



黒毛和牛

焼肉

新羅 

焼肉とは、
本能に訴える料理

自慢のタレにこだわる

厳選された本物の黒毛和牛にこだわる

落ち着いたモダン空間にこだわる

综合盘

黑毛和牛合算综合盘

牛小排・牛里脊・牛腹肉・五花猪肉

特定肉综合盘
优惠的价格与分量

新罗烧肉综合盘

新羅肉盛セット

3600円



职业楼梯盐肉综合盘

5480円

上品盐味牛舌・牛肩小排・上品牛小排・
牛里脊・牛腹肉・牛肩嫩肉

它是美味咸牛肉的组合。



综合盘

黑毛和牛合算综合盘



稀少部位刺身肉综合盘
稀少赤身肉セット

4680円

一头牛身体只能切出很少一部分的稀少部位
和牛肉刺身
稍稍烤一下即可食用

牛肩嫩肉・牛肩里脊・牛肩小排

特级西冷牛排・上品盐味牛舌
上品牛里脊・特上品牛小排
豪华的上品黑毛和牛肉
请尽情品尝！

7380円

新罗特上综合盘
新羅特上セット





やっぱりメス牛が旨い。
黒毛和牛の旨みをご堪能ください。

牛小排 カルビ系



特上品牛小排 特上カルビ

2480円

牛小排中の特上品，入口嫩滑，最高級の享受。

牛小排 カルビ 980円

黒毛和牛の美味部分。

肋骨牛小排 中落カルビ 980円

黒毛和牛肋骨肉，肉質肥美，本店人気商品。

上品牛小排 上カルビ 1750円

牛小排中の上品，比一般牛小排有更高的口感。

特上品牛小排 特上カルビ

2480円

牛小排中の特上品，入口嫩滑，最高級の享受。

ロース系

牛里脊 ロース 980円

没有肥肉的里脊部位，注意不要烧糊。

上品牛里脊 上ロース 1580円

和牛的柔软部位，停不下来的感觉、店内推荐。

西冷牛排切片 リブロース切落し 1290円

牛排的口感通过切片完美的表达了出来。

特级西冷牛排 特選リブロース

(200g超) 2890円

黒毛和牛の特上品牛排，如雪花一般的牛肉，比整只手掌要大的量，极大的满足。



※ 菜单价格为税前，结账时加收消费税。

上品盐味牛舌 上タン塩 1520円

牛舌中的上品，本店售量第一商品，尽情品尝！

葱盐中舌 スタミねぎタン 880円

牛舌中部，上品牛舌后半部分！

葱盐牛筋肉 タンスジ 700円

牛舌下半部分，有嚼劲，价格实惠！

牛腹肉 ハラミ 950円

非常受客人欢迎的牛腹部和牛肉，嫩肉，深受广大客人喜爱！

上品牛腹肉 上ハラミ 1750円

比一般牛腹肉有更高口感，数量有限，售完即止。

盐味牛尾骨 塩テール(尻尾) 750円

骨肉相连，美容，美味，流连忘返



上品盐味牛舌

上タン塩



牛腹肉

ハラミ



上品牛腹肉

上ハラミ

希少部位系

牛肩嫩肉

ミスジ

おすすめ

クラシタ

牛肩里脊

トモサンカク

牛肩小排

限定

牛肩嫩肉 ミスジ 1850円

牛肩小排 トモサンカク 1480円

刺身中的优质刺身肩肉，如同置身于刺身国度一般，半熟即可食用！

本店推荐

当店おすすめ！

和牛肩肉中最好吃的部位，包着饭一起吃可以有不同的口感，稍稍烧一会即可。

希少赤身肉セット 4680円

牛肩嫩肉，牛肩里脊，牛肩小排，三種牛肩肉综合盘，来尝尝它们有什么不同吧。

牛肩里脊 クラシタ 1480円

牛肩中细腻的稀少部位，切成块状，和片状肉不同的食用方式，肉感满满。

ホルモン系

牛大肠 ホルモン 780円

(大肠：有弹性牛内脏的代表作)

牛小肠 マルチョウ 750円

(小肠：嫩滑多汁)

牛第一胃 上ミノ 920円

(第一胃：Q弹，爽口，人气商品)

牛肝烧 レバー焼き

(新鲜的肝脏)

牛第四胃 ギャラ 680円

(第四胃：柔软有弹性。)

牛第三胃 センマイ焼き 680円

(第三胃：弹性十足，有嚼劲)

牛喉管 のどぶえ 680円

(喉软骨：脆脆的软骨，本店人气商品)

内脏拼盘 ホルモン盛合せ 1980円

(牛第一胃・牛大肠・牛第四胃・牛肝的拼盘)

