



## 注意事项

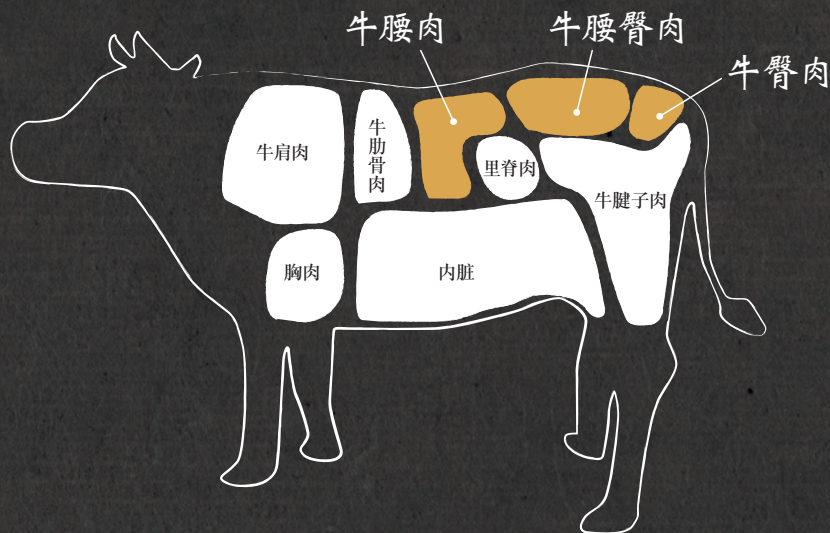
在本店餐饮的顾客需支付服务费, 1个人390日元。本店将招待顾客免费小菜(お通し)。感谢您的协助。(不包括10岁以下)

# 烤肉

本店使用精选部位的肉，并用盐，烤肉调料，味增调料，盐味调料来腌制。  
请您尽情享受山野（店名）引以为自豪的牛肉。



## 山野(店名)精选肉的部位

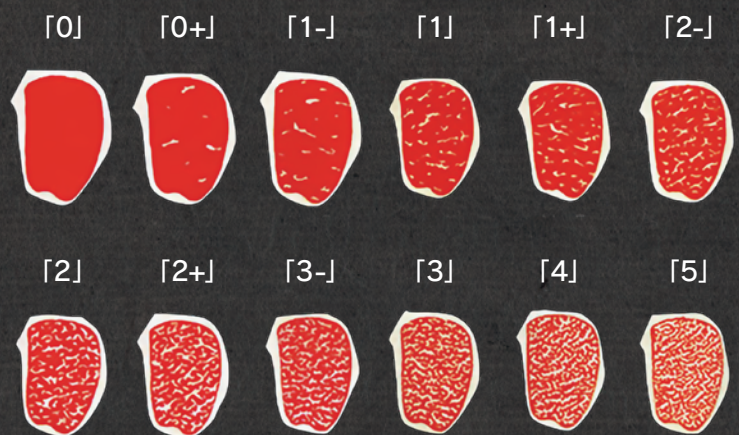


里脊肉的部位，脊背后侧牛腰肉开始，臀部，腿的牛腰臀肉混合搅拌，以公道的价格提供独家秘制的良好精肉

Rank  
**A5**

A5等级的牛肉：

花纹等级，肉色，光泽，混合度，精细度，脂肪的光泽和质量，全都要是优良的判定，日本和牛中极少数被挑选出的牛才能达到A5的标准。这才是最上等的牛肉。



# 牛舌 タン

## 牛舌

タン

¥990 ¥1,090(含税)



使用牛舌中段，人工切片

## 稀少 厚切极品牛舌

厚切り特上タン

¥1,990 ¥2,190(含税)



使用牛舌根部，分量十足，心服口服的绝品

## 超稀少 牛舌根（辣味酱油）

タンカルビ（薬味酱油）

¥1,290 ¥1,420(含税)



