

新鲜为卖点



前菜和珍品的拼盘

1,500 円



炙烤极雌和牛肉

1,500 円 (半 850 円)



甜酱拌极雌和牛柳 980 円

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。

和牛横膈膜刺身

1,700 円

写给点了生牛肉的您



f r e s h n e s s



生鸡蛋极雌和牛柳拌饭 1,000 円



牛舌刺身 1,700 円



生拌牛舌 1,500 円



心脏刺身 600 円



生牛百叶 600 円



烤鲜嫩生肉片 850 円



橙醋凉拌上等牛瘤胃 650 円



牛蹄筋刺身 500 円



凉拌腱子肉 1,000 円

※表示价格均为税前价格

逸品



(牛腱子肉)

韭菜大蒜酱牛腱子肉

850 円

用牛骨汤文火慢炖和牛腱子肉。
请蘸食特制的酱油。



酱牛舌肉派

650 円

最受欢迎，牛舌 100% 使用！
法式大厨制作的酱牛舌肉派



肉铺特制煨炖牛舌

1,500 円

使用大份量的牛舌特制的燉菜汤，味道浓郁，
让美食家们恋恋不忘。





G e m d i s h



牛尾肉和砂锅牛蹄筋肉



和牛大蒜汤



和牛肉末汉堡肉



大份极雌马铃薯沙拉

牛尾肉和砂锅牛蹄筋肉 550 円

蒜味杂烩 800 円

和牛大蒜汤 900 円

萝卜芽红肉卷 650 円

味噌炖牛筋 500 円

熏马肉 (熏制马肉) 580 円

大份极雌马铃薯沙拉 780 円

万野屋特制马铃薯沙拉 580 円

男人的马铃薯沙拉 380 円

和牛肉末汉堡肉 850 円

韩式腌蛤蜊 350 円

宫崎成熟猪肉培根 600 円

香肠拼盘 3 根 530 円

芝士香肠 (2 根) 380 円

大蒜香肠 (2 根) 380 円

粗肉末香肠 (2 根) 380 円



男人的马铃薯沙拉



熏马肉 (熏制马肉)



萝卜芽红肉卷



韩式腌蛤蜊



宫崎成熟猪肉培根



万野屋特制马铃薯沙拉



味噌炖牛筋



蒜味杂烩



香肠拼盘

新鲜的蔬菜

蔬菜沙拉	800 円
紫苏油拌小银鱼杂菜沙拉	700 円
大人的香菜大叶沙拉	600 円
生菜沙拉・茼蒿沙拉酱	500 円
葱沙拉	500 円
生菜	350 円
紫苏（芝麻叶）	350 円
包肉用蔬菜拼盘	650 円
厚肉香菇	2 個 500 円 4 個 950 円
打算橄榄油烧	350 円

烤时令蔬菜	300 円～
烤时令食材拼盘	700 円～
包菜	280 円
凉拌豆芽	300 円
凉拌菜拼盘	600 円
白菜泡菜	400 円
白萝卜泡菜	400 円
黄瓜泡菜	400 円
泡菜拼盘	750 円

蔬菜沙拉



大人的香菜大叶沙拉



生菜沙拉・茼蒿沙拉酱



紫苏油拌小银鱼杂菜沙拉

葱沙拉



泡菜拼盘



凉拌菜拼盘



厚肉香菇



凉拌豆芽



打算橄榄油烧



包肉用蔬菜拼盘

香烤牛肉寿司

最受欢迎！极雌万野和牛鲜肉寿司与粉色的寿司饭相配完美无缺。

大片前胸肉	1贯 600円
片精瘦肉	1贯 800円
大片上等里脊肉	1贯 1,000円



炙红肉寿司 1贯 350円



牛胸肉炙寿司 1贯 350円



炙烤腱子肉 1贯 350円



SULENDO 军舰寿司 1贯 350円



炙肥牛握寿司 1贯 450円



炙烤生牛肉寿司拼盘(4贯) 1,400円

※表示价格均为税前价格

极雌万野和牛 · 极品的带骨系列



L 一骨肉眼牛排

约 1kg
12,900 円

通常上等牛里脊肉都是带骨切成薄片，然后烧烤。
调味也是非常简单，使用天然盐与胡椒腌制。本店推荐蘸食「日式海鲜酱油」味道会更好。也可以根据自己的口味，添加黑七味，芥末，生姜末简直就是绝品！！



