



注意事项

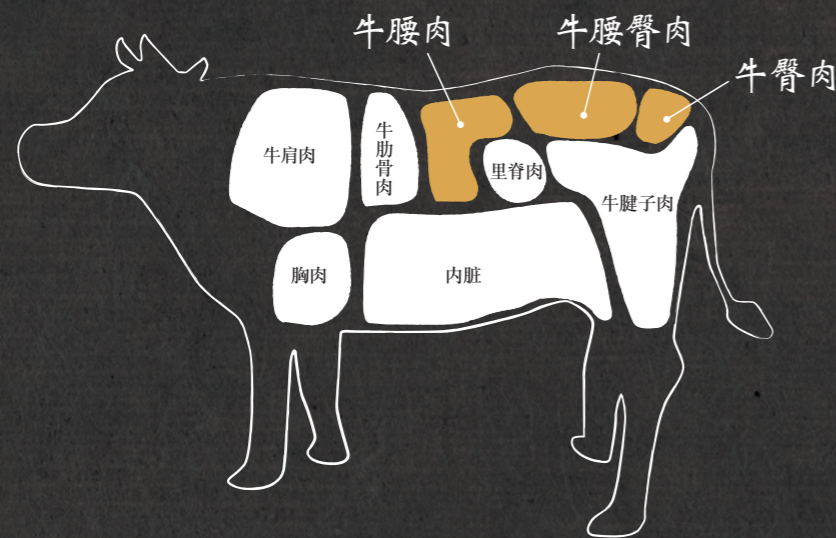
在本店餐饮的顾客需支付服务费, 1个人390日元。本店将招待顾客免费小菜(お通し)。感谢您的协助。(不包括10岁以下)

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

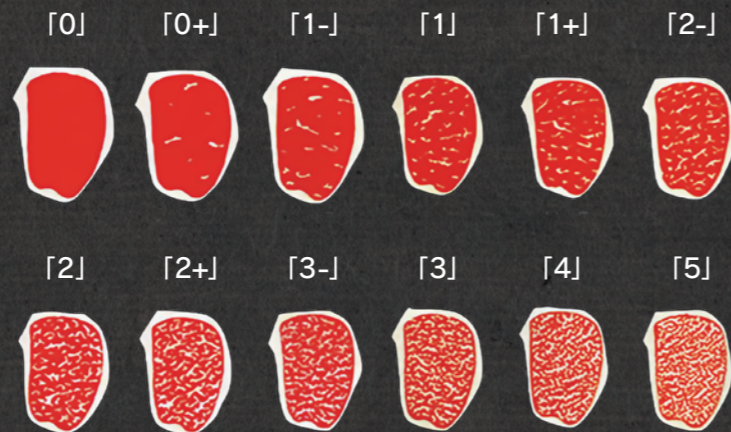


里脊肉的部位,脊背后侧牛腰肉开始,臀部,腿的牛腰臀肉混合搅拌,以公道的价格提供独家秘制的良好精肉

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,日本和牛中很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
¥1,091 ¥1,200(含税)



使用牛舌中段,人工切片

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(薬味醤油)
¥1,355 ¥1,490(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
¥1,091 ¥1,200(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
¥1,091 ¥1,200(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 ¥1,536 ¥1,690(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。

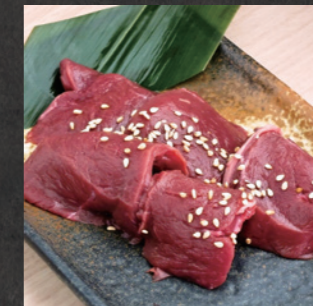


牛第三胃

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

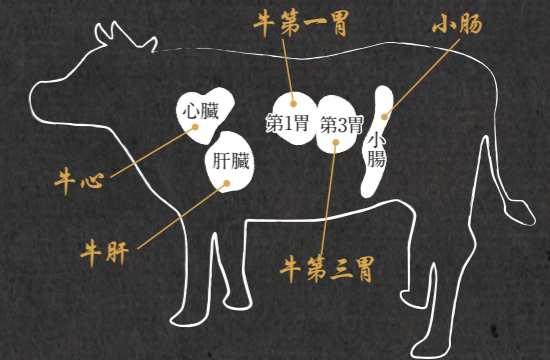


牛肝

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



生牛舌

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

¥990 ¥1,090(含税)

ミノの湯引きボン酢
另加柚子胡椒

生牛百叶

¥1,091 ¥1,200(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 ¥990 ¥1,090(含税)

ミノの湯引きボン酢
另加柚子胡椒



红烧牛筋

红烧牛筋 ¥900 ¥990(含税)

牛すじ煮込み
使用A5级牛筋



柚子醋蘸牛肚

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 ¥245 ¥270(含税)

ライス

饭大量 ¥345 ¥380(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 最后来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 生姜猪肉盖浇饭 ¥900 ¥990(含税)

生姜焼き丼

小盖 牛腰肉盖浇饭 ¥1,200 ¥1,320(含税)

ランプ丼

小盖 猪肉盖浇饭 ¥990 ¥1,090(含税)

煮豚丼

小盖 牛臀肉盖浇饭 ¥1,718 ¥1,890(含税)

イチボ丼



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

最后 しめ

※这些只有点过肥肠汤的客人可以订购。

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

五花肉 ¥790 ¥870(含税)

豚カルビ(三枚肉)

蔬菜拼盘 ¥900 ¥990(含税)

野菜盛り

大蒜 ¥390 ¥430(含税)

にんにく

粥 ¥590 ¥650(含税)

ぞうすい

中华面 ¥590 ¥650(含税)

うどん

乌冬面 ¥590 ¥650(含税)

中華そば



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

最后 しめ

※这些只有点过牛肉蔬菜四角锅的客人可以订购。

牛腰臀肉 ¥1,390 ¥1,530(含税)

ランプ

牛第一胃 ¥900 ¥990(含税)

ミノ

烩饭 ¥590 ¥650(含税)

リゾット

牛臀肉 ¥1,990 ¥2,190(含税)

イチボ

牛肝 ¥809 ¥890(含税)

レバー

炒饭 ¥590 ¥650(含税)

やきめし

牛背肉 ¥1,091 ¥1,200(含税)

ハラミ

五花肉 ¥790 ¥870(含税)

豚カルビ(三枚肉)

乌冬面 ¥590 ¥650(含税)

うどん

牛背五花肉 ¥1,091 ¥1,200(含税)

ハラミスジ

头颈肉 ¥790 ¥870(含税)

トントロ

中华面 ¥590 ¥650(含税)

中華そば

牛内脏 ¥809 ¥890(含税)

ホルモン

蔬菜拼盘 ¥900 ¥990(含税)

野菜盛り

牛第三胃 ¥809 ¥890(含税)

センマイ

大蒜 ¥390 ¥430(含税)

にんにく

牛心 ¥809 ¥890(含税)

ハート

