

像在寿司店的感觉,从一片肉开始下单!

仅限吧台座位



一个



半



普通

萬野流 三种吃法



在烤肉店萬野,我们为您提供3种食用方案! 只有肉的专家才懂的美味吃法!

吃法 1

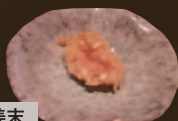
素烤 素焼き

汤汁酱油+黑七味 or 芥末酱 or 生姜



芥末酱

佐料有,黑七味·芥末酱·生姜末



生姜末



黑七味

不管怎么说,这种店员&美食家(烤肉达人)所采用的食用方法,推荐给想要品尝素材原汁原味的您。

和140历史的群馬县酱油工厂联手,严选中严选的汤汁酱油。

将未进行加工的素材直接拿来碳炙,待烤至恰到好处之时点沾酱汁,便可品尝。

吃法 2

盐烤 塩焼き

天然日光海盐 + 黑胡椒

美味的海盐激发出食材的美味和甜味。

石川县位于能登半岛的前部。海盐采用珠州市天然海水经过数日天然风干制法(扬滨盐田),加上现磨黑胡椒的「本物盐烤」。

吃法 3

烧烤酱烤 たれ焼き

肚子空空! 吃很多! 连白米饭也变的美味!

有点甜的烧烤酱,加上清爽的蘸酱,绝妙的搭配! 想让白米饭也变的更美味的您,像您首推!

与拥有310名调味料师傅的厂家合作,巧妙运用淡口酱油,老酒,苹果醋的调配平衡,激发出肉本身的美味。



○○はありますか?

中 有○○吗?



おしぼり

中 擦脸巾



小皿

中 小碟子



コップ

中 杯子



茶碗

中 饭碗



つまようじ

中 牙签



ナイフ

中 餐刀



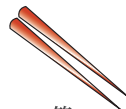
スプーン

中 勺子



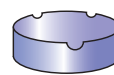
フォーク

中 叉子



箸

中 筷子



灰皿

中 烟灰缸

极雌 萬野和牛 **A**

「带骨系列」

用「豪爽」这个词来形容带骨肉的美味，一点也不为过。熟成肉虽然美味，可是萬野的三种带骨肉却采用另外一种方式，只将牛肉熟成5~10天，不断观察肉质的变化，在最鲜美的时刻提供给您。在到达最佳状态前，先要经过火炙&烘烤·醒肉等重重步骤



A-1 极雌 带骨LIBULOSI (约1kg) (5~6人份)

極雌 骨付リブローズ(約1kg) (5~6人前)

通常将上肩胛肉带骨切片后，烤至而成，随后请根据习惯食用即可！使用生削胡椒和日光盐简单腌制，推荐沾取「汤汁酱油」食用。。。根据喜好也可以加点(嘿七味·芥末酱·生姜末)也是十分流行的吃法。(笑) **¥ 11,290**



A-2 大块骨头肋骨肉 (约400g) (3~4人份)

大きな骨だけカルビ(約400g) (3~4人前)

在本店最有人气的(骨头肋骨肉)一整个炭烤而成。肋骨肉了话。。。果然还是烤肉酱！(笑)欢迎品尝萬野屋特质烤肉酱！剩下的骨头可以带回家。。。可请店员帮忙。(^◇^) **¥ 3,333**



A-4 红肉 (约100g~1kg)

赤身肉(約100g~1kg)

(上后腿肉·龟之甲·TONBI·后腿肉·RANPU·KURIMI)

真正优质的牛红肉十分的美味。。。一直深受好评的「肉食缘会」中作为礼品的肉块，现在也做为单品隆重登场。请品尝这有深度的美味！

称重卖 10g **¥ 140**



今晚和我一起变成食肉怪兽吧！(笑)

等肉烤熟需要等待一些时间。
从下单起大约需要30~40分钟，



A-3 带骨沙朗 (约500g) (2~3人份)

骨付サーロイン(約500g) (2~3人前)

极雌 请品尝萬野和牛！低融点的脂肪和凝聚美味的沙朗牛骨，让喜爱肉的您满足而归。「简单的即使最好的」之后就是考验功夫的时候了。。。根据喜好写成适宜的大小后食用。 **¥ 7,979**



A-5 上红肉 (约100g~1kg)

上赤身肉(約100g~1kg)

(L AMUSIN·HIWUQI·YIQIBO·上物)

将最奢侈的部位切成方便炭烤的小块。根据每日进货不同部位会有所不同，敬请期待！草食男子。。。超~级推荐，肉食女子。。。完了。(笑)

称重卖 10g **¥ 180**

※标价均为不含税价格

「涮涮烧」B

PREMIUM QUEEN'S BEEF

烤肉和牛排虽然美味…
融点很低的萬野屋雌牛肉切薄片后也能使你的味蕾绽放。肉香像云朵般绽放开来, 激发您的食欲, 或许又会有新的味觉体验!