L 一骨骰子牛排

约 500g
7,800 円

请尽情享受极雌万野牛。
低熔点和鲜美多汁的 L 一骨骰子牛排
是绝对是一道满足大家的逸品。



最喜欢的骨头肋骨肉

约 400g
3,333 円

姐妹店中最受欢迎的整块「带骨牛肋骨」的烧烤。
请蘸食万野屋特制调味料，
享受它所带的美味和甜味。



极雌万野和牛肉块烧烤



极雌的精瘦肉块烧烤
(称重卖) 10g 140 円

优质的牛的精瘦肉，
滋味浓厚，并且健康！



烧烤极雌上等精瘦肉块
(称重卖) 10g 180 円

肉铺里最重视的部位，
请尽情享受切成块状的奢华美食。



豪快上等牛肚烧烤
小(约 200g) 1,580 円
大(约 400g) 2,900 円

把块肉放入特制的调料中腌制，
嚼劲十足和独特的味
美多汁是值得推荐的。

[萬野流]

肉块的美味烤法



01

厨师长会恰到好处地将奥能登暴晒过后的高级海盐均匀涂撒。



02

(在厨房里)把精瘦肉块
烧烤的恰当好处，
并附有烧焦的痕迹。



03

烧烤的恰当好处再用铝箔
包起来捂上 10 分。。
最后一道工序把鲜美的
肉汁完全封存在肉块里。



04

厨师绝妙的刀工把肉切片装
盘提供给客人。
「让您久等了。
请您品尝本店最高级的美味。」





涮涮烧



汤汁鸡蛋



QIMAKI (牛腱子肉) 1,000円

前腿和脚的肌肉部分更适合做燉菜和肉馅儿，属于滋味浓厚弹力十足的肉。



牛胸肉 (肩骨肉) 1,100円

由于把胸的三层肉部分切成了薄片，红肉和脂肪的美味也会增加不少。



红肉 (腿肉) 1,400円

和牛腿肉。含有丰富的铁分，脂肪少，也适于瘦身。



LIBULOSI 1,900円

从肩膀到背部的肉。雪花瘦肉和脂肪的均衡是绝品。

美味指南书

「萬野流」

寿喜烧的美味食用方法

把薄片肉铺放在铁网上，每一面快速烧烤5秒即可！
在特制的汤汁里加入生鸡蛋蘸食。因为附带小份米饭，把剩下的生鸡蛋汤汁倒入米饭中拌食，味道会更好。



「迷你饭团」

高脂肪高能量系列



用特制的调味料·香油·蒜·生姜·自家制韩式辣椒酱搅拌均匀制成健康美味，安全安心系列。

一般但很受人欢迎，而且美味可口的牛腩肉和牛舌，上等牛肚也被做的更加美味可口。



超能牛舌

1,400 円



超能牛腩肉

1,100 円



超能毛肚

700 円

极雌万野和牛・烤肉



上肩胛肉

一个 半 1人份
480 円 · 950 円 · 1,800 円



上肋骨肉

一个 半 1人份
480 円 · 950 円 · 1,800 円



KAPA

一个 半 1人份
160 円 · 320 円 · 600 円



骨头肋骨肉

2 個 600 円



牛腱肉

一个 半 1人份
210 円 · 420 円 · 800 円



G r i l l e d m e a t



萬野屋 肋骨肉 1一个 半 1人份
260 円 · 520 円 · 980 円



牛肩肉 1一个 半 1人份
270 円 · 530 円 · 1,000 円



肋骨肉 1一个 半 1人份
290 円 · 580 円 · 1,100 円



红肉 1一个 半 1人份
340 円 · 680 円 · 1,300 円



肩胛肉 1一个 半 1人份
400 円 · 790 円 · 1,500 円



上红肉 1一个 半 1人份
420 円 · 840 円 · 1,600 円

※此页的菜品全部是一人份4片，半份为2片。 ※表示价格均为税前价格

人气旺的牛舌&五花肉



厚切牛舌 (美国)
1,300 円



上等牛舌 (美国)
一个 290 円 / 半 580 円 / 1 人份 1,100 円



小块牛舌 (牛舌尖)
一个 180 円 / 半 350 円 / 1 人份 650 円



横隔膜 (美国产牛肉)
一个 270 円 / 半 530 円 / 1 人份 1,000 円



横隔膜筋 (横隔膜筋)
一个 420 円 / 半 840 円 / 1 人份 1,600 円



精选横隔膜肉
一个 480 円 / 半 950 円 / 1 人份 1,800 円

今早新鲜内脏



每日内脏拼盘 (4 种)
1,900 円 (半分 (2 块) 1,000 円)

每天不一样的理由是，
想为您提供当日最好的商品。。。



上内脏拼盘 (3 种)
1,900 円 (半分 (2 块) 1,000 円)

