

KARAMEGA  
SARARE



隠れ家  
羅家

バンラオ！



  
**Hoegaarden**

witbier-bière blanche



# 最初の一杯は

是非ヒューガルデン生で  
乾杯してみてください

新登場

Hoegaarden  
Rose

ボトル  
Bottle



- ヒューガルデン  
Hoegaarden Draft
- ヒューガルデンロゼ  
Hoegaarden Draft Rose

250ml 150B 500ml 300B



KAKUREGA  
HANARE



隠れ家  
離れ家



燦

YAKINIKU  
KIRABI  
KAKUREGA  
London

KUROGE  
WAGYU YUKKE

# 黒毛和牛 至福の ユツケ

S 490B

L 880B

100 Boiled for 100 hours  
時間かけた

ビーフカレー 普通  
ビーフカレー 辛口  
ハヤシライス

Fond de veau  
フォン・ド・ヴォー  
仕立て  
Beef curry



BEEF CURRY  
普通 Usually

BEEF CURRY  
辛口 Spicy

HAYASHI RICE

化学調味料  
不使用

ALL 280B

写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATは含まれておりません。 / Product image is for reference only. Service charge and VAT are not included in the price.





# 黒毛和牛ステーキ

## KUROGE WAGYU STEAK



シャトーブリアンステーキ 150g 2,200B  
Chateaubriand Steak

一頭からわずか 700gしかとれない最高のヒレ ※こちらはテーブルでの岩塩焼きになります  
ในบรรดาเนื้อสัน ส่วนนี้จะมีไขมันนุ่มมากที่สุดถูกแยกออกมาให้เป็น Chateaubriand เป็นเนื้อส่วนที่จัดให้อยู่ในระดับคุณภาพเลิศ

サーロインステーキ 120g 1,480B  
Sirloin Steak

ステーキの王様サーロイン。黒毛和牛独特の甘い脂を堪能してください。  
เป็นเนื้อกล้ามเนื้อส่วนหลังมีลักษณะพิเศษคือมีไขมันน้อยทำให้มีรสชาติกลมกล่อม

ミスジステーキ 120g 1,280B  
Misuji Steak

幻といわれるミスジ。こちらは一頭から数百グラムしかとれません。  
เป็นเนื้อส่วนใต้กระดูกไหปลาร้า ถึงแม้จะเป็นวัวตัวโตๆ ก็ตามแต่ก็มีเนื้อในส่วนนี้เพียงนิดเดียว ในส่วนข้างขาหน้าเป็นส่วนที่มีไขมันขาวแทรกมากที่สุดใน



# お得コース料理のご案内

各コースお料理は8~10品、ご満足頂けるボリュームです  
 ※当日のおすすめにより内容が異なります。 ※999B、1,300B、1,500Bのコースは、現金でのお支払いに限りVATサービス料込みとなります。  
 ※500B、1,680Bコースと、全てのコースのカードでお支払は別途VATサービス料込を頂戴いたします。 全てのコース、4名様以上で受付させていただきます。

お手軽

**500B++** コース

**999B** コース

ポッキリ

■お料理の「例」・山盛り大根サラダ・シーザーサラダ・ニラとモヤシの炒め物・生マグロのガーリックパン粉揚げ・ほうれん草ときのこのオムレツ・地鶏のねぎ塩鉄板焼き・串かつ盛り合わせ10本・あさりときのこの和風スパゲッティー・昔懐かしのナポリタン

「ビール(シンハ/アサヒ/キリン)・ソフトドリンク」飲み放題(90分)付

※999Bコースは500Bコースに比べてお料理のボリュームもアップ、お得な人気コースとなります。  
 ※プラス100Bで飲み放題に「ハイボール」が追加可能です。



さらに

ちょっとプラスでもっとお得に 個室料、サービス料、VAT 全て込々  
 日本産「旬の鮮魚刺身盛り合わせ」付

**1,300B** コース

ポッキリ

「ビール(シンハ/アサヒ/キリン)・ハイボール・ソフトドリンク」飲み放題(120分)付



※日本産鮮魚盛り合わせに静岡産おろしたて本ワサビ、選べる醤油が付いた充実の内容となっております。

人気 No.1 幹事様安心の!! 個室料、サービス料、VAT 全て込々プラン

「ビール(シンハ/アサヒ/キリン)・ハイボール・フレッシュ生レモンサワー・ソフトドリンク」飲み放題(120分)付

6-11名様で いいちこ芋(700g) 1本プレゼント!