涮涮烧的美味吃法

把薄片平铺在烤网上, 每面只需轻烤5秒钟即可! 请佐以鲜美蛋汁享用。还附有小碗米饭, 建议把倒入剩余的鲜美蛋汁中品尝。



B-1 QIMAKI チマキ

是牛腕和牛脚部分的筋和肉, 适合熬煮或者做肉丸。十分具有弹性。

¥1,000

B-2 牛胸肉 ブリスケ

将牛胸肉切成薄片后, 红肉和脂肪的比例使美味加分。

¥1,100



B-3 红肉 赤身肉

选取牛腿最优质的部位。高铁低脂肪, 据说很适合减肥的你。

¥1,400

B-4 LIBULOSI リブローズ

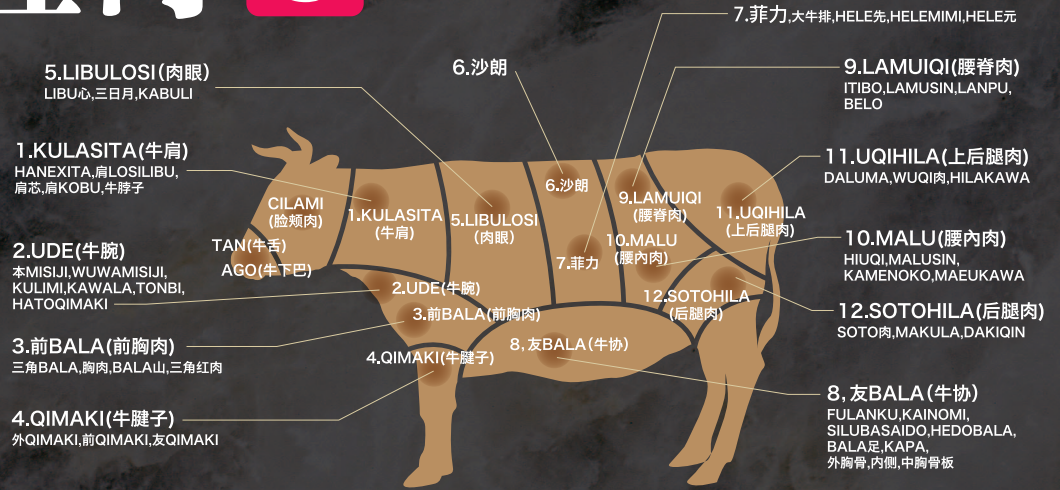
被称作牛肉中的王者的部位, 整片为您提供。含有霜降部分的红肉和脂肪的平衡, 真是无话可说!

¥1,900

※标价均为不含税价格

烤肉 红肉 C

在萬野,您可以同时享受到牛身上不同部位的美味体验。



C-1 KAPA

カッパ

将肉的表面较硬的部位切入细刀,使其变的柔软

¥600

半 ¥320 一个 ¥160



C-2 骨头肋骨肉

骨だけカルビ

「无论是鱼还是肉,骨头周围的肉最好吃」,凭借特殊的口感人气激增。

1块 ¥320 2块 ¥600



C-3 瘦肋骨肉

ハラ

骨头和骨头之间部分的口感,可以说是肋骨肉之王。

¥950

半 ¥500 一个 ¥250



C-4 牛胸肉 (肩骨肉)

プリスケ(肩バラ)

最近人气暴增的前肋骨部分的肉切成的薄片!

¥1,000

半 ¥530 一个 ¥270



C-5 肋骨肉

カルビ

和人气部位横膈膜连在一起的部位,吃一口就会上瘾

¥1,100

半 ¥580 一个 ¥290



C-6 红肉

赤身肉

腿肉最柔软的部位。之前也用在的生牛肉的部位

¥1,300

半 ¥680 一个 ¥340



C-7 肩胛肉

ロース

烤肉中最有人气的部位,适度的霜降十分美味

¥1,500

半 ¥790 一个 ¥400



C-8 上红肉

上赤身肉

优质的牛腿肉,含有适度的霜降,口感浓厚的逸品。拥有众多回头客!

