

前沢牛すき鍋御膳 ——— ￥4,500

(御造里、天婦羅、卵、サラダ、白飯、味噌汁、香物、デザート)

あつあつの牛すき鍋のお肉は、前沢牛を使用。
美しい霜降りのお肉ですが、しつこくない脂が特徴です。

前澤牛壽喜鍋御膳

(生魚片、天婦羅、蛋、沙拉、白飯、味噌湯、泡菜、甜點)

熱騰騰牛肉壽喜鍋の肉品為前澤牛。
色澤迷人的霜降牛肉，特色是不油膩。

Maezawa beef sukiyaki hot pot set

(Assorted sashimi, tempura, egg, salad, rice, miso soup, pickles, and dessert)

This steaming sukiyaki hot pot uses Maezawa beef,
with beautiful marbling and characterized by non-greasy fat.

介寿荘御膳 ——— ￥3,600

(本日の御造里盛り合わせ、季節野菜の天婦羅、小鉢、白飯、茶碗蒸し、味噌汁、香物、デザート)

新鮮な魚介類の御造里と、旬の野菜を味わえる天婦羅。
自家製茶碗蒸しも付いた、介寿荘おすすめの御膳です。

介壽莊御膳

(本日生魚片拼盤、當季青菜天婦羅、小碗配菜、白飯、茶碗蒸蛋、味噌湯、泡菜、甜點)

新鮮魚貝類生魚片和當季青菜天婦羅。
還附自製茶碗蒸蛋，介壽莊特別推薦的御膳。

Kaijuso set

(Assorted sashimi of the day, seasonal vegetable tempura, side dish, rice, steamed egg custard, pickles, miso soup, and dessert)

Fresh seafood sashimi, and tempura with which you can savor seasonal vegetables.
This set meal, also including homemade steamed egg custard, is recommended by Kaijuso.

〈单品でも承ります。〉 〈也可單點。〉 〈A la carte orders also available.〉

前沢牛すき鍋 ——— ￥3,000

前澤牛壽喜鍋

Maezawa beef sukiyaki hot pot



前沢牛すき鍋御膳



介寿荘の国産鰻重

介寿荘の国産鰻重 ——— ￥4,800

（肝吸い、香物）

料理長が厳選した、国産の大ぶりのうなぎ一尾を
介寿荘創業以来継ぎ足しのタレでふっくらと焼き上げました。
お米は岩手県産ひとめぼれを使用しております。
ほど良い甘味のあるご飯は、うなぎとの相性も抜群です。

介寿荘的日本産鰻魚盒飯

（鰻魚肝湯・泡菜）

主廚精挑細選的日本產大條鰻魚，
刷上的醬料是介壽莊創業以來不斷添加的醬料，做成魚肉鬆軟的烤鰻魚。
白米採用岩手縣產 一見鍾情（Hitomebore）米。
配上甜味恰到好處的白飯，一份味道非常調和的鰻魚飯。

Kaijuso box of rice topped with domestic grilled eel

（Eel liver soup and pickles）

A large, domestic eel carefully selected by our master chef is grilled until fluffy with our own special sauce that has been continuously replenished since it was originally made when Kaijuso first opened.

We use Hitomebore rice produced in Iwate Prefecture, which has just the right sweetness to pair perfectly with the glaze-grilled eel.

〈单品でも承ります。〉 〈也可單點。〉 〈A la carte orders also available.〉

国産鰻の蒲焼き ——— ￥4,600

日本産烤鰻魚

Domestic grilled eel

※ 表示価格は税込です。 ※ 表示價格含稅。 * Prices shown include tax.

丼もの 蓋飯 Rice Bowl Dishes

海鮮と季節野菜の天丼 —— ￥1,800

(小鉢、サラダ、茶碗蒸し、味噌汁、香物)

海鮮和當季青菜的天婦羅蓋飯

(小碗配菜・沙拉・茶碗蒸蛋・味噌湯・泡菜)

Seafood and seasonal vegetable tempura rice bowl

(Side dish, salad, steamed egg custard, miso soup, and pickles)



海鮮と季節野菜の天丼

海の恵み海鮮丼 —— ￥2,150

(サラダ、味噌汁)

海之恩賜海鮮蓋飯

(沙拉・味噌湯)

Fresh from the ocean seafood rice bowl

(Salad and miso soup)



海の恵み海鮮丼



特製厚焼き玉子



御造里三種盛り合わせ

酒菜 下酒菜 Appetizers

本日のサラダ ——— ￥600

本日沙拉
Today's salad

酒菜二種盛り合わせ ——— ￥770

二種下酒菜拼盤
Assorted 2 kinds of appetizers

特製厚焼き玉子 ——— ￥800

特製日式厚片煎蛋
Specially made Japanese rolled omelette

揚げ出し豆腐 ——— ￥800

炸豆腐
Deep-fried tofu

季節の茶碗蒸し ——— ￥440

當季茶碗蒸蛋
Steamed egg custard with seasonal ingredients

御造里三種盛り合わせ ——— ￥1,000

三種生魚片拼盤
Assorted 3 kinds of sashimi

天婦羅盛り合わせ ——— ￥1,500

天婦羅拼盤
Assorted tempura

※ 表示価格は税込です。 ※ 表示價格含稅。 * Prices shown include tax.

食事 餐點 Other Meals

鍋焼きうどんと 天婦羅セット —— ￥1,650

鍋焼烏龍麵和天婦羅套餐
Udon noodles hot pot and tempura set

国産黒毛和牛 炙り寿司（五貫） —— ￥1,300

烤日本産黒毛和牛寿司（五個）
Seared Japanese black beef sushi (5 pieces)

鮭はらす御飯 —— ￥850

鮭魚魚腩餐
Rice cooked with salmon belly

御飯味噌汁セット —— ￥430

（岩手県産ひとめぼれ、味噌汁、香物）

白飯味噌湯套餐

（岩手縣産 一見鍾情（Hitomebore）米・味噌湯・泡菜）

Rice and miso soup set

（Hitomebore rice produced in Iwate Prefecture, miso soup, and pickles）

お子様膳 兒童套餐 Set meal for children

〈ご注文は小学生以下のお子様のみとさせていただきます。〉

〈小學生以下的兒童限定。〉

〈We accept orders of this set meal only for children of elementary school age or younger.〉

花かごお子様膳 —— ￥1,750

花籃兒童套餐

Children's set meal in a flower basket



鍋焼きうどんと天婦羅セット



花かごお子様膳