



MENU

菜单

메뉴

DOTONBORI HARIJYU

- include tax
- We accept credit cards. (VISA , Master Card , DINERS , American Express , JCB)
 - We don't accept personal cheques or foreign currency.
- 含税
- 我们接受信用卡。 (VISA、万事达、DINERS、美国运通、JCB)
- 我们不接受个人支票或外币。
- 세금 포함
- 신용카드를 이용하실 수 있습니다. (VISA , MASTER CARD , DINERS , AMERICAN EXPRESS , JCB)
 - 개인수표나 외화는 받지 않습니다.

LUNCH MENU

午餐菜单 점심 메뉴

AM 11:30 - PM 16:00



SUKIYAKI COURSE 寿喜烧课程 스키야키 코스

Cooked slices of beef, vegetables, tohu etc. Seasoned with soy sauce and cooked in a shallow iron pan. It is best eaten it by dipping the foods in raw egg to add a delicious flavour.

- | | | |
|--------------------|--------|--------------------|
| • Hors d'oeuvre | • 开胃小菜 | • 식전요리 |
| • Sukiyaki | • 寿喜烧 | • 스키야키 |
| • Rice | • 米 | • 쌀 |
| • Japanese pickles | • 日式泡菜 | • 츠키모노
[일본식 절임] |

1 serving beef 150g 1份牛肉150克 쇠고기 1인분 150g



¥ 6,600 (Per person)

Addition of beef to
lunch course
¥ 3,850 (Per person)

SHABU-SHABU COURSE 涮锅课程 샤브샤브 코스

Thin sliced beef and vegetables cooked in boiling soup, and eaten by dipping into Ponzu (citrus sauce) or sesame sauce.

- | | | |
|--------------------|--------|--------------------|
| • Hors d'oeuvre | • 开胃小菜 | • 식전요리 |
| • Shabu-Shabu | • 涮锅 | • 스키야키 |
| • Rice | • 米 | • 쌀 |
| • Japanese pickles | • 日式泡菜 | • 츠키모노
[일본식 절임] |

1 serving beef 150g 1份牛肉150克 쇠고기 1인분 150g



¥ 6,600 (Per person)

Addition of beef to
lunch course
¥ 3,850 (Per person)

REGULAR MENU

常规菜单

정규 메뉴

SUKIYAKI COURSE 寿喜烧课程 스키야키 코스

- Hors d'oeuvre
- Sukiyaiki
- Rice
- Japanese pickles
- 开胃小菜
- 寿喜烧
- 米
- 日本泡菜
- 식전요리
- 스키야키
- 쌀
- 츠크모노 (일본식 절임)

1 serving beef 180g 1份牛肉180克 쇠고기 1인분 180g

Courses A to E have different meat quality. Beef ranges from lean to marbled. Only the E course comes with red miso soup stock and dessert.

A到E菜品的肉质不同。牛肉的范围从瘦肉到大理石花纹。只有E套餐有红味噌汤和甜点。

A코스부터 E코스까지 고기질이 다릅니다. 쇠고기는 살코기부터 차돌박이까지 다양합니다. E 코스에만 붉은 된장국과 디저트가 제공됩니다.

A ¥ 8,800 B ¥ 11,000 C ¥ 13,750 D ¥ 16,500 E ¥ 19,800 (Per person)



SHABU-SHABU COURSE 涮锅课程 샤브샤브 코스

- Hors d'oeuvre
- Shabu-Shabu
- Rice
- Japanese pickles
- 开胃小菜
- 涮锅
- 米
- 日本泡菜
- 식전요리
- 스키야키
- 쌀
- 츠크모노 (일본식 절임)

1 serving beef 180g 1份牛肉180克 쇠고기 1인분 180g

Courses A to E have different meat quality. Beef ranges from lean to marbled. Only the E course comes with red miso soup stock and dessert.

A到E菜品的肉质不同。牛肉的范围从瘦肉到大理石花纹。只有E套餐有红味噌汤和甜点。

A코스부터 E코스까지 고기질이 다릅니다. 쇠고기는 살코기부터 차돌박이까지 다양합니다. E 코스에만 붉은 된장국과 디저트가 제공됩니다.

