

菜单

寿喜烧套餐 需按人数点单

| | | | |
|--------------|-----------------|-----|--------|
| 上 (肩胛肉·普通部位) | 含蔬菜和Soshiji特制鸡蛋 | 一人份 | ¥3,278 |
| 特 (肩胛肉·精选部位) | 含蔬菜和Soshiji特制鸡蛋 | 一人份 | ¥3,718 |
| 天 (雪花牛肉) | 含蔬菜和Soshiji特制鸡蛋 | 一人份 | ¥4,378 |

烤肉套餐

| | | | |
|-----------|-----------------|-----|--------|
| 菲力 | 含蔬菜和萝卜泥 | 一人份 | ¥7,150 |
| 特选菲力 | 含蔬菜和萝卜泥 | 一人份 | ¥8,800 |
| 特选菲力牛排配酱汁 | 含蔬菜和Soshiji特制鸡蛋 | 一人份 | ¥9,350 |

加点项目

| | | | | | |
|-------------------|---|--------|-----------------|------|--------|
| ■ 寿喜烧用牛肉 | 上 | ¥2,596 | ■ 烤肉用牛肉 | 菲力 | ¥6,940 |
| | 特 | ¥3,036 | | 特选菲力 | ¥8,140 |
| | 天 | ¥3,696 | | | |
| ■ 寿喜烧用蔬菜组合 | | ¥550 | ■ 烤肉用蔬菜组合 | | ¥550 |
| (魔芋丝、葱段、茼蒿、面筋、豆腐) | | | (青椒、葱段、卷心菜、胡萝卜) | | |
| ■ 特制生鸡蛋 | | ¥165 | ■ 萝卜泥 | | ¥110 |

小菜

| | | | |
|-----------|--------|---------|--------|
| 时令凉拌蔬菜 | ¥550 | 半颗白菜泡菜 | ¥550 |
| 冲渍萤火鱿 | ¥550 | 枝豆 | ¥550 |
| 醋拌海蕴 (海藻) | ¥550 | 熏萝卜土豆沙拉 | ¥660 |
| 信州味噌奶酪渍 | ¥770 | 高汤玉子烧 | ¥880 |
| 辣明太子 | ¥880 | 醋味噌章鱼 | ¥935 |
| 金枪鱼山药泥 | ¥1,320 | 贝类刺身 | ¥1,320 |
| 芝麻鲭鱼刺身 | ¥1,320 | 马刺 | ¥1,375 |
| 和牛韩式生拌牛肉 | ¥2,200 | | |

