



English MENU 中文簡體字 菜單

한국어 메뉴 中文繁体字 菜單



◇お好み焼きはセルフクッキングです。

Okonomiyaki is self-baking.

오코노미야키는 직접 만들어 드세요.

煎餅是要客戶自助作的。

煎餅是要客戶自助做的。

◇各種トッピング(お好み焼き用)あり。

You can chose any topping for Okonomiyaki.

각종 토핑 있습니다. (오코노미야키용)

有各種配料(为煎餅用)。

有各種配料(為煎餅用)。

◇調理方法

1. 具材をかき混ぜる。
2. 具材を鉄板にひろげ、ふちが乾いたらひっくりかえす。
3. 焼きあがったら、お好みでソースをかけて食べる。

How to bake Okonomiyaki

- 1.Mix the dough and ingredients.
- 2.Flatten and beke it. Turn it over with a spatula when the circumference dried.
- 3.Spread the sauce on the Okonomiyaki after well-baked

조리방법

1. 재료를 잘 저어 반죽해준다.
2. 반죽을 철판에 펼친후 가장자리가 익으면 뒤집는다.
3. 노릇노릇하게 익으면 취향에 따라 소스를 발라서 먹는다.

烹調法

1. 攪拌煎餅材料。
2. 把上述材料撒上鐵板面煎、煎餅周圍干之後、翻面再煎。
3. 食用之前在煎餅表面塗上煎餅醬。

烹調法

1. 攪拌煎餅材料。
2. 將上述材料撒上鐵板面煎、煎餅周圍干後、翻面再煎。
3. 食用之前在煎餅表面塗上煎餅醬。

	卵	Egg	계란	鸡蛋	雞蛋		豚肉	Pork	돼지고기	猪肉	豬肉
	乳製品	Dairy product	유제품	乳制品	乳制品		鶏肉	Chicken	닭고기	鸡肉	雞肉
	牛肉	Beef	쇠고기	牛肉	牛肉		小麦	Wheat	밀	小麦	小麥





















お好み焼き / Okonomiyaki (Japanese traditional meat or seafood and vegetable pancake)

오코노미야키 / 杂样煎菜饼 / 雜樣煎菜餅

1	ミックス玉		  	¥950
	Mixed - Assorted ingredients	여러재료와 계란	什錦煎餅	什錦煎餅
2	えび玉		 	¥900
	Ebi - Shrimp	새우와 계란	虾鸡蛋煎餅	蝦雞蛋煎餅
3	かき玉		 	¥900
	Kakidama - Deep fried tempura flour	굴과 계란	牡蛎鸡蛋煎餅	蠔雞蛋煎餅
4	キムチ玉		  	¥870
	Kimuchi - Korean spicy cabbage	김치와 계란	朝鮮泡菜鸡蛋煎餅	泡菜雞蛋煎餅
5	帆立玉		 	¥870
	Hotate - Scallop	가리비와 계란	扇贝鸡蛋煎餅	扇貝雞蛋煎餅
6	牛玉		  	¥870
	Gyu - Beef	소고기와 계란	牛肉鸡蛋煎餅	牛肉雞蛋煎餅
7	豚玉		  	¥850
	Buta - Pork	돼지고기와 계란	猪肉鸡蛋煎餅	豬肉雞蛋煎餅
8	とり玉		  	¥850
	Chicken	닭고기와 계란	鸡肉鸡蛋煎餅	雞肉雞蛋煎餅
9	あさり玉		 	¥850
	Asari - Japanese little clam	모시조개와 계란	蛤仔鸡蛋煎餅	蛤仔雞蛋煎餅
10	いか玉		 	¥800
	Ika - Squid	오징어와 계란	墨斗鱼鸡蛋煎餅	墨門魚雞蛋煎餅
11	たこ玉		 	¥800
	Tako - Octopus	낙지와 계란	章鱼鸡蛋煎餅	章魚雞蛋煎餅
12	貝柱玉		 	¥800
	Kaibashira - Adductor muscle	가리비의 조개관자와 계란	扇贝鸡蛋煎餅	帶子雞蛋煎餅
13	チーズ玉		 	¥800
	Cheese	치즈와 계란	干酪鸡蛋煎餅	芝士雞蛋煎餅
14	コーン玉		 	¥750
	Corn	콘과 계란	玉米鸡蛋煎餅	粟米雞蛋煎餅
15	生姜玉		 	¥750
	Shoga - Ginger	생강과 계란	生姜鸡蛋煎餅	生姜雞蛋煎餅
16	モダン焼(豚・いか・えび各種)ソバ入りお好み焼		 	¥980
	Modern yaki (pork, squid and shrimp) - With noodles		摩登煎餅(豬肉·墨斗魚·各種蝦)加蕎麥煎餅	
	모던야키(돼지·오징어·새우 각종)야끼소바를 넣은 오코노미야키		摩登煎餅(豬肉·墨門魚·各種蝦)加蕎麥煎餅	
17	モダン焼(ミックス)ソバ入りお好み焼		 	¥1,100
	Modern yaki (mix) - Assorted ingredients with noodles		摩登煎餅(什錦)加蕎麥煎餅	
	모던야키(믹스)야끼소바를 넣은 오코노미야키		摩登煎餅(什錦)加蕎麥煎餅	
18	ねぎ焼		 	¥870
	Negi - Japanese onion	파 볶음	葱鸡蛋煎餅	蔥雞蛋煎餅





