



Pork Icon

使用猪肉的标记
돼지고기 사용 마크



Spicy Icon

辛辣料理标记
매운 요리 마크



Vegetables
Only Icon

仅使用蔬菜的标记
야채만 사용했다는 마크



Thick-Cut
Meat Icon

厚块肉标记
두툼한 고기 마크

Tongue

Beef Tongue* w/ Shio Tare

盐味牛舌*
소 혀 소금구이*
牛タン塩*

¥790

Beef Tongue* w/ Shio Tare and Seasoned Minced Leek

葱盐牛舌*
파를 얹은 소 혀 소금구이*
ねぎ牛タン塩*

¥890

Minced Leek

碎切葱花
파채
追加のねぎミジン



¥100

Beef Tongue Rims* w/ Black Pepper

黑胡椒烤碎块牛舌*
소 혀 자투리 흑후추구이*
牛タン切り落とし黒胡椒焼き*

¥550

Premium Marbled Beef Tongue* w/ Shio Tare and Wasabi

盐味上等霜降牛舌*
마블링 특우설(소 혀) 소금구이*
霜降り上タン塩*

¥1,280

Pork Tongue** w/ Shio Tare

盐味猪舌** 돼지 혀 소금구이**
とんタン塩**



¥390

Pork Tongue** w/ Shio Tare and Seasoned Minced Leek

葱盐猪舌** 파를 얹은 돼지 혀 소금구이**
ねぎとんタン塩**



¥490

Pork Tongue** w/ Ume Tare (Ume Tare: Japanese plum sauce)

梅汁盐味猪舌** 매실을 얹은 돼지 혀 소금구이**
梅とんタン塩**



¥490

※Beef Tongue Rims are processed with a meat tenderizer. ※Beef and pork tongues are processed for appearance. *Make sure that thick-cut meats and pork tongue are cooked well before eating.

※Marbling and the shape of meat differ from piece to piece. ※The photos shown in this menu are for illustrative purposes only.

※碎块牛舌经过肉质软化加工。※牛舌、猪舌经过整形加工。*烤制厚块肉及猪舌时，请务必使中心部分彻底加热熟透后食用。※肉的雪花纹路与形状存在个体差异。※照片仅供参考，均以实物为准。

※소 혀 자투리는 고기를 부드럽게 하기 위한 가공 과정을 거칩니다. ※소 혀, 돼지 혀는 모양을 잡는 가공 과정을 거칩니다. *두툼한 고기, 돈설은 반드시 중심부까지 충분히 익혀 드십시오. ※고기의 지방 함량 및 형태에는 개체차가 있습니다.

※사진은 연출된 이미지입니다.

※牛タン切り落としはお肉をやわらかくする加工をしております。※牛タン・とんタンは形を整える加工をしております。*厚切り肉・とんタンは必ず中心部までしっかり加熱してからお召し上がりください。※お肉のサシ・形状には個体差があります。※写真はイメージです。

※Tax is not included in the prices on this menu.

※本菜单中的价格均不含消费税。

※이 메뉴판의 모든 가격에는 소비세가 포함되어 있지 않습니다.

※本メニューの価格は全て税抜表示となっております。