※关于生食肉类的注意事项※

- 一般来说, 食用生肉存在食物中毒的风险。
- 儿童、老年人、孕妇以及免疫力较弱的人群, 请避免食用生肉。

主食 现煮土锅饭, 请预留20~30分钟

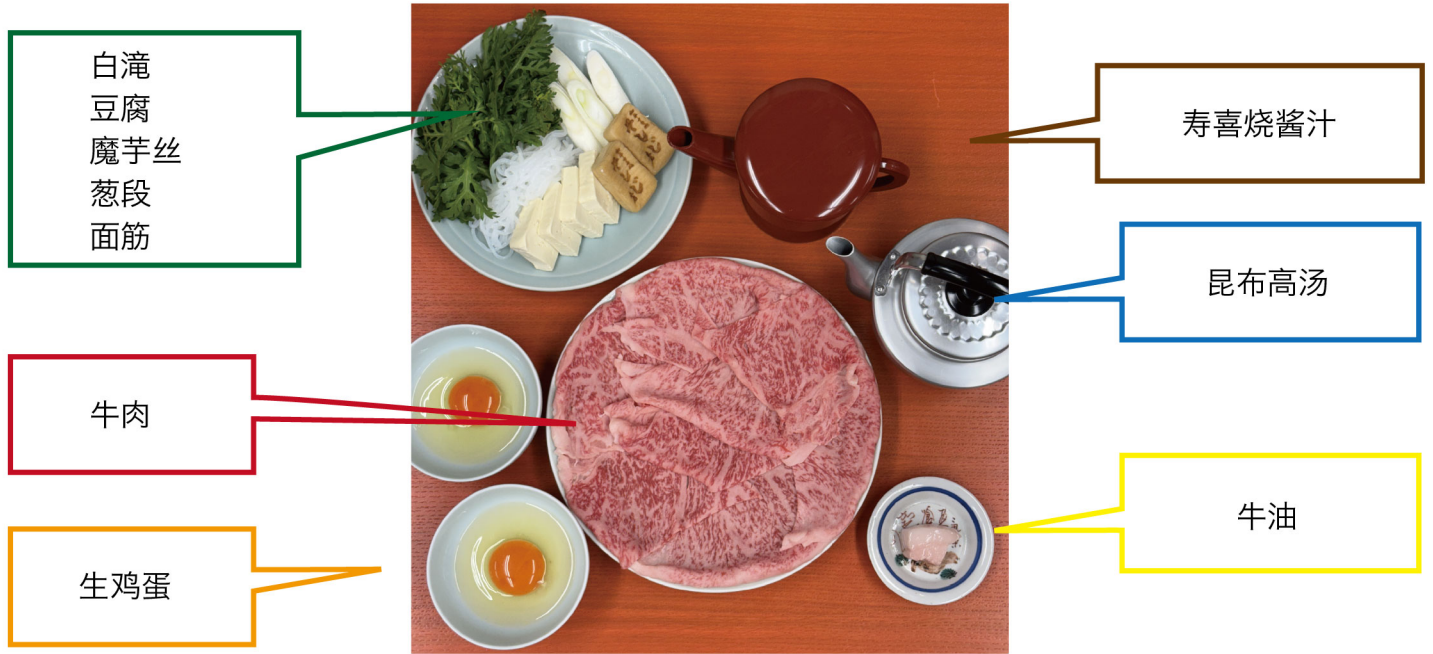
| | | | |
|-------------|--------|---------------------|------|
| 土锅饭 (小) 二人份 | ¥1,100 | 渍菜 | ¥385 |
| 土锅饭 (中) 三人份 | ¥1,650 | 收尾 (面条、可生食鸡蛋、葱花、海苔) | ¥550 |
| 土锅饭 (大) 四人份 | ¥2,200 | | |

甜品

| | | | |
|-------------------|------|------|------|
| 日式夹心糯米饼 (奶香 / 抹茶) | ¥550 | 时令沙冰 | ¥550 |
|-------------------|------|------|------|

※ 收取5%服务费。

寿喜烧的享用方法



以上为寿喜烧两人份。



① 打开火（使用大火）
将牛油均匀涂抹在锅底。



② 先放入魔芋丝、茼蒿、长葱、
面筋和豆腐开始煎烤。



③ 然后铺上牛肉。
※请注意不要把肉放在魔芋
丝旁边，以免肉变硬。



④ 倒入适量的寿喜烧酱汁
如果味道太咸，可加入昆布
高汤进行调味。



⑤ 等汤汁沸腾，
牛肉表面微微变色、
面筋吸收了高汤时，
就是最佳食用时机。



⑥ 将煮好的食材蘸上搅拌好的
生鸡蛋后食用，美味加倍！

饮品

啤酒

| | |
|-------|------|
| 生啤酒 | ¥770 |
| 瓶装啤酒 | ¥990 |
| 无酒精啤酒 | ¥539 |

日本酒

| | | |
|-----------------|-----------|--------|
| 浅间山 纯米吟酿 | 1 serving | ¥1,980 |
| 伯乐星 纯米大吟酿 | 1 serving | ¥2,530 |
| 獺祭 纯米大吟酿 磨至二割三分 | 1 serving | ¥5,280 |