使用牛舌中最稀少部位，蘸本店特制辣味酱油

# 牛背肉 ハラミ

## 牛背肉

ハラミ

¥990 ¥1,090(含税)



牛横隔膜靠近背中央的部位。样子和口味像排骨肉，但卡路里比排骨肉要低。

## 超稀少 极品烤整块牛背肉

特ハラミ一枚焼き

¥1,445 ¥1,590(含税)



使用牛背肉中最厚的一块，切成网状，两面烤熟后用剪刀剪开。

## 稀少 牛背五花肉

ハラミスジ

¥990 ¥1,090(含税)



筋肉和肥肉完美组合，肉质鲜美，是其他部位不可媲美的一品。

生菜 サンチュ(サニーレタス) ¥590 ¥650(含税)

烤大蒜 にんにくのカップ焼き ¥500 ¥550(含税)

# 和牛(A5等级的牛肉)

## 稀少 牛腰臀肉 ¥1,390 ¥1,530(含税)

ランプ

牛腰肉之后，腰开始到臀部，象翅膀样柔软的精肉。  
柔软的精肉是非常贵重的部分。



## 超稀少 牛臀肉 ¥1,990 ¥2,190(含税)

イチボ

臀部的浅坑里取出极少量的稀少部位。  
五花肉的甜味与精肉的香味良好结合的最好的肉。

## 切片的牛臀肉 ¥1,354 ¥1,490(含税)

イチボ切り落とし



## 牛腰肉 ¥2,990 ¥3,290(含税)

サーロイン

肉中的王者！  
牛肉中唯一拥有"Sir"的称号的最上等部位。  
柔柔的甜味，多汁的五花肉。



# 内脏 内臓



## 小肠

ホルモン(小腸)

¥809 ¥890(含税)

使用新鲜小肠和味噌酱，烤好后直接可食



## 牛第一胃

上ミノ

¥900 ¥990(含税)

切成网状，咬筋十足。



## 牛第三胃

センマイ

¥809 ¥890(含税)

口感比较脆，含脂肪量少，含有丰富的铁，亚铅，对贫血有好处



## 牛心

ハート

¥809 ¥890(含税)

肉质鲜嫩，口味较淡，但也可满足

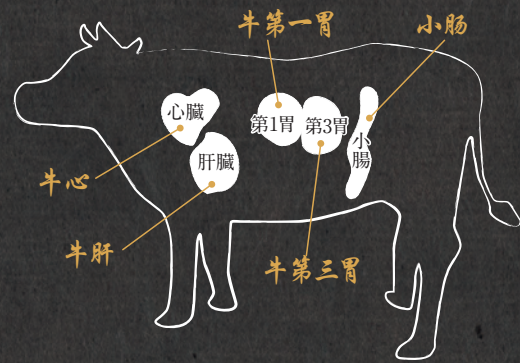


## 牛肝

レバー

¥809 ¥890(含税)

味道浓郁，含有丰富的纤维，维生素，蛋白质，铁，矿物质，营养丰富。



# 猪肉 豚肉



## 五花肉

豚カルビ(三枚肉)

¥790 ¥870(含税)

肋骨附近的肉，筋肉混合肥肉，切成大小适中的肉块



## 头颈肉

トントロ

¥790 ¥870(含税)

脖子肉，一头猪只有300克的稀少部位。看似肥肉但不油腻，口感十足。

### 本店推荐

やまのいいとこ取り

牛腰肉，牛腰臀肉，牛臀肉，牛背肉(各两片)

サーロイン・ランプ・イチボ・ハラミ(各2枚)

¥3,290

¥3,620(含税)

# 蔬菜 お野菜



本店特制三种凉菜拼盆



葫芦酱菜

## 泡菜拼盘

¥809 ¥890(含税)

キムチ盛り合わせ  
白菜泡菜, 黄瓜泡菜, 萝卜泡菜

## 白菜泡菜

¥500 ¥550(含税)