A ¥ 8,800 B ¥ 11,000 C ¥ 13,750 D ¥ 16,500 E ¥ 19,800 (Per person)



ADDITIONAL MENU 附加菜单 추가 메뉴

SUKIYAKI BEEF 1 serving beef 180g 寿喜烧牛肉 1份牛肉180g 스키야키 쇠고기 쇠고기 1인분 180g

SHABU SYABU BEEF 1 serving beef 180g 涮涮锅牛肉 1份牛肉180g 샤브샤브 비프 쇠고기 1인분 180g

A ¥ 4,400 B ¥ 5,500 C ¥ 7,700 D ¥ 9,900 E ¥ 12,100 (Per person)

VEGETABLES FOR POT 锅用蔬菜 냄비용 야채 Per person ¥ 1,650

You can also choose beef from other courses. You can also order vegetables individually.

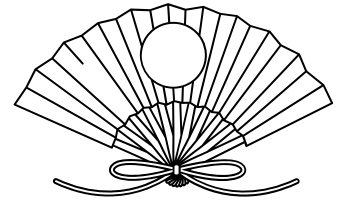
您可以为其他课程选择牛肉类。您也可以单独订购蔬菜。

다른 종류의 쇠고기를 단품으로 선택하실 수 있습니다. 야채를 단품으로 주문할 수도 있습니다.

ADDITIONAL MENU

附加菜单

추가 메뉴



SIDE MENU

侧面菜单

사이드 메뉴

- Sashimi (raw fish) 생鱼片 사시미

Assortment of 3 types ¥ 2,200

3种品种组合 3가지 종류의 모듬

Assortment of 4 types ¥ 3,530

4种品种组合 4가지 종류의 모듬



Assortment of 4 types 4种品种组合 4가지 종류의 모듬



Assorted Tempura 什锦天妇罗 모듬 튀김

- Tempura 天妇罗 튀김

Assorted Tempura ¥ 3,850

什锦天妇罗 모듬 튀김

Vegetable Tempura ¥ 1,650

蔬菜天妇罗 야채 튀김

- Roast beef ¥ 1,430

烤牛肉 로스트 비프



- Grilled beef with soy sauce or salt A ¥ 4,950 B ¥ 7,480

酱油或盐烤牛肉 석쇠 구이 쇠고기 간장 / 소금

Soy sauce Beef fillet 140g

Salt Beef sirloin 140g



ADDITIONAL MENU

附加菜单

추가 메뉴

SIDE MENU 侧面菜单

사이드 메뉴

- Steamed egg hotchpotch ¥ 1,430

蒸鸡蛋大杂烩 계란찜

- ※ It takes time to cook.
- ※ 烹调需要时间
- ※ 요리에 시간이 걸립니다.



- Beef Tsukudani ¥ 990

牛肉佃煮

쇠고기 쓰쿠다니



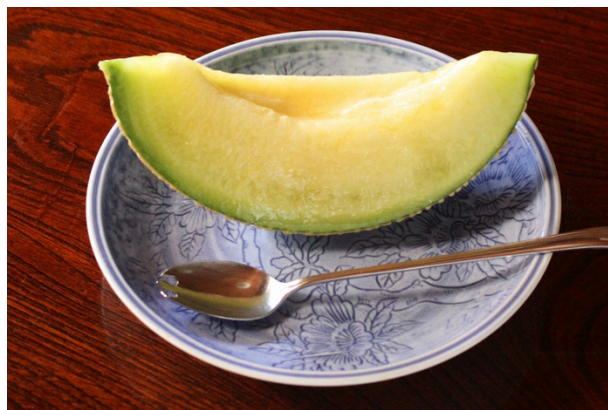
- Red miso soup ¥ 660

红味噌汤

붉은 된장국

DESSAERT 甜点 디저트

- | | | | |
|-------------------------------|------|-------|---------|
| • Bavarian cream (bavarois) | 巴瓦罗瓦 | 바바로아 | ¥ 770 |
| • Ice cream | 冰淇淋 | 아이스크림 | ¥ 550 |
| • Fruit jelly | 水果冻 | 과일 젤리 | ¥ 880 |
| • Seasonal fruits | 时令水果 | 계절 과일 | ¥ 1,320 |
| • Melon | 洋香瓜 | 멜론 | ¥ 2,860 |



Melon
洋香瓜
멜론