

# 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 (沙朗)	含蔬菜和Soshiji特制鸡蛋	一人份	¥4,378

## 烤肉套餐

菲力	附蔬菜和萝卜泥	一人份	¥7,150
特选菲力	附蔬菜和萝卜泥	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

※二人起订

## 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
信州味噌奶酪渍	¥770	熏萝卜土豆沙拉	¥660
芝麻鲭鱼刺身	¥1,320	高汤玉子烧	¥880
马刺	¥1,375	贝类刺身	¥1,320
和牛韩式生拌牛肉	¥2,200		

## 主食 现煮土锅饭, 请预留20~30分钟

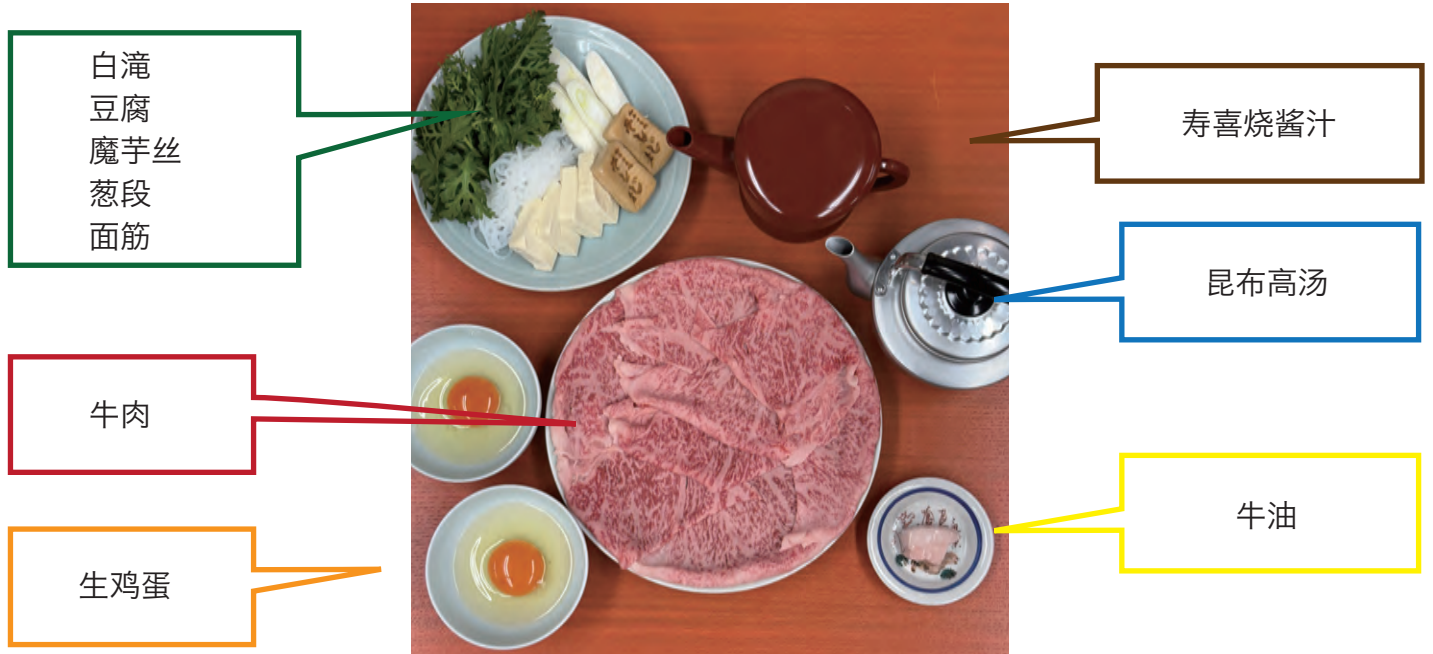
土锅饭 (小) 二人份	¥1,100	渍菜	¥385
土锅饭 (中) 三人份	¥1,650	收尾 (面条、可生食鸡蛋、葱花、海苔)	¥550
土锅饭 (大) 四人份	¥2,200		

## 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

## 烧酒

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

## 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

## 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
獭祭 纯米大吟酿 磨至二割三分	1 serving	¥5,280

## 威士忌

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
丸海 顺选 现榨苹果汁 100%	¥649
橙汁	¥429
可乐 (瓶装)	¥429
威尔金森汤力水	¥429

※ 收取5%服务费。

## 白葡萄酒

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

## 红葡萄酒

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

## 香槟

<b>Veuve Clicquot Yellow Label</b>	Bottle ¥17,600
<b>Dom Pérignon</b>	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。