白菜キムチ  
本店严选的美味泡菜

## 韩国凉拌豆芽

¥390 ¥430(含税)

もやしナムル  
加入磨碎芝麻

## 本店特制三种凉菜拼盆

¥590 ¥650(含税)

自家製ナムル三点盛  
豆芽菜, 薇蕨等三种

## 味噌黄瓜

¥390 ¥430(含税)

味噌きゅうり  
爽口美味

## 京都腌菜拼盘

¥590 ¥650(含税)

京の漬物盛り  
从京都直接送达

## 葫芦酱菜

¥409 ¥450(含税)

ひょうたん漬  
很可爱的食用葫芦

## 心血来潮蔬菜沙拉

¥990 ¥1090(含税)

気まぐれサラダ  
有一点奢侈的感觉

## 绿色蔬菜色拉

¥718 ¥790(含税)

グリーンサラダ  
明太鱼子, 加入花椒的银鱼干

## 凉拌番茄

¥445 ¥490(含税)

冷やしトマト  
切片番茄

## 茶毛豆

¥445 ¥490(含税)

茶豆  
有名的下酒菜

# 生肉刺身

刺身



タン刺

## 生拌牛舌

¥1,390 ¥1,530(含税)

タンユッケ

可选择盐味, 酱油味, 味噌味

## 芥末牛舌

¥1,390 ¥1,530(含税)

タンわさび

可以体验到芥末辣味的绝品

## 超稀少 生牛舌

¥2,200 ¥2,420(含税)

タン刺

选用牛舌根中的稀少部位, 用火稍稍烤一下, 使牛舌更鲜美



生拌牛舌



柚子醋蘸牛肚

## 柚子醋蘸牛肚

¥900 ¥990(含税)

ミノの湯引きポン酢

另加柚子胡椒

## 生牛百叶

¥990 ¥1,090(含税)

センマイ刺

使用本店特制韩国醋味噌

## 烤鸡腿肉

¥900 ¥990(含税)

鶏ももタタキ

按个人口味蘸柚子胡椒



生牛百叶

# 一品料理 一品

鲨鱼软骨拌梅肉 ¥500 ¥550(含税)

梅水晶  
鲨鱼软骨拌梅肉



水晶梅

鳕鱼内脏泡菜酱 ¥409 ¥450(含税)

チャンジャ  
用泡菜酱腌制的鳕鱼内脏



鳕鱼内脏泡菜酱

柚子醋蘸牛肚 ¥809 ¥890(含税)

ミノの湯引きポン酢  
另加柚子胡椒



柚子醋蘸牛肚

红烧牛筋 ¥900 ¥990(含税)

牛すじ煮込み  
使用A5级牛筋



红烧牛筋

油炸牛筋土豆饼 (1个) ¥390 ¥430(含税)

牛すじコロッケ (1個)  
使用A5级牛筋



油炸牛筋土豆饼

油炸牛肉饼 (1个) ¥390 ¥430(含税)

和牛メンチカツ (1個)  
使用A5级牛肉糜



油炸牛肉饼

酱猪肉 ¥718 ¥790(含税)

煮豚  
使用特制酱料烧制



酱猪肉

炸鸡块 ¥718 ¥790(含税)

鶏の唐揚げ  
外脆内嫩

生姜炒猪肉 ¥745 ¥820(含税)

生姜焼き  
使用猪五花肉



# 饭、面、汤 ご飯・麺・汁

**饭** ¥200 ¥220(含税)

ライス

**饭大量** ¥300 ¥330(含税)

ライス(大)

