

新潟雪村熟成焼肉

# 新潟雪村熟成烤肉 肉稻

## 餐厅

## 菜单

One drink order per person

晚上10点之后抵达的顾客将被收取每人500日元的深夜费用。



@nikuine\_yakiniku



nikuine\_customer PW:0362308429

## 【前菜】

- 韩国紫菜 ¥580
- 豆芽菜拌菜 ¥580
- 小松菜 ¥580
- 三種拌菜拼盘 ¥980

## 【泡菜】

- 白菜泡菜 ¥780
- 黄瓜白菜泡菜 ¥780
- 鱿鱼泡菜 ¥890
- **泡菜拼盘** ¥1380



白菜泡菜、西葫芦泡菜、鱿鱼泡菜拼盘

## 【沙拉】

- 彩色肉稻沙拉 ¥780
- 韩式生菜 ¥790



彩色肉稻沙拉



泡菜拼盘

本店另加收10%服务费。



にく稲是一家获得**生肉食品提供许可**的餐厅。我们可以让您**安全、安心**地享用美味的生肉食品。请务必品尝一下真正的**生牛肉饮食文化**，如生牛肉刺身和肉寿司等。一般来说，生肉的饮食会存在食物中毒的风险，所以儿童、老年人、体质不好或抵抗力较弱的人群应该避免生肉食用。

## 【真正的生牛肉饮食文化】



・红肉拌生肉 ¥1880

这是我们店的招牌生牛肉拌菜。请尽情享受融化在嘴里的肉质口感

・红肉和生鲍鱼肉的拌生肉 ¥2780

・泽庵咸菜&生肉 ¥1980

## 【真正的生牛肉寿司】

・国产红肉牛肉寿司 ¥680



・生海胆卷 ¥1380

・鲜艳鲑鱼籽卷 ¥880

・牛肉寿司拼盘（3种2人份） **¥5000**

・香葱牛舌薄片（只煎一面） ¥2580

・极品牛舌（咸味） ¥2880

・特撰品牛舌 ¥3900



・**味增极品牛舌** ¥2100

我们使用自创于江户文化文政时期，位于新潟上越的老字号“杉田味噌”制作的芳香味噌



・厚切牛舌根【数量有限】 ¥5800



红肉和生鲍鱼肉的拌生肉



牛肉寿司拼盘

本店另加收10%服务费。

在新潟雪深的大自然中培育的天然冰箱「雪室」，  
用雪室中慢慢陈化的A5黑毛和牛制作的「绝品烤肉」，  
「雪むろ芳醇和牛」的肉质柔软多变，霜附着的甘味和香气格外浓郁。

## 【雪室熟成**赤身稀少部位**/「雪むろ芳醇和牛」】

- ・ 鰹甲肉，可以用酱汁或盐来调味 ￥1980
- ・ 栗子肉，可以用酱汁或盐来调味 ￥1980
- ・ 肩甲骨肉，可以用酱汁或盐来调味 ￥2280

## 【雪室熟成的**牛肋骨和霜降牛肉**/「雪むろ芳醇和牛」】

- ・ 牛仔骨，可以用酱汁或盐来调味 ￥1880
- ・ 极品牛仔骨，可以用酱汁或盐来调味 ￥2480
- ・ 后脚跟肉，可以用酱汁或盐来调味 ￥2980

## 【**熟**雪屋熟成的**烤涮牛肉**/「雪むろ芳醇和牛」】



## 大肥三层肉的烤涮

一枚¥2380

雪室熟成的沙朗牛排，感受其甜味

- ・ 黑松露大肥三层肉的烤涮

一枚¥3880



雪室芳醇和牛的牛排切，例如西冷牛排等



大肥三层肉的烤涮

本店另加收10%服务费。

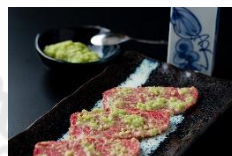
## 【雪室熟成的肉稻推荐/特色烧烤「雪むろ芳醇和牛」】

大人気

こだわり

### ・红肉芥末烧烤

加入了芥末和特制和出汁，用特制酱油作为调味



¥2580

### ・红肉味噌玉烧烤

我们使用源于新潟上越老字号「杉田味噌」的香醇味噌，建议您蘸上泡沫蛋液一起品尝。

¥2680

限定

### ・精心陈化的顶级夏多布里昂牛排

(我们将根据您的要求切割1片100克的肉) 柔嫩度令人「驚艶」

¥9000

### ・5种品种 雪室熟成的推荐牛肉 (2人份10块) ¥7800

おすす

## 【雪室陈年极品牛排切/「雪むろ芳醇和牛」】

极品陈化牛厚切肉。强烈推荐

### ・雪屋肉铺熟成新鲜牛肉厚切西冷煎 (盐味) ¥4800

### ・雪室熟成沙朗牛排 (盐) ¥5800

### ・雪室熟成菲力牛排切片 (盐味) ¥5800

### ・雪室熟成菲力牛柳 (盐) ¥6800

## 【和牛肚】

本店的肋條部採用「和牛」

限定

### ・極品厚切牛腹肉 (盐) 数量有限 ¥7000

自信十分，只提供「盐味」

限定

### ・极上厚切肋柳 (盐) 限量供应 ¥6800

自信十分，只提供「盐味」

### ・和牛腹肉 (酱油/盐/无臭熟成黑蒜) ¥2400

+ ¥300

### ・和牛上腹肉(酱油/盐/无臭熟成黑蒜) ¥3400

+ ¥300

## 【内脏】

使用源于新潟上越老字号「杉田味噌」的香醇味噌，建议您蘸上泡沫蛋液一起品尝。

### ・蜜糖肠 (酱汁/盐)

上ミノ ¥1480

### ・条纹肉 (调味/盐)

シマチョウ ¥1480

本店另加收10%服务费。



## 【海鲜】

· 蒜香扇贝

¥1980

## 【新潟县新品牌米“新之助”砂锅饭】

我们需要大约40分钟时间为您提供餐点，请尽早下单。  
如果剩余的话，除海鲜以外的其他菜肴可以打包带走作为伴手礼。



· 传统烤汁肉砂锅饭（2合）

¥3900



在寻找适合肉类搭配的米饭时，我发现了新潟产的“新之助”品牌，其口感与日本国宝品种“越光米”相当。由于米粒较大，含水量较少，能更好地吸收调味汁和肉的鲜美



传统烤汁肉土锅被新潟电视新闻报道

· 新之助白米煮土锅（2合）

¥1900



· 新之助米饭

小¥350

中¥450

大¥550

## 【麵】

使用新潟的荞麦制作而成，是一款无麸质的健康面条，仅使用荞麦粉和海苔作为原材料

· 柚子和蘑菇冷面

¥1280

## 【汤】

· 韩式辣味薄切牛肉汤

¥980

· 韩式炖牛肉汤

¥1280

## 【甜点】

· 香草冰淇淋

¥600

· 抹茶冰淇淋

¥680

· 时令冰淇淋/果汁冰沙

¥680 ~

· 阿芙佳朵（在香草冰淇淋上淋上浓缩咖啡）

¥850 ~

本店另加收10%服务费。