猪

鸡



五花猪肉 豚 サムギョブサル 790円

梅花猪肉 豚 ト口 790円

鸡腿肉 若鳥 モモ 690円

鸡软骨 若鳥 ナンコツ 690円

肉香肠 ソーセージ盛合せ 840円



内脏拼盘



牛大肠



牛第一胃



牛小肠



牛喉管



五花猪肉



梅花猪肉



鸡腿肉



肉香肠



蔬菜大拼盘



凉拌白葱丝

★和猪肉一起吃！

蔬菜大拼盘・野菜サンバ 1250円

凉拌白葱丝・ネギムンチ 460円

魚介

扇贝	ホタテ焼き	840円
大虾	エビ焼き (2只)	860円
乌贼	イカ焼き	690円
海鲜拼盘	海鮮磯焼き盛合せ	1890円



海鲜拼盘

刺身

本店生食食材全部符合国家卫生标准，可放心食用

马肉	桜ユッケ刺し	
	(タレ・塩・味噌) 味道三选一	890円
牛肩刺身	センマイ刺し	750円
香辣鱿鱼刺身	イカフェ	750円



一品

海鲜饼	海鮮チヂミ	940円
猪脚	自家製豚足	650円
海苔	韓国のり	300円
凉拌豆腐	韓国風冷奴	450円
韩式炒粉	チャプチェ	890円
炖牛舌	牛タン煮込み	480円
腌鳕鱼胃	チャンジャ	400円
鳕鱼胃包卷	クリームチーズチャンジャ	680円



海鲜饼



韩式炒粉



炖牛舌



鳕鱼胃包卷

キムチ ナムル

泡菜拼盘	キムチ盛合せ	940円
凉菜拼盘	ナムル盛合せ	680円
凉菜豆芽	豆もやしナムル	590円
泡菜	キムチ（白菜）	480円
腌黄瓜	オイキムチ	480円
腌白萝卜	カクテギ	480円



凉菜拼盘



泡菜拼盘



泡菜



腌黄瓜

野菜焼

蔬菜拼盘	野菜焼盛合わせ	680円	芝麻油烤蒜	にんにく	460円
葱段	ネギ焼き	480円	蘑菇	エリンギ焼き	530円
南瓜	カボチャ焼き	480円	山芋	山芋焼き（配芥末）	530円
青椒	ピーマン焼き	480円	年糕	トック焼き	350円
洋葱	玉ねぎ焼き	480円			
玉米	トウモロコシ焼き	480円			



蘑菇



山芋

※ 菜单价格为税前，结账时加收消费税。

サラダ



韩风沙拉 680円



蔬菜包肉酱 650円

韩风沙拉	韓国風チョレギサラダ	680円
咸沙拉	旨塩ダレサラダ	680円
白萝卜沙拉	大根サラダ	620円
海带沙拉	ワカメサラダ	650円
凉拌葱丝	ネギムンチ	460円
蔬菜包肉酱	サンチュ	650円
蔬菜大拼盘	特製野菜サンバ	1280円



凉拌葱丝 460円
(和肉一起食用!)

新羅風食べ方 食用方法



蔬菜大拼盘



凉拌葱丝

〈ねぎたっぷり 焼肉風〉

芝麻油，盐，辣椒调制凉菜白葱丝
和肉一起吃有不一样的味道。



白萝卜泥

〈和風焼肉風〉

倒上烤肉酱汁
然后用烤肉蘸着食用
和风烤肉方式。



生鸡蛋

〈すき焼き風〉

喜欢生鸡蛋的客人
烤肉后蘸着生鸡蛋一起吃
日本人喜欢的食用方法。



约10种季节性蔬菜
客人尽可以自己喜欢的方式食用
本店推荐：
以菜包肉，蘸酱汁，菜肉一起吃，味道极佳
※季节不同，用的蔬菜会根据季节变化。

蔬菜大拼盘	特製野菜サンバ	1280円
蔬菜包肉酱	サンチュ	650円

凉拌葱丝	ネギムンチ	460円
白萝卜泥	大根おろし	180円
生鸡蛋	生玉子	100円

汁物

蔬菜汤 野菜スープ 550円
鸡蛋汤 タマゴスープ 550円
海带汤 ワカメスープ 550円
鳕鱼汤 ブコグスープ 680円
(鱈スープ)

韩风牛肉汤 コッケジャンスープ
(辣) 750円
炖牛小排汤 カルビスープ
(辣) 750円
炖牛尾汤 コムタンスープ
(推荐) 880円
年糕汤 トックスープ 850円



鸡蛋汤



炖牛尾汤



韩风牛肉汤



炖牛小排汤

韓国食

韩风锅 スンドゥブ鍋 950円
起司虾锅 エビチーズスンドゥブ鍋
1050円
韩风猪肉锅 豚スンドゥブ鍋
1050円
味增豆腐锅 豆腐チゲ鍋
950円

(以上均有辣)

