

名物 和牛火山

Wagyu Volcano

和牛 3 部位

Layers of 3 Wagyu Variation

1. 高級部位 リブローズ

Seared Wagyu Rib Eye Roll
とろける脂と濃厚な旨み
Melting texture & rich taste

2. 希少部位 シンタマ

Seared Wagyu Knuckle
キメが細かく柔らかな味の濃い赤身肉
Favorite rare part

3. ホロホロ煮込み ウチモモ

Tender Braised Wagyu Round
京出汁と合わせること肉ひつまぶしに
Savor local "wagyu hitsumabushi" or rice soup style
with dashi broth

京出汁

Natural Dashi Broth

日高昆布や椎茸の天然出汁

Umami from several natural ingredients such as kelp, shiitake mushroom and various fishes

釜炊きご飯

Premium Rice

1800℃ の高火力で炊き上げ

Steamed by 1800℃ high heat

¥2750

(抜 2500)

+ TOPPINGS

イクラ

Salmon Roe



並盛り ¥880
Regular (抜 800)

特盛り ¥2420
Regular × 3 (抜 2200)

北海道ホタテ

Hokkaido Scallops



並盛り ¥990
Regular (抜 900)

特盛り ¥2640
Regular × 3 (抜 2400)

鴨ロース

Duck Breast



並盛り ¥990
Regular (抜 900)

炙り鰻

Seared Eel



並盛り ¥1210
Regular (抜 1100)

もりもり ¥2310
Regular × 2 (抜 2100)

雲丹

Sea Urchin



並盛り ¥1980
Regular (抜 1800)

特盛り ¥3740
Regular × 2 (抜 3400)

和牛ユッケ

Wagyu Raw Yukhoe



並盛り ¥1540
Regular (抜 1400)

黒毛和牛ステーキ

Premium Wagyu Steak



並盛り ¥3850
Regular (抜 3500)

もりもり ¥6600
Regular × 2 (抜 6000)