

啤酒

ビール

三得利 プレミアム麦芽生啤酒 中 800

サントリー プレミアムモルツ樽生

ガラス杯 400

朝日 超干啤酒 900

アサヒ スーパードライ

无酒精啤酒 口味饮料

ノンアルコール ビアテイスト

三得利全无 中瓶 334ml 580

サントリーオールフリー

日卡威士忌

ニッカウキスキー

余市威士忌 瓶装 14,000 玻璃杯 1,700

余市

竹鹤威士忌 瓶装 15,000 玻璃杯 1,800

竹鹤

水割り / ロック / 纯饮 / 碳酸水

水割り / ロック / ストレート / 炭酸

威士忌

ウイスキー

角瓶威士忌 瓶装 4,000 玻璃杯 600

角瓶

水割り / ロック / 纯饮 / 碳酸水

/ 姜汁汽水 / 可乐

水割り / ロック / ストレート / 炭酸 / ジンジャーエール / コーラ

烧酒

焼酎

1,000~

梅酒

梅酒

1,000~

杯装葡萄酒

グラスワイン

1,000~

气泡
泡

白葡萄酒
白

红葡萄酒
赤

鲜榨酸饮

生搾りサワー

900

菠萝

パイナップル

葡萄柚

グレープフルーツ

续杯沙瓦 追いサワー

300

柠檬

レモン

季节沙瓦

季節のサワー

无酒精

鲜榨苏打

生搾りソーダ

800

菠萝

パイナップル

葡萄柚

グレープフルーツ

续杯苏打水 追いソーダ

200

柠檬

レモン

季节苏打

季節のソーダ

软饮料

ソフトドリンク

然仙

无酒精烈酒

800

然仙(ねんせん)

以发酵熟成的葡萄酒和米醋为主要原料，加入枇杷提取物、维生素、钙、蜂蜜和蜂王浆等制成的饮品。

非时

无酒精烈酒

800

非时(ときじく)

以奈良生长的日本最古老的柑橘“山橘”的叶子为主要成分的混合物。带有胡椒般的柑橘香味。

枇杷饮料

< 加 100 日元可以换成沙瓦 >

800

ピワミン

以长期沉睡于水中或土中的“神代杉”为主要成分的混合物。具有辛香和木质的香气。

黑乌龙茶

600

黒ウロン茶

姜汁汽水

500

ジンジャーエール

乌龙茶

500

ウロン茶

强碳酸水

400

強炭酸水

可乐

500

コーラ

橙汁

400

オレンジジュース

豪华啤酒

ラグジュアリービール



至高的酿造， ROCOCO Tokyo WHITE。

作为“高级餐饮店专用啤酒”，于 2018 年诞生。采用极致的配方酿造，凸显细腻的口感。这款豪华啤酒由富士山的伏流水和精选的材料制成，具有水果芳香、丝绸般的口感和锐利的余韵。

被誉为“香槟的华丽和葡萄酒的深邃”，这款日本制造的白啤酒赢得了顶级主厨和侍酒师的青睐。

ROCOCO Tokyo WHITE
メゾン・ロココ
ROCOCO Tokyo WHITE メゾン・ロココ

1,500

请使用白葡萄酒杯慢慢享用，
让您充分感受其水果般的芳香和华丽的香气。



高知县产 手工姜汁汽水

高知県産 クラフトジンジャー



由高知县产的生姜制成的糖浆，加入肉桂和丁香作为点缀。
香料薰染的手工姜汁汽水

生姜的香味与香料的和声交织
手工姜汁汽水
肉桂的温暖和丁香的香料
在唇边触及的瞬间，超越味觉的感动蔓延开来。
请享受这一杯高知自然的馈赠。

高知的香气唤醒感官

青桔

青ざりみかん

苏打 800 酸饮 900
(无酒精)

使用来自高知县春野町西込柑橘园培育的青桔汁和国产蜂蜜。

柚子

ゆず

苏打 800 酸饮 900
(无酒精)

使用来自高知县仁淀川流域采摘的柚子汁和国产蜂蜜。

通过干燥熟成 增强风味

实现烤肉最佳平衡的
干燥熟成

本店的干燥熟成肉不过度熟成，最大限度地引出肉本来的味道。熟成过程中产生的香气不过分，正是让您直接感受到和牛的丰富风味。

干燥熟成肉是我们为顾客提供新体验的一种新烤肉享受方式的提案。这种干燥熟成肉的稀有性和特别味道，请一定在本店品尝。您将在这里感受到独特的和牛精髓。



枯引熟成

• • • • •