¥1,600

半 ¥840 一个 ¥420



C-9 大肥肋骨肉

大とろカルビ

KAINOMI·FULANKU·头胸肉。。。最珍贵的部位的柔软的口感自然也是一流。

¥1,800

半 ¥950 一个 ¥480



C-10 上肩胛肉

上ロース

自然选用雌牛的沙朗部位

¥1,800

半 ¥950 一个 ¥480

一片肉的下单仅限吧台座位。

※标价均为不含税价格

今早新鲜内脏 D

D-1 每日内脏拼盘 (3种)

日替ホルモン盛合せ(3種)

每天不一样的理由是,想为您提供当日最好的商品。。

¥1,800



D-2 MINO (第一个胃)

ミノ(第一胃袋)

在薄的部分切入细到,易于食用。和牛的MINO真的是很甘甜味。

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-3 HALAMISIJ (横膈膜筋)

ハラミスジ(横膈膜筋)

在牛筋美食家中有超高的人气,是横膈膜外侧的牛筋肉。

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-4 牛MAME (肾脏)

牛マメ(腎臓)

新的牛肾是不一样的!口感稍微有些特别,不妨挑战一下!资深美食部位。

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-5 FUKUZEN (肺)

フクゼン(肺)

是牛肺。美丽的粉色,像棉花糖一样的嚼劲,味道清爽!

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-6 TIEQIANG (大肠)

テッチャン(大腸)

除了大肠以外部分也十分有弹性,更加美味!切入细刀易于食用。

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-7 KOBUKULO (子宫)

コブクロ(子宮)

是子宫。新鲜的子宫,进货十分困难。能找到就是十分幸运了!

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-8 NEKUTAI (食道)

ネクタイ(食道)

是食道。十分有嚼劲的红肉。硬却美味的部位

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-9 KOKOLO (心脏)

ココロ(心臓)

在萬野刺身和炙烤也一起吧!十分新鲜,所以没有任何异味。

¥500

半 ¥270 一个 ¥140



D-10 KOLIKOLI (大动脉)

コリコリ(大動脈)

心脏最粗的血管。蛋白色,低卡路里,口感全都是大人气!配任何佐料都很美味。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-11 超新鲜LEBA (肝脏)

超新鲜レバー(肝臓)

新鲜就是生命!新鲜肝脏的甜味和美味,完全就是一种东西。推荐哟!

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-12 KOTIEQIANG (小肠)

こてっちゃん(小腸)

国产小肠脂肪的甜度果然不一样。烤至微焦后食用!您会知道这其中的差异的。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180

一片肉的下单仅限吧台座位。

※标价均为不含税价格

今早新鲜内脏 D



D-13 脂心 (心脏)

脂心(心臟)

脂肪的多汁和甜度和淡白的心脏绝配！最近最畅销部位排名前五！

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-14 AKASEN (第四个胃)

アカセン(第四胃袋)

在关东被称作「GIARA」的人气部位！受欢迎的理由之一便是烤后的焦香和清甜。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-15 WULUTE (喉骨)

ウルテ(喉骨)

含钙量丰富！就向您看到的，每一块豆切入细刀，便于食用。推荐依个人喜好炭烤后食用。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-16 CILAMI (脸颊肉)

ツラミ(頬肉)

有些许弹牙感，那是因为我们切入细刀的缘故。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-17 SENMAI (第三个胃)

センマイ(第三胃袋)

判断新鲜度的诀窍之一是，是否能将胃壁轻松剥下。虽然用冰块冰镇后，将美味锁住。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-18 MINOSANDO (第一个胃)

ミノサンド(第一胃袋)

因为第一个胃吸收了饲料中的营养，所以周围长有许多脂肪，是十分稀有的部位

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-19 HOHOZILI (颊下)

ホホズリ(頬下)

下颚旁边的部位。类似鸡胗的口感，吃一口保证上瘾。一头牛最多只有两人份量。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-20 KOLIKOLITAN (牛舌)

コリコリタン(舌下)

切取舌尖最经常运动的部位，切入细刀更加便于食用。

¥650

半 ¥350 一个 ¥180



D-21 丸肠 (小肠)

丸腸(小腸)

小肠原先是圆形的，发祥地是九州？内脏！美味浓缩在一起。

¥850

半 ¥450 一个 ¥230



D-22 上AKASEN (第四个胃心)

上アカセン(第四胃袋芯)

取自第四个胃心中间最厚的部分。

¥850

半 ¥450 一个 ¥230



D-23 上TIEQIANG (大肠)