果实酒

| | |
|-----------------|------|
| 青谷梅酒 | ¥759 |
| 荒榨橘子酒 | ¥759 |
| 美丈夫柚子酒 | ¥759 |
| 使用阿尔格高浓度薰衣草的红茶酒 | ¥759 |

烧酒 【请选择：纯饮 / 加冰 / 苏打 / 加水 / 热水】

| | |
|---------|-----------------------------|
| 黑乌龙茶割 | ¥649 |
| 抹茶割 | ¥649 |
| 梅子割 | ¥649 |
| 楚海 (柠檬) | ¥649 |
| 二阶堂 | Glass ¥715 Bottle ¥4,180 |
| 中中 | Glass ¥759 Bottle ¥7,480 |
| 茜雾岛 | Glass ¥715 Bottle ¥4,950 |
| 富乃宝山 | Glass ¥759 Bottle ¥7,480 |

※ 收取5%服务费。

威士忌【请选择：纯饮 / 加冰 / 苏打 / 加水】

| | | | | | |
|-----|-------|--------|--------|---------|--------|
| 黑尼卡 | | | | | ¥660 |
| 角瓶 | | | | | ¥759 |
| 余市 | | | | | ¥1,650 |
| 山崎 | Glass | ¥1,650 | Bottle | ¥33,000 | |
| 白州 | Glass | ¥1,650 | Bottle | ¥33,000 | |
| 響 | Glass | ¥2,750 | Bottle | ¥55,000 | |

瓶装配料

| | | | |
|-----------------|-------|------|------|
| ■ 黑乌龙茶 | ¥1100 | ■ 绿茶 | ¥880 |
| ■ 柠檬 | ¥220 | ■ 梅干 | ¥220 |
| ■ 瓶装套餐【冰 / 苏打水】 | ¥550 | | |

软饮

| | |
|------------------|------|
| 黑乌龙茶 | ¥473 |
| 绿茶 | ¥429 |
| 橙汁 | ¥429 |
| 可乐（瓶装） | ¥429 |
| 丸海 顺选 现榨苹果汁 100% | ¥649 |

白葡萄酒

| | | |
|--|--------------|----------------|
| Shinshu Takayama Winery Chardonnay 2021 日本／长野县 夏多内 | Glass ¥1,045 | Bottle ¥7,480 |
| William Fèvre Chablis 法国／勃艮第 夏布利 | | Bottle ¥10,450 |
| UTABI Winery Chardonnay 日本／长野县 夏多内 | | Bottle ¥13,200 |
| Asatsuyu / KENZO Estate 美国／加州 纳帕谷 长相思 · 赛美蓉 | | Bottle ¥22,000 |

红葡萄酒

| | | |
|---|--------------|-----------------|
| Shinshu Takayama Winery Merlot & Cabernet Blend 日本／长野县 梅洛、佳美等 | Glass ¥1,045 | Bottle ¥7,480 |
| Castronadia Chianti Classico 意大利／托斯卡纳 桑娇维塞 | | Bottle ¥8,800 |
| Utabi Winery Merlot 法国／勃艮第 桑娇维塞主体 | | Bottle ¥13,200 |
| Rindo / KENZO Estate 美国／加州 纳帕谷 赤霞珠、长相思、梅洛等 | | Bottle ¥24,200 |
| Utabi Winery Merlot Premium 日本／长野县 梅洛 | | Bottle ¥28,600 |
| Château Smith Haut Lafitte Rouge 法国／波尔多 赤霞珠、长相思、梅洛等 | | Bottle ¥53,900 |
| Opus One 美国／加州 纳帕谷 赤霞珠、长相思主体 | | Bottle ¥143,000 |
| Pierre Gelin Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2019 法国／香槟 白中白 | | Bottle ¥165,000 |

香槟

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Veuve Clicquot Yellow Label | Bottle ¥17,600 |
| Dom Pérignon | Bottle ¥63,800 |

