

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。



にく稻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

熟

- 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」】

- 鳗甲肉，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

【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

· 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「驚艷」

¥9000

· 5种品种 雪室熟成的推荐牛肉 (2人份10块) ¥7800

套餐

【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

自信十分，只提供「盐味」

¥7000

限定

· 极上厚切肋柳 (盐) 限量供应】

自信十分，只提供「盐味」

¥6800

· 和牛腹肉 (酱油/盐/无臭熟成黑蒜)

+ ¥ 300

¥2400

· 和牛上腹肉(酱油/盐/无臭熟成黑蒜)

+ ¥ 300

¥3400

【内脏】

使用源于新潟上越老字号「杉田味噌」的香
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。