**1,500B** コース

ポッキリ

コースお料理の「例」(季節によって内容がかわります)

1. 華やかオードブル大皿盛り
2. ジャガイモの冷たいスープ〜ヴィシソワーズ〜
3. 厚揚げ さくさくドライ醤油
4. サラダ春巻き
5. キュウリの塩麹和え
6. 自家製ローストビーフ
7. 新鮮レバ刺し 塩ゴマ油
8. 鯉さえずりと日本産鮮魚刺身盛り
9. 黒毛和牛刺しと牛握り (またはアワビステーキ〜肝ソース〜)
10. 香味野菜たっぷりよだれ鶏
11. 白身魚の特製黒酢鰯掛け
12. 炭焼きボークチョップとグリル野菜
13. 出汁巻きスウィガ二銘
14. 瀬戸内産殻付き牡蠣グラタン (または牡蠣フライ)
15. 名物牛タンシチュー
16. しらすと紀州梅の和風パスタ



最初の一杯は  
**ヒューガルデン生(大)**  
 を選べます(通常 330B)

12名様以上で 2本プレゼント!



「質」にこだわる幹事様 オススメ豪華プラン  
 お料理内容は「黒毛和牛や、秋は松茸、冬は蟹、とらふぐ、など幹事様とご相談してご満足いく内容に創りあげていきます」

「ビール(シンハ/アサヒ/キリン)・ハイボール・フレッシュ生レモンサワー・ワイン・黒霧島・いいちこ・日本酒・ソフトドリンク」飲み放題(150分)付

**1,680B++** コース



最初の一杯は  
**ヒューガルデン生(大)**  
 を選べます(通常 330B)

べー  
 2,

の 3  
 (それ  
 食材  
 日本

個室  
 2名



# 大切な方との お食事に

接待などのビジネスシーンや記念日の会食に、  
新鮮な魚を使ったお刺身や逸品料理を  
召し上がりながら、

ゆったりとしたお時間をお過ごしになれます。

日本人シェフが一皿ずつ  
丁寧に調理をしたお料理を、  
こころゆくまでお楽しみください。



日本産鮮魚特上掘り

御献立 二月十七日(土)  
 伏見 グリンピース  
 造里一 じゃが芋の煮込み  
 造里二 日本産鮮魚刺盛り  
 揚物 じゃが芋の唐揚げ  
 焼物 焼生カワイサニ  
 焼物 子持ち鰯の焼  
 強肴 えぞアツジ  
 主菜 じゃが芋の煮込み  
 上じり かい汁  
 季節の食材を使った献立

ベーシック

2,000B

スタンダード

2,500B

プレミアム

3,500B

の3種類をご用意しております。  
(それぞれ使う食材によって価格が変わります。)

食材のアレルギー、品数等にご心配事がありましたら、  
日本人スタッフまでご相談下さい。

## 隠れ家はなれの 「会食」 おまかせコース

こちらのコースは食材仕入れの都合上、  
可能な限り前日までのご予約をお願いしておりますが、  
当日ご来店してからのご注文も承りますので、  
お気軽にお申し付け下さい。