30	アスパラベーコン		¥870
	Asparagus and bacon	아스파라와 베이콘	芦笋 炒腊肉
			蘆筍 炒臘肉
20	牛肉のバター焼		¥1,100
	Beef grilled with butter	소고기 버터구이	黄油烤牛肉
			牛油烤牛肉
21	有頭えびの串焼 アスパラ添え		¥1,000
	Whole shrimp on skewer and asparagus	유두 새우 꼬치와 아스파라	烤有头虾串配芦笋
			烤有頭蝦串配蘆筍
22	三陸かきのバター焼 *冬季限定		¥980
	Sanriku oyster (oyster from famous northern fishery in Japan) grilled with butter *Winter only	산리쿠 굴 버터구이 *겨울 한정	黄油烤三陆牡蛎 *只限冬季
			牛油烤三陸蠔 *只限冬季
23	アスパラ タコ炒め		¥980
	Asparagus and octopus	아스파라와 낙지 볶음	芦笋 炒章鱼
			蘆筍 炒章魚
24	豚肉のキムチ炒め		¥950
	Kimuchi (Korean spicy cabbage - Chinese cabbage) and pork	돼지고기 김치 볶음	猪肉炒朝鲜泡菜
			泡菜炒豬肉
25	若鶏のバター焼		¥950
	Chicken grilled with butter	닭 버터구이	黄油烤仔鸡
			牛油烤仔雞
26	帆立貝のバター焼		¥950
	Scallop grilled with butter	가리비 버터구이	黄油烤扇贝
			牛油烤扇貝
27	北海つぶ貝ガーリックバター		¥900
	Northern Tsubugai shellfish grilled with garlic butter	북해츠부가이 갈릭버터구이	北海扇贝蒜黄油
			蒜蓉牛油北海螺貝
28	生いかのバター焼		¥900
	Squid grilled with butter	생오징어 버터구이	黄油烤鲜墨斗鱼
			牛油烤鮮魷魚
29	じゃがバター明太子		¥900
	Mentaiko (cod roe marinated in red pepper), potato and butter	감자 버터 명란	马铃薯黄油鱼子
			牛油明太子薯仔
30	アスパラベーコン		¥870
	Asparagus and bacon	아스파라와 베이콘	芦笋 炒腊肉
			蘆筍 炒臘肉
31	きのこの盛合せ焼		¥870
	Assorted mushrooms	모듬 버섯 구이	烤蘑菇拼盘
			烤蘑菇拼盤
32	ナスのチーズ焼		¥850
	Eggplant with cheese	가지의 치즈 구이	干酪烧茄子
			芝士燒茄子
33	ポテトベーコン		¥820
	Potato and bacon	포테이토 베이컨	马铃薯腊肉
			薯仔臘肉
34	野菜の盛り合わせ焼		¥820
	Assorted vegetable	모듬 야채 볶음	烤蔬菜拼盘
			烤蔬菜拼盤
35	コーンバター		¥800
	Corn butter (corn grilled with butter)	콘 버터	玉米黄油
			牛油粟米

36	豚肉の鉄板焼き		 	¥950
	Pork	돼지고기 철판구이	铁板煎猪肉	猪肉鐵板燒
37	豚肉焼きそば		  	¥850
	Chow mein (fried noodle) with pork	돼지고기 야끼소바	猪肉炒面	猪肉炒麵
38	いか焼きそば		 	¥850
	Chow mein (fried noodle) with squid	오징어 야끼소바	墨斗鱼炒面	墨門魚炒麵
39	えび焼きそば		 	¥900
	Chow mein (fried noodle) with shrimp	새우 야끼소바	虾炒面	蝦炒麵
40	野菜焼きそば		  	¥850
	Chow mein (fried noodle) with vegetable	야채 야끼소바	蔬菜炒面	蔬菜炒麵
41	五目焼きそば		  	¥900
	Gomoku chow mein (fried noodle with assorted vegetable/seafood/meat)	오목야끼소바	什錦炒面	什錦炒麵
42	そばめし		  	¥950
	Noodle and rice	소바메시 ~ 야끼소바와 밥을 볶은것	米饭加炒面	麵飯拼炒

一品料理 / Single dishes / 일품 요리 / 一道菜 / 壹道菜

43	えだまめ			¥450
	Edamame - Boiled green soybeans	꽃콩	毛豆	毛豆
44	しらすおろし			¥450
	Shirasu oroshi - Baby sardines with grated daikon (daikon radish)	무즙을 곁들인 멸치	小沙丁鱼萝卜泥	小沙丁魚蘿蔔泥
45	韓国キムチ			¥500
	Kimuchi (Korean spicy cabbage - Chinese cabbage)	한국 김치	朝鮮泡菜	朝鮮泡菜
46	タコぶつ			¥600
	Chopped boiled octopus	절단낙지	章鱼块	章魚塊