上てっちゃん(大腸)

也叫，SIMA肠。肥内脏的存货量十分稀少

¥850

半 ¥450 一个 ¥230



D-24 GULENSI (胰脏)

グレンス(胰臟)

淡白色里棉柔的口感，不可言喻的美味。人气爆棚！

¥850

半 ¥450 一个 ¥230

一片肉的下单仅限吧台座位。

※标价均为不含税价格

今早新鲜内脏 D



D-25 上MINO (第一个胃心) 上ミノ(第一胃袋芯)
国产的上MINO是粉色的! 在厚切的部分加入花刀, 让美味爆发。

¥850 ~~半~~ ¥450 ~~一个~~ ¥230



D-26 HAQINOSI (第二个胃) ハチノス(第二胃袋)
令初次来店的客人都赞不绝口。在提供给您之前, 我们会先等待它变白。

¥850 ~~半~~ ¥450 ~~一个~~ ¥230



D-27 MIMIKULI (牛耳) ミミクリ(耳元)
耳朵根部的一种内脏。吃起来是肉, 解禁珍味的脂肪就是好吃。

¥850 ~~半~~ ¥450 ~~一个~~ ¥230



D-28 BIWAHALAMI (横膈膜筋) ビワハラミ(サガリ)
是被称作「SAGALI」的两种横膈膜的其中一种。特征是汁多味浓。

¥1,400 ~~半~~ ¥740 ~~一个~~ ¥370



D-29 上HALAMI (横膈膜) 上ハラミ(横膈膜)
您知道HALAMI是内脏的一种吗? 和牛肋骨肉, 肩胛肉一起是最受欢迎的三个部位。

¥1,500 ~~半~~ ¥780 ~~一个~~ ¥390



D-30 HALAMI (横膈膜) ハラミ(横膈膜)
美国牛中最高等级。无论是口感, 多汁度还有柔软度都与日本国产牛有所匹敌。

¥1,000 ~~半~~ ¥530 ~~一个~~ ¥270



D-31 上TAN (舌中) 上タン(舌中)
不用说的大人气商品! 无论轻轻的炙烤一下, 又或是烤制全熟。。都OK!

¥1,100 ~~半~~ ¥580 ~~一个~~ ¥290



D-32 极厚TAN (舌中) 極厚タン(舌中)
厚切牛舌中部。满足您的美食需求

¥1,300

一片肉的下单仅限吧台座位。

※标价均为不含税价格

重视新鲜度的生鱼片 E



E-1 前菜和生鱼片拼盘

前菜とお刺身の盛合せ
新鲜度抜群！我们不断与时间赛跑。。请品尝这美味与甜味

¥2,000



E-2 心脏刺身

ココロ刺し

¥600



E-3 生牛百叶

生センマイ

¥600



E-4 和牛横膈膜刺身

和牛ハラミ刺し

¥1,300



E-5 牛舌刺身

牛タンのお刺身

¥1,700



E-6 和牛SULENDO

和牛スレンド

¥880



E-7 和牛加蛋粘稠 SULENDO

和牛月見とろろスレンド

¥930



E-8 烤鲜嫩生肉片

極雌の炙りパッチョ

¥850



E-9 配有丰富蔬菜的半熟带血牛扒

たっぷり野菜のレアステーキカルパッチョ

¥1,300



E-10 生拌牛舌

牛タンユッケ

¥1,500

所谓SULENDO。。

所谓SULENDO,是将和牛的红肉部分的生牛排切细切薄后,加入特质甜酱腌制而成的超人气逸品。



写给点了生牛肉的您

本店虽然严格把控商品的鲜度·品质,但请有下列情况的您在点生牛肉时,思虑再三。

- 平时没有生食习惯的客人
- 健康状态不是太好的客人
- 老人及小孩

逸品 F



F-1

和牛肉末汉堡肉

和牛つくねハンバーグ

¥600



F-2

和牛大蒜汤

和牛のアヒージョ

¥850



F-3

蒜味杂烩

具沢山のアヒージョ

¥800



F-4

熏马肉 (熏制马肉)

サイボン(馬肉の燻製)