## 寛ぎの空間で

### ～個室のご案内～

個室は全18部屋、掘りごたつ・テーブル席が選べ、

2名様から最大48名様までのご利用が可能です。

皆様にお食事をお楽しみいただく空間は、  
落ち着きがあり、完全個室となりますので  
ごゆっくりとお寛ぎ下さい。



8名様までの  
VIP ROOM もございます  
ご予約時にお伝え下さい。



# 握り

NIGIRI

**S1 上握り (8貫)**  
JO NIGIRI (Delux) 800B  
上握寿司

持ち帰りも可。



板前寿司

**S2 並握り (8貫)**  
NAMI NIGIRI (Standard) 600B  
井握寿司

## 単品価格

握りは2貫、細巻きは6貫の価格です。  
The price is for 2 pieces 握寿司 每份 2 貫之价格

**S3 黒毛和牛雲丹のせ**  
S:WAGYU UNI 海胆黒毛和牛 280B

**S4 黒毛和牛炙り**  
S:SEARED WAGYU 炙焼黒毛和牛 280B

**S5 雲丹軍艦**  
S:UNI 海胆軍艦 280B

**S6 本マグロ中トロ**  
S:CHUTORO (Fatty Tuna) 黒鯨魚中腹 200B

**S7 本マグロ赤身**  
S:AKAMI (Blue fin Tuna) 黒鯨魚紅肉 180B

**S8 ヒラメ**  
S:HIRAME (Flounder) 比目魚 180B

**S9 真鯛**  
S:MADAI (Red snapper) 鯛魚 150B

**S10 アジ**  
S:AJI (Horse mackerel) 竹莢魚 120B

**S11 サーモン**  
S:SALMON 鮭魚 120B

**S12 炙りサーモンマヨ**  
S:SEARED SALMON 炙焼鮭魚美乃滋 120B

**S13 ホタテ**  
S:HOTATE (Scallop) 干貝 150B

**S14 いくら軍艦**  
S:IKURA 鮭魚卵軍艦 180B

**S15 穴子!**  
S:ANAGO (Sea eel) 星鰻 150B

**S16 イカ**  
S:IKA (Squid) 烏賊 120B

**S17 しめ鯖**  
S:SHIMESABA (Vinegared mackerel) 醋漬鯖魚 120B

**S18 鉄火巻き**  
S:TEKKAMAKI (Tuna roll) 鉄火巻 180B

**S19 とろがっこ巻き**  
S:TOROGAKKO (Fatty tuna roll) 熏漬白萝卜鮭魚巻 250B

**S20 イカ納豆巻き**  
S:IKA NATTO (Squid & Natto roll) 烏賊納豆巻 180B

**S21 穴子キュウリ巻き**  
S:ANAKYU (Grilled conger eel roll) 星鰻黃瓜巻 180B

その他、本日のオススメ鮮魚が随時 4~5 種ございます。  
別紙手書きのオススメメニューをご覧ください。  
写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATは含まれておりません。 / Product image for illustration



日本送  
日直

Seafood is imported  
from Japan

鮮魚

本日の魚種につきましては、  
スタッフにおたずねください。  
Please ask our staff for fish of the day.



常時  
10種類以上  
ご用意

日本全国有名  
さしみ醤油でどうぞ

Sashimi soy sauce imported from Japan

さしみ盛り合わせは当店厳選の  
さしみ醤油からお選び頂けます

※醤油さしの追加は 50B 頂戴致します

S-1 アワビ付 お刺身 6種盛り

6 kinds assorted Sashimi  
with abalone from Japan

2,400B  
ハンラオ!