デザート / Dessert / 디저트 / 甜品 / 甜品

47	アイスクリーム		 	¥250
	Ice cream	아이스크림	冰激凌	雪糕
48	あんこ巻			¥550
	Anko (red bean paste) roll	팥말이	小豆卷	小豆卷
49	あんず巻			¥550
	Anzu (apricot) roll	살구말이	杏酱卷	杏醬卷
50	くろんぼ(小倉もち)			¥550
	Kuronbo mochi (rice cake with sweetened red beans)	팥떡	小豆年糕	小豆年糕

51	カルピスソーダ			¥370
	Calpico soda	카르피스소다	可尔必思汽水(Calpico汽水) 可爾必思汽水(Calpico汽水)	
52	ジンジャーエール			¥320
	Ginger ale	진저엘	姜汁清凉饮料 姜汁清凉飲料	
53	オレンジジュース			¥320
	Orange juice	오렌지 주스	橙汁 橙汁	
54	コーラ			¥320
	Cola	콜라	可乐 可樂	
55	サイダー			¥320
	Carbonated water (sweetened)	사이다	汽水 汽水	
56	アイスウーロン茶			¥320
	Iced Oolong tea	냉우롱차	冷乌龙茶 凍烏龍茶	
57	クラシックラガー(中ビン)			¥530
	Beer (bottle)-KIRIN CLASSIC LAGER (Regular)		瓶啤酒 - 麒麟 CLASSIC LAGER (中)	
	병맥주 - 키린크리식라거 (중)		瓶啤酒 - 麒麟 CLASSIC LAGER (中)	
58	樽生(中ジョッキ)			¥550
	Draft beer -TARUNAMA (Regular)	생맥주 - 타루나마(중)	生啤 - 桶生(中) 生啤 - 桶生(中)	
59	樽生(小ジョッキ)			¥420
	Draft beer -TARUNAMA(Small)	생맥주 - 타루나마(소)	生啤 - 桶生(小) 生啤 - 桶生(小)	
60	菊正宗(上撰)			¥520
	KIKUMASAMUNE (JYOSEN - selected)	키쿠마사무네(상급)	菊正宗(上选) 菊正宗(上選)	
61	加茂鶴(特等)			¥630
	KAMOTSURU (TOKUTO - prime)	카모츠르(특급)	加茂鶴(特等) 加茂鶴(特等)	
62	冷用酒(加茂鶴)300mlボトル			¥780
	Chilled sake - KAMOTSURU (Bottle 300ml)		冷酒 - 加茂鶴(300ml瓶)	
	찬 청주 - 카모츠르(300ml보틀)		冷酒 - 加茂鶴(300ml瓶)	
63	梅酒 - チョーヤ梅酒300mlボトル			¥720
	Umeshu (plum wine) - CHOYA UMESHU BOTTLE 300ml		梅酒 - choya青梅酒 300ml瓶	
	매실주 - 초야 매실주300ml보틀		梅酒 - choya青梅酒 300ml瓶	
64	チュウハイ			¥420
	Chuhai (shochu highball)	쉐우하이 ~ 탄산음료를 탄 소주.	烧酒Highball 燒酒Highball	
65	ライムサワー			¥420
	Lime soda	라임사와	Lime sour(酸橙汁) Lime sour(酸橙汁)	
66	レモンサワー			¥420
	Lemon soda	레몬사와	Lemon sour(柠檬汁) Lemon sour	

67	アンズサワー			¥420
	Anzu (apricot) soda	살구사와	Apricot sour (杏汁鸡尾酒) Apricot sour (杏汁雞尾酒)	
68	カルピスサワー			¥420
	Calpico soda	카르피스사와	可尔必思酸味鸡尾酒 可爾必思酸味雞尾酒	
69	梅サワー(梅干入)			¥480
	Ume (plum) soda (with salted plum)	매실사와 (매실 장아찌 입)	梅酸味饮料(放入梅干) 梅酸味飲料(放入梅幹)	
70	ウーロンハイ			¥420
	Shochu and oolong tea highball	우롱하이 ~ 우롱차를 탄 소주.	烧酒配乌龙茶 燒酒配烏龍茶	
71	オールド水割(S)			¥450
	Whiskey - Whiskey with water - OLD (S)		威士忌 - 加冰块加水 - 古老(Old)(S)	
	위스키 미즈와리 - 올드(S)		威士忌 - 加冰块加水 - 古老(Old)(S)	
72	ポレールSワイン360mlボトル			¥1,200
	Red wine-POLAIRE (360ml)		红葡萄酒POLAIRE(360ml)	
	레드와인 -포레이르 (360ml)		紅葡萄酒POLAIRE (360ml)	
73	グラスワイン - 赤			¥450
	Red wine - Glass	글래스와인- 레드	红葡萄酒 - 杯装 紅葡萄酒 - 杯装	
73	グラスワイン - 白			¥450
	White wine - Glass	글래스와인 - 화이트	白葡萄酒 - 杯装 白葡萄酒 - 杯装	