用一句话来说明的话，
那天的四天王！也可以说是赌上公司的命运。

根据进货的不同，当天的菜品也会发生改变。详情请咨询服务人员。



G r i l l e d h o r m o n e



牛第一个胃（第一个胃）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



横膈膜筋（横膈膜筋）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



牛肾（肾脏）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



肺（肺）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



大肠（大肠）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



子宫（子宫）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



食道（食道）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



心脏（心脏）

一个 140 円 / 半 270 円 / 1 人份 500 円



大动脉（大动脉）

一个 180 円 / 半 350 円 / 1 人份 650 円



超新鲜 LEBA (肝脏)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



小肠 (小腸)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



脂心 (心脏)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



牛第四个胃 (第四个胃)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



喉骨 (小腸)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



脸颊肉 (脸颊肉)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



牛百叶 (第三个胃)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



MINOSANDO (第一个胃)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



颊下 (颊下)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



G r i l l e d h o r m o n e



脆舌 (牛舌尖)

一个 180円/半 350円/1人份 650円



上 AKASEN (第四个胃)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



上等牛大肠 (大肠)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



丸肠 (小肠)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



胰脏 (胰脏)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



上等胃心 (第一个胃)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



牛第二个胃 (第二个胃)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



牛耳 (牛耳)

一个 230円/半 450円/1人份 850円



带骨牛尾 (牛尾)

一个 230円/半 450円/1人份 850円

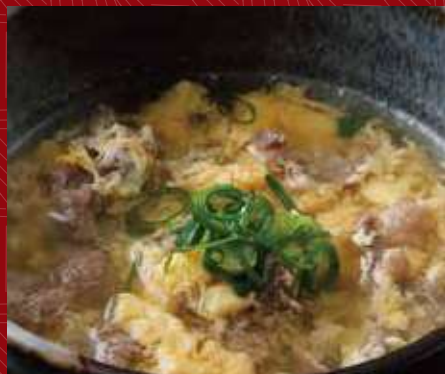
手工制作牛骨汤



韩式原味辣牛肉汤 750 円



油渣子汤 500 円



秘制肉汤 800 円



牛尾汤 1,000 円

鸡蛋汤 400 円

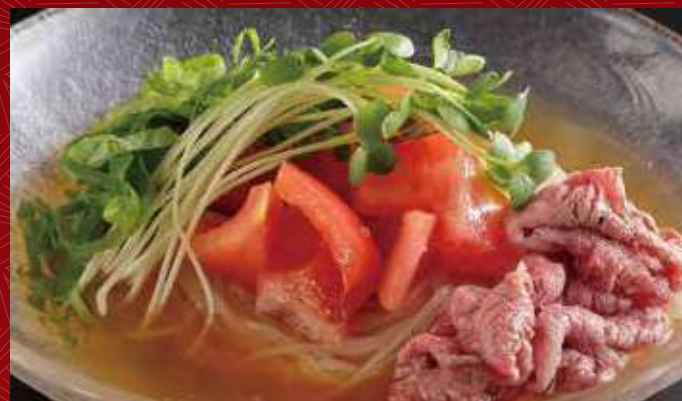
鸡蛋 & 裙带菜汤 500 円

裙带菜汤 400 円

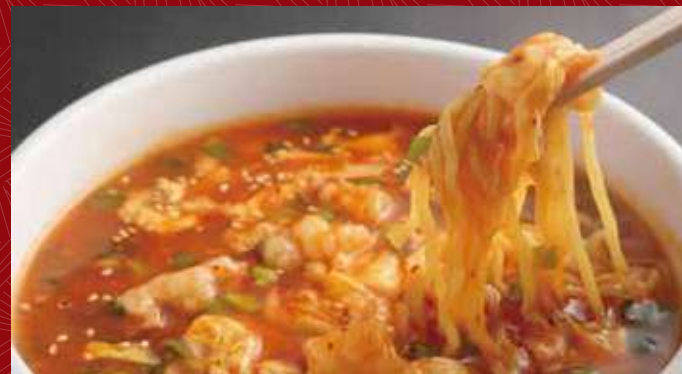
细葱汤 600 円

豆芽汤 400 円

面・主食



肉片沙拉冷面 1,000 円



硬石拉面 950 円

冷面 650 円

沙拉冷面 800 円

油渣子拉面 600 円

辣牛肉拉面 850 円

米饭 · 主食



和牛牛柳盖浇饭



极雄三分熟牛排盖浇饭



牛筋咖喱饭



和牛肉松盖浇饭



韩式牛柳拌饭



肉铺的牛肉咖喱



韩式泡饭



辣牛肉汤饭



和牛肉松盖浇饭 500 円

和牛牛柳盖浇饭 1,000 円

韩式拌饭 600 円

韩式牛柳拌饭 1,200 円

韩式石锅饭 980 円

牛筋咖喱饭 590 円

肉铺的牛肉咖喱 780 円

韩式泡饭 550 円

辣牛肉汤饭 850 円

石锅蒜饭 500 円



极雄三分熟牛排盖浇饭 1,500 円

硬石饭 950 円

米饭 小 200 円

中 250 円

大 300 円