S-2 3種の厳選塩付

お刺身 6種盛り

6 kinds assorted  
from Japan

2,200B

S-3 お刺身 5種盛り

5 kinds assorted Sashimi  
from Japan 1,800B

S-5 お刺身 4種盛り

4 kinds assorted Sashimi  
from Japan 1,500B

S-6 お刺身 3種盛り

3 kinds assorted Sashimi  
from Japan 1,200B

S-4 2名様限定 (各2切)  
for 2 person(Two each) 980B



S-17 雲丹刺し 680B  
Sea urchin sashimi



S-18 真鯛雲丹巻き 680B  
Sea Bream Roll with Sea Bream



S-12 本マグロ赤身 480B  
Bluefin tuna akami



S-13 サーモン 260B  
Salmon

S-9 蝦夷アワビ Abalone from Japan 580B

S-10 真鯛 Sea bream from Japan 380B

S-11 本マグロ 中トロ赤身食べ比べ 580B  
Bluefin tuna, Chutoro, Akami

S-14 ホタテ Scallops 260B

S-15 タコ Octopus 260B

S-16 イカ Squid 160B

単品  
A la carte



# 当店の人気

## BEST 5

人気NO.1

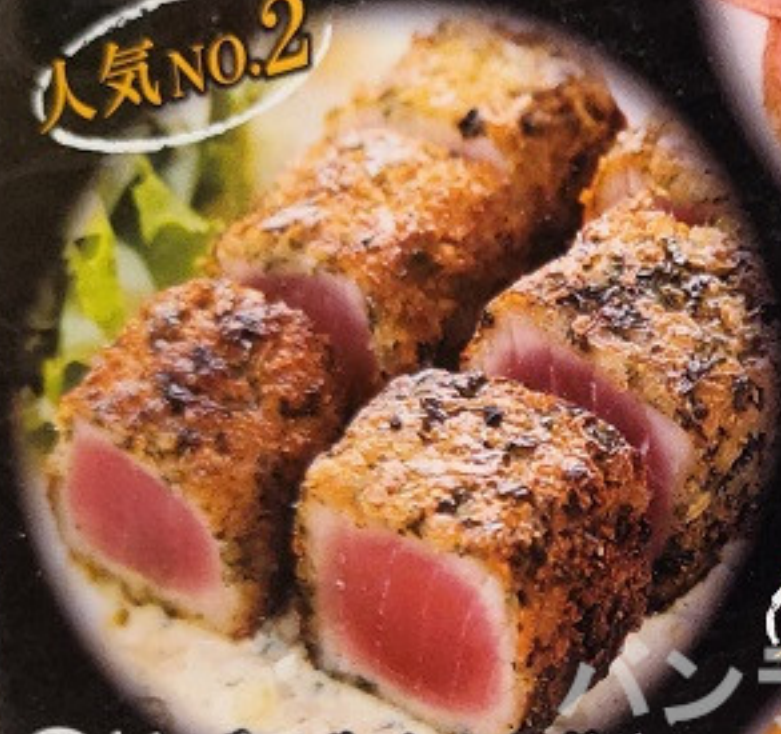


B1 牛タンネギ塩  
カルパッチョ

Beef Tongue Carpaccio  
青葱盐香生牛舌

280B

人気NO.2



B2 本生マグロのガーリックパン粉焼き  
〜タルタルソース添え〜

Fried Blue Fin Tuna with Tartar Sauce

煎焼生鰯魚裹蒜香面包粉〜佐塔塔酱〜

580B

人気NO.3



B3 極上厚切り牛タンシチュー

Thick Beef Tongue Stew

※とろけるタン元のみを使用しています

極上炖厚切牛舌 ※使用軟嫩舌根部位

290B

人気NO.4



B4 黒毛和牛の細切りユッケ

Yukke of Japanese Black Beef

生伴細切黒毛和牛

380B

B5

名古屋コーチンもも肉炭火焼〜柚子胡椒添え〜

Grilled Leg Free Range from Nagoya 串約125gを使用しております  
炭焼名古屋交趾鸡腿肉 佐柚子胡椒 好吃! 外酥内嫩 一级品  
食べて驚き! 皮の歯ごたえ、肉質どれも一級品です

※ご提供までに少しお時間を頂きます  
写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATは含まれていません



人気NO.5



# 北海道佐藤水産より直送しております

เป็นบริษัทแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีชื่อในจังหวัดฮอกไกโดโดยมีปลาแซลมอนเป็นสินค้าหลัก



雑誌「死ぬまでに食べたい」の  
一品に選ばれました!!

## 鮭のルイベ漬

Salmon & Salmon roe marinated with soy sauce (Hokkaido)

秋鮭が獲れる旬の時期に、冷凍原料（鮭・いくら）を一切使わず「生の鮭」「生のいくら」のみを使用し、特製醤油タレに漬け込み上質なとろける旨みが凝縮されています。

低糖質 **350B**

ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับเลือกจากนิตยสาร

"อยากกินสักครั้งก่อนตาย" ของประเทศญี่ปุ่น



## 鮭はらす みりん干し とば

Smoked Salmon (Hokkaido)

鮭を味噌漬けし、燻して香りを  
つけました。脂ののった鮭のハ  
ラスをみりん干しした燻製です。  
（1人前約40グラムです）

低糖質 **280B**



## 塩辛職人

Ika Shiokara (Hokkaido)

一般的な烏賊の塩辛の塩分濃度は6~10%ですが、この塩辛は3.8%まで塩分を抑えてあります。

**180B**



## さあもん ちっぷ

Salmon's chips (Hokkaido)

骨と皮を取り除き、スライスした食べやすい鮭の燻製です。ガーリックとペッパーを効かせたスパイシーな味は最高のおつまみです。

低糖質 **180B**



## あまえび塩辛

Amaebi Shiokara (Hokkaido)