**牛肉汤** ¥900 ¥990(含税)

コムダンスープ

**蛋汤** ¥590 ¥650(税込)

玉子スープ

**泡菜汤** ¥590 ¥650(含税)

キムチスープ

**牛肉泡饭** ¥990 ¥1,090(含税)

コムタンクッパ

牛肉浓汤不辣泡饭

**盛岡冷麵** ¥990 ¥1,090(含税)

盛岡冷麵

使用马铃薯粉



蛋汤



盛岡冷麵



牛肉泡饭

## 小盖浇饭 ミニ丼 最后一碗小盖浇饭怎么样



**小盖** 牛背肉盖浇饭 ¥990 ¥1,090(含税)

ハラミ丼

**小盖** 牛腰肉盖浇饭 ¥1,200 ¥1,320(含税)

ランプ丼

**小盖** 牛臀肉盖浇饭 ¥1,718 ¥1,890(含税)

イチボ丼

**小盖** 生姜猪肉盖浇饭 ¥900 ¥990(含税)

生姜焼き丼

**小盖** 猪肉盖浇饭 ¥990 ¥1,090(含税)

煮豚丼

# 牛内脏火锅 もつ鍋

中 ¥3,436

¥3,780(含税)

大 ¥5,154

¥5,670(含税)

特大 ¥6,872

¥7,560(含税)

非常有弹性的内脏和特制酱油汤，关西风味的内脏火锅和蔬菜一起享用。

## 追加

追加

内脏

ホルモン

¥809 ¥890(含税)

牛第三胃

センマイ

¥809 ¥890(含税)

牛心

ハート

¥809 ¥890(含税)

牛第一胃

ミノ

¥900 ¥990(含税)

五花肉

豚カルビ(三枚肉)

¥790 ¥870(含税)

蔬菜拼盘

野菜盛り

¥900 ¥990(含税)

大蒜

にんにく

¥390 ¥430(含税)

## 最后

しめ

※这些只有点过肥肠汤的客人可以订购。

粥

ぞうすい

¥590 ¥650(含税)

中华面

うどん

¥590 ¥650(含税)

乌冬面

中華そば

¥590 ¥650(含税)



# 牛肉蔬菜四角锅 チリリ焼

蔬菜和牛肉用味噌酱煮烧。本店秘制味噌酱使用，在其他地方尝不到的味道。牛肉，内脏，肉和内脏（最人气）中选择。

## 牛肉 赤もん

中	¥3,982	¥4,380(含税)
大	¥5,973	¥6,570(含税)
特大	¥7,964	¥8,760(含税)



牛肉红肉3种，推荐给喜好牛肉的客人。

## 牛内脏 白もん

中	¥3,618	¥3,980(含税)
大	¥5,427	¥5,970(含税)
特大	¥7,236	¥7,960(含税)



严选内脏肉，可以恢复体力的料理。

## 牛肉和牛内脏 赤白

中	¥3,618	¥3,980(含税)
大	¥5,427	¥5,970(含税)
特大	¥7,236	¥7,960(含税)



两样都可以品尝的人气锅。

## 追加 追加

### 牛腰臀肉

¥1,390  
¥1,530(含税)

ランプ

### 牛臀肉

¥1,990  
¥2,190(含税)

イチボ

### 牛背肉

¥990  
¥1,090(含税)

ハラミ

### 牛背五花肉

¥990  
¥1,090(含税)

ハラミスジ

### 牛内脏

¥809  
¥890(含税)

ホルモン

### 牛第三胃

¥809  
¥890(含税)

センマイ

### 牛心

¥809  
¥890(含税)

ハート

### 牛第一胃

¥900  
¥990(含税)

ミノ

### 牛肝

¥809  
¥890(含税)

レバー

### 五花肉

¥790  
¥870(含税)

豚カルビ(三枚肉)

### 头颈肉

¥790  
¥870(含税)

トントロ

### 蔬菜拼盘

¥900  
¥990(含税)

野菜盛り

### 大蒜

¥390  
¥430(含税)

にんにく

## 最后 しめ

※这些只有点过牛肉蔬菜四角锅的客人可以订购。

### 烩饭

¥590  
¥650(含税)

リゾット

### 炒饭

¥590  
¥650(含税)

やきめし

### 乌冬面

¥590  
¥650(含税)

うどん

### 中华面

¥590  
¥650(含税)

中華そば