¥580



F-5

宫崎成熟猪肉培根

宮崎完熟豚の本物ベーコン

¥600

F-6

牛筋烂煮

牛すじのとろろ黄金煮

¥480

※标价均为不含税价格

蔬菜 G



G-1 蔬菜沙拉
シェフズサラダ ¥800



G-2 香肠拼盘
ソーセージ盛合せ
6根 ¥900 3根 ¥530

G-3 芝士香肠
チーズソーセージ 2根 ¥380

G-4 大蒜香肠
ガーリックソーセージ 2根 ¥380

G-5 粗肉末香肠
粗挽きソーセージ 2根 ¥380



G-6 紫苏油拌小银鱼杂菜沙拉
エゴマオイルのsprautとシラスのサラダ ¥700



G-7 大人的香菜大叶沙拉
大人のパクチーとゴマの葉サラダ ¥600



G-8 葱沙拉
葱サラダ ¥500



G-9 万野屋特制马铃薯沙拉
萬野屋スペシャルポテトサラダ ¥580



G-10 男人的马铃薯沙拉
男のポテトサラダ ¥380



G-11 韭菜黄瓜之绝配
ニラと胡瓜のベストマッチ ¥450



G-12 橄榄油香菇蒜蓉
椎茸アンチョビオリーブ ¥450



G-13 香菇
椎茸 ¥350



G-14 大蒜橄榄油烧
にんにくオイル焼 ¥350



G-15 烤时令蔬菜(各种)
季節の焼き野菜(各種) ¥300~



G-16 烤时令食材拼盘
旬の焼き野菜盛合せ ¥700~



G-17 包菜
キャベツ ¥280



G-18 生菜
チンヤ菜 ¥350



G-19 大叶
ゴマの葉 ¥350



G-20 包肉用蔬菜拼盘
包み野菜盛合せ ¥650



G-21 鱼汁橄榄油
アンチョビ入りオリーブ ¥380



G-22 凉拌豆芽
もやしナムル ¥300



G-23 白菜泡菜
白菜キムチ ¥400



G-24 白萝卜泡菜
大根キムチ ¥400



G-25 黄瓜泡菜
胡瓜キムチ ¥400

G-26 凉拌菜拼盘
ナムル盛合せ ¥600

G-27 泡菜拼盘
キムチ盛り合わせ ¥750

※标价均为不含税价格

汤·主食 **H**



H-1 寿司拼盘

お寿司盛合せ

将新鲜和牛用轻轻用火炙烤后，控制的特制寿司。这真的很不一样哟~

4贯 ¥1,400



寿司



H-2 大份牛眼肉

大盤振る舞いリブロース

1 piece ¥1,000



H-3 大份精瘦肉

大盤振る舞い 赤身

1 piece ¥800



H-4 大份前胸肉

大盤振る舞いプリスケ

1 piece ¥600

H-5 火炙红肉寿司

赤身炙り握り寿司

1贯 ¥350

H-6 牛胸肉火炙寿司

プリスケ炙り握り寿司

1贯 ¥350

H-7 SULENDO军舰寿司

スレンド軍艦寿司

1贯 ¥350

H-8 火炙肥牛握寿司

牛トロ炙り握り寿司

1贯 ¥450



H-9 鸡蛋汤

玉子スープ

¥400



H-10 裙带菜汤

わかめスープ

¥400



H-11 豆芽汤

もやしスープ

¥400



H-12 鸡蛋&裙带菜汤

玉子&わかめスープ

¥500



H-13 牛小肠汤

あぶらかすスープ

¥500



H-14 细葱汤

すじ葱スープ

¥600



H-15 辣牛肉汤

ユッケジャンスープ

¥750



H-16 牛尾汤

テールスープ

¥1,000



H-17 牛小肠拉面

あぶらかすラーメン

¥600



H-18 冷面

冷麺

¥650



H-19 辣牛肉拉面

ユッケジャンラーメン

¥850



H-20 汤饭

クッパ

¥550



H-21 和牛肉松盖浇饭

和牛そぼろ丼

¥450



H-22 生肥牛盖浇饭

牛トロレアステーキ丼

¥1,500



H-23 韩式盖浇饭

ビビンバ

¥600



H-24 秘制肉汤

秘伝の肉吸い

¥800



H-25 石锅蒜饭

石焼ガーリックライス

¥500



H-26 出自正宗辣味佐料大师之手小份牛肉咖喱

プロ香辛料師が作ったミニ・ビーフカレー

¥780

H-27 牛尾汤饭

テールクッパ

¥1,200

H-28 辣牛肉汤饭

ユッケジャンクッパ

¥850

H-29 韩式石锅饭

石焼ビビンバ

¥980

H-30 和牛SULEN盖浇饭

和牛スレンド丼ぶり

¥1,000

H-31 米饭

ライス 小 ¥200 中 ¥250 大 ¥300

※标价均为不含税价格