※ 收取5%服务费。

伴手礼

Soshiji寿喜烧套餐

(包含蔬菜、鸡蛋、牛肉、酱汁、乌冬面)

2人份 ¥8,000

4人份 ¥16,000



Soshiji沙朗寿喜烧套餐

(包含蔬菜、鸡蛋、沙朗牛肉、酱汁、乌冬面)

2人份 ¥10,000

4人份 ¥20,000



寿喜烧酱汁

200ml
¥540



牛肉佃煮

60g
¥864



Soshiji的讲究

肉类: 精选 A5 黑毛和牛

本店严格甄选日本国产和牛中等级最高的“A5级黑毛和牛”，特别是脂纹美丽、品质出众的BMS10以上部位。

肉质细嫩、油花均匀，入口即化，香气浓郁，带来令人难忘的美味体验。

欢迎您细细品味这份上等肉品所带来的极致享受。

米饭: 寿喜烧专用米【京都米匠 第八代目义兵卫】

选用从江户时代延续至今、京都老字号米店为寿喜烧专门调配的特选米。

通过低温·低湿环境下精心调和的稻米比例，让口感、香气与甜味达到最佳平衡。

以铁锅慢火精煮，充分释放米饭原香，为您呈现软糯饱满、粒粒分明的理想白米饭。

鸡蛋: Soshiji专用鸡蛋【精选散养蛋】

本店特别搭配寿喜烧使用原创配方散养蛋。

鸡只在自然环境中自由生长，产出的鸡蛋具有浓郁的蛋香、弹性十足的蛋白。

蛋黄颜色鲜亮、营养丰富，不仅能中和酱汁的咸甜，也为整体风味锦上添花。

请您务必搭配寿喜烧一起享用，感受这份滋养与浓香。

铁锅: Soshiji特制锅【南部铁器】

使用日本传统工艺「南部铁器」所制作的寿喜烧专用铁锅。

锅体传热均匀、蓄热性佳，能地将肉的美味慢慢传递至汤底与配料之中。

搭配特制炉具，让您在最佳状态下享受寿喜烧的乐趣。

套餐菜单

寿喜烧及烤肉套餐需全员统一一点单。

午市限定 (含软饮)

寿喜烧套餐【瘦肉】

¥ 6600

八寸 (时令前菜拼盘)

寿喜烧 (瘦牛肉120g)

蔬菜拼盘 (魔芋丝、豆腐、春菊、长葱、面筋)

鸡蛋 (品牌鸡蛋)

土锅米饭

甜点

寿喜烧套餐【上等瘦肉】

¥ 7480

八寸 (时令前菜拼盘)

刺身 (当日精选)

寿喜烧 (瘦牛肉120g)

蔬菜拼盘 (魔芋丝、豆腐、春菊、长葱、面筋)

鸡蛋 (品牌鸡蛋)

土锅米饭

可加面 (乌冬、葱、鸡蛋、海苔)

甜点

寿喜烧套餐【霜降牛】

¥ 8800

八寸 (时令前菜拼盘)

刺身 (当日精选)

寿喜烧 (霜降牛肉120g)

蔬菜拼盘 (魔芋丝、豆腐、春菊、长葱、面筋)

鸡蛋 (品牌鸡蛋)

土锅米饭

可加面 (乌冬、葱、鸡蛋、海苔)

甜点

烤肉套餐

请选择您喜欢的肉类

上等里脊 ¥ 8800
夏多布里昂牛排 ¥ 11,000

八寸 (时令前菜拼盘)

刺身 (当日精选)

烤肉 (120g)

蔬菜拼盘 (豆芽、葱、卷心菜、胡萝卜)

萝卜泥

土锅米饭

可加面 (乌冬、葱、鸡蛋、海苔)

甜点

可接受宴会包场预约, 详情请咨询工作人员。
包场人数: 最少30人, 最多42人

※ 收取5%服务费。