

魚料理

Fish dishes
鱼料理
생선 요리

刺身盛り合わせ (一人前) ¥880 (税込)

Assorted SASHIMI (For one person)
什锦生鱼片(一人份) / 모듬 사시미 (1인분)

**自家製カニクリーム
コロッケ (1ヶ) ¥490** (税込)

Homemade crab cream croquette
自制蟹肉奶油可乐饼 / 수제 게 크림 고로케

**エビの
チリソース卵とじ ¥990** (税込)

Egg binding shrimp chili sauce
鸡蛋汤干烧虾仁 / 달걀로 덮었다 새우칠리소스

エビマヨ ¥990 (税込)

Shrimp with mayonnaise
虾仁蛋黄酱 / 새우마요

大将イチオシ! 足摺岬直送

Manager recommended! Directly from Cape Ashizuri
店长推荐! 直接从足折岬出发 / 점장 추천! 아시미사키 꽃에서 직행

土佐清水鯖胡麻和え ¥990 (税込)

Mackerel mixed with sesame from Tosashimizu
土佐清水产的芝麻拌青花鱼 / 도사시미즈산 참깨무침 고등어

※ 刺身・ごまからお選びください

Please choose SASHIMI or mixed with sesame

请选择生鱼片或拌芝麻 / 생선회 또는 참깨 섞은 것을 선택하세요.



カツオの薫焼き
Straw-grilled bonito
稻草烤鱼 / 짚으로 구운 가다랑어



エビマヨ
Shrimp with mayonnaise
虾仁蛋黄酱 / 새우마요



土佐清水鯖胡麻和え
Mackerel caught in SHIMIZU KOUCHI
土佐清水産의鯖魚 / 고지현 시미즈에서 잡은 고등어

カツオの薫焼き (大) ¥990 (税込)
(小) ¥500 (税込)

稻草烤鱼 (大) 짚으로 구운 가다랑어(대)
(小) (소)



刺身盛り合わせ
Assorted SASHIMI (For one person)
什锦生鱼片(一人份) / 모듬 사시미 (1인분)

※画像は4人前です



**自家製カニクリーム
コロッケ**
Homemade crab cream croquette
自制蟹肉奶油可乐饼 / 수제 게 크림 고로케

トマトスライス ¥320 (税込)

Sliced tomato
番茄片 / 슬라이스 토마토

えだまめ ¥320 (税込)

EDAMAME, green soy beans
毛豆 / 녹두

冷ややっこ ¥320 (税込)

Cold TOFU
冷豆腐 / 냉두부

白菜キムチ ¥290 (税込)

Chinese cabbage KIMCHI
大白菜泡菜 / 배추 김치

やみつききゅうり ¥320 (税込)

Addictive cucumber
上瘾的黄瓜 / 버릇이 되는 오이

梅きゅうり ¥320 (税込)

Cucumber with pickled plum
酸梅黄瓜 / 매실 절임 오이



梅きゅうり
Cucumber with pickled plum
酸梅黄瓜 / 매실 절임 오이



手作り梅干し
Homemade pickled plum
自制酸梅 / 수제 매실장아찌

大人気! 女将の手作り

Very popular! Handmade by the landlady
大受欢迎! 店长亲手做的 / 굉장히 인기가 많아요! 점장이 손수 만든

手作り梅干し ¥150 (税込)

Homemade pickled plum
自制酸梅 / 수제 매실장아찌

手作りらっきょ ¥290 (税込)

Homemade Japanese shallot
自制日本葱 / 수제 일본식 샬롯

MIXナッツ ¥490 (税込)

Mixed nuts
混合坚果 / 믹스넛

赤ウィンナー (1本) ¥80 (税込)

Red wiener
红温纳 / 레드 비엔나



手作りらっきょ
Homemade Japanese shallot
自制日本葱 / 수제 일본식 샬롯

もつ鍋

濃厚スープにフブリブリのもつ、具だくさんの野菜の旨み!

もつ鍋 (一人前) ※ご注文は2名様より ¥1,400 (税込)

Hot pot stew made with offal, vegetables (For one person)
用内脏、蔬菜制成的火锅炖菜 (一人份) / 내장, 야채로 만든 냄비 스투(1인분)

※Please order for 2 people or more ※请二人以上订购 / 2인 이상 주문해주세요

[追加具材] Additional materials
附加材料 / 추가 재료

もつ ¥850 (税込)

Offal
内脏 / 내장

野菜 ¥400 (税込)

(キャベツ・もやし・ニラ)
Vegetables (Cabbage, Bean sprouts, Chives)
蔬菜(卷心菜・豆芽・韭菜) / 채소(양파, 콩, 부추)

ちゃんぽん麺 ¥220 (税込)

CHAMPON noodle
面条 / 찰면

雑炊セット(一人前) ¥450 (税込)

Rice porridge set (for one person) (Rice, Raw egg, Pickles)
稀饭套餐(一人份) (米饭・生鸡蛋・咸菜) / 죽세트(1인분) (밥・날달걀·절임)



もつ鍋
Hot pot stew made with offal, vegetables
用内脏、蔬菜制成的火锅炖菜 / 내장, 야채로 만든 냄비 스투

ポテトサラダ ¥420 (税込)

Potato salad
土豆沙拉 / 감자 샐러드

海鮮サラダ (大) ¥990 (税込)

Seafood salad (Large) (小) ¥500 (税込)

海鮮沙拉 (大) 해산물 샐러드 (대)
(小) (소)

生ハムトマト ¥490 (税込)

Raw ham and tomato
生火腿和番茄 / 생 햄과 토마토



海鮮サラダ
Seafood salad
海鮮沙拉 / 해산물 샐러드



生ハムトマト
Raw ham and tomato
生火腿和番茄 / 생 햄과 토마토

温玉入り

シーザーサラダ (大) ¥880 (税込)

Caesar salad (Large) (小) ¥490 (税込)

凯撒沙拉 (大) 시저 샐러드 (대)
(小) (소)



温玉入りシーザーサラダ
Caesar salad with soft-boiled egg
凯撒沙拉(带半熟鸡蛋) / 시저 샐러드(반숙란 포함)

とりあえず

まずはこれから!

First of all
首先
가장 먼저

サラダ

Salad
沙拉
샐러드

フレッシュでさっぱりなヘルシーメニューを
豊かに揃えました!