人参鸡汤 新羅参鶏湯 (整鸡) 2380円



韩风锅



味增豆腐锅



人参鸡汤

麵



冷面



炖牛小排面



炖牛尾面

冷面 冷麵 880円

辣拌冷面 ビビン麵 920円

拉面 ラーメン・韩国面 韓国麵・乌冬面 うどん
温面 温麵 (ラーメン・韓国麵・うどん) 880円
炖牛小排面 カビ麵 (ラーメン・うどん)
920円

韩风牛肉面 コッケジャン麵 (ラーメン・うどん)
920円

炖牛尾面 コムタン麵 (ラーメン・うどん)
1050円

※菜单价格为税前，结账时加收消费税。



韩风拌饭 **ビビンバ** 780円

马肉刺身拌饭 **桜ユッケビビンバ**
1280円

石锅拌饭 **石焼ビビンバ** 990円

石锅起司拌饭 **石焼チーズビビンバ**
1150円

石锅马肉刺身拌饭 **石焼桜ユッケ
ビビンバ** 1490円



石锅拌饭



蔬菜泡饭



牛小排汤饭



炖牛尾汤饭



石锅马肉刺身拌饭



牛肉汤饭

蔬菜泡饭 **クッパ** 690円 牛小排汤饭 **カルビクッパ** 880円
牛肉汤饭 **ユッケジャンクッパ** 880円 炖牛尾汤饭 **コムタンクッパ**
990円

【和肉一起吃别有风味】

葱饭（白） **白ネギ飯** (特制酱料)
450円

葱饭（黒） **黒ネギ飯** (肉酱汁)
450円

米饭 ライス 260円
小米饭 ライス小 200円
大米饭 ライス大 320円



葱饭

※ 菜单价格为税前，结账时加收消费税。

デザート



巧克力冰激凌	生チョコアイス	400円
香草冰激凌	バニラアイス	350円
草莓冰激凌	いちご姫	380円
桃子冰激凌	桃ホールシャーベット	550円
柠檬冰激凌	レモンシャーベット	380円
椰子冰激凌	ココナツシャーベット	550円
南瓜冰激凌	パンプキンアイス	580円



お弁当

还在家里等着的人
来份烤肉便当怎么样？

牛小排便当	カルビ弁当	1220円
肋骨牛小排便当	中落加 ^ビ 弁当	1250円
牛腹肉便当	ハラミ弁当	1150円
牛舌便当	上タン塩弁当	1820円
牛肩便当	ミスジ弁当	2190円
西冷便当	リブロー ^ス 弁当	2000円
上品牛小排便当	上カルビ弁当	2050円
上品牛里脊便当	上ロ ^ー ス弁当	2050円
上品牛腹肉便当	上ハラミ弁当	2030円
特级牛小排便当	特上カルビ弁当	2780円

拌饭便当	ビビンバ弁当	780円
泡菜	自家製キムチ	400円
腌白萝卜	自家製カクテギ	400円
腌黄瓜	自家製オイキムチ	400円
凉菜拼盘	自家製ナムル4点	480円
烤肉酱汁	つけダレ 300ml	540円
蘸肉酱汁	もみダレ 300ml	540円
沙拉酱汁	チョレギダレ 300ml	540円
酸味增酱	酢味噌	580円
肉味增酱	肉味噌(サ ^チ 味噌)	630円

※ 上記以外の肉价格，另加收300便当费。

※ 上記以外的商品如想打包，请与服务员咨询。

菜肴

宴会各种课程



新罗套餐

4800円

每个人(外税)

新罗的一个过程感到自豪。真的很满意！
这是一个重复的过程！

- 西冷牛排
- 上品牛小排
- 上品牛里脊
- 盐味牛舌
- 一品料理
- 蔬菜大拼盘
- 泡菜拼盘
- 凉菜
- 蔬菜沙拉
- 米饭
- 汤
- 本日甜点

合理制作美味的肉！
Yakiniku带来了派对！

- 牛小排
- 牛里脊
- 牛腹肉
- 梅花猪肉
- 蔬菜
- 泡菜
- 凉菜
- 蔬菜沙拉
- 米饭
- 汤
- 本日甜点

宴会套餐

3500円

每个人(外税)



匠套餐

6000円

每个人(外税)

一个课程，你可以充分享受精致的肉！
很棒的肉请尽情享受超豪华套餐。

- 肉楼梯盐罐
- 上品牛小排
- 牛肩嫩肉
- 生肉
- 海鲜垃圾
- 泡菜拼盘
- 凉菜
- 蔬菜沙拉
- 米饭
- 汤
- 本日甜点



酒水不限 1500円 90分 (延期30分 + 500円)

生啤酒·烧酒·金罗·清酒·葡萄酒·果酒·酸·鸡尾酒·软饮料

宴会由新罗决定！

有很多私人房间！

超过3人！