お刺身にもできる新鮮な甘えびを贅沢にもむき身にして、こうじ漬けにしました。名前の通り、とろけるような甘味の「甘えび」。上品な甘味はお酒のおつまみに、良く合います。

**180B**



## 佐藤水産 3種盛

Assorted Sato Suisan (3 Selections)

鮭のルイベ漬けを含む3種類の盛り合わせとなります。高級前菜として、お楽しみいただけます。

**450B**



## 鮭皮 ジャーキー

Salmon Skin jerky (Hokkaido)

鮭の皮と血合いを燻製に、噛むほどに美味しいジャーキー風のおつまみです。

低糖質 **180B**



# おつまみ



低糖質

1 枝豆  
EDAMAME  
70  
毛豆



2 冷やし美人トマト  
Very Sweet Tomato  
90  
冰凉美人甜番茄



低糖質

3 あん肝おろしポン酢  
Monkfish liver with PONZU  
180  
鮫鱈魚肝佐柚子醋



4 ロースハムのレタス包み  
Ham & RettuceWraps  
120  
火腿包生菜



低糖質

5 最高級紀州南高梅使用！焼き梅  
Grilled UME (WAKAYAMA)  
200  
最高級紀州南高梅使用！烤酸梅



低糖質

6 たこわさび  
TAKOWASABI  
120

写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATは含まれておりません / Product



# お早いもの



7 板わさ ～静岡産わさび漬け付～  
sliced kamaboko with WASABI  
99



8 オニオンスライス黄身醤油  
Onion slice with egg yolk Soy sauce  
70  
蛋黄酱油生洋葱

日本産の輸入かまぼこを使用しています



**低糖質** 9 いぶりがっこクリームチーズ  
Smoked DAIKON pickles with Creamcheese  
180  
熏渍白萝卜奶油起司



**低糖質** 10 秋田名物いぶりがっこ  
Smoked DAIKON pickles (famous product of Akita Prefecture)  
120  
秋田名物熏渍白萝卜



**低糖質** 11 茄子ときゅうりの浅漬け  
Lightly-pickled Cucumber & Eggplant  
120  
浅渍黄瓜与茄子



**低糖質** 12 梅水晶  
Plum crystal (Shark Cartilage)  
120  
水晶梅 (鲨鱼软骨)



# おつまみ



低糖質

13 三重産焼き牡蠣 (4個)  
Grilled Oysters (From Japan)  
280  
三重県産烤牡蛎 (4顆)

低糖質



14 三重県産生牡蠣  
Raw Oysters (From Japan)  
1pic 99 / 4pic 260  
三重県産生牡蛎



低糖質

15 紀州南高梅の梅キュー  
UMEKYU (WAKAYAMA)  
120  
紀州南高梅拌黄瓜



低糖質

16 イベリコ豚のジャーキー  
Pork jerky  
240  
伊比利猪肉乾



低糖質

17 和牛のスジポン  
Stewed cow line meet  
150  
和牛筋伴柚子醋



低糖質

※大根除く

18 炙り明太子  
Mentaiko (Spicy Cod Roe)  
280



# おつまみ



**低糖質**

19 日本産ほたるいかの炙り  
Spot Squids (HOTARUIKA)

240

炭烤日本产莹乌贼乾



**低糖質**

20 能登の小木烏賊丸干し(肝入り)

Dried Japanese Flying Squid

240

日本能登产小木乌贼乾(含肝)



21 たこぶつ

Octopus

150

凉拌章鱼脚



22 活けメやわらか煮込穴子

Broiled conger eels

220

软嫩酱烧星鳗



**低糖質**

23 日本産しめ鯖

SHIME SABA (Vinegared mackerel)

120

醋渍鲭鱼



**低糖質**

24 牛レバ刺し

Raw Beef Liver

380

生牛肝



# 99パーツメニューを充実させました



25 やみつき白菜  
Chinese cabbage pickled  
99  
吃了上瘾腌白菜

低糖質



26 エイヒレ  
Ray Fin  
99  
烧烤鳐鱼鳍乾



低糖質

27 煮卵メンマ  
Boiled egg & Bamboo shoots  
99  
笋乾卤蛋



低糖質

28 パリパリキャベツ塩昆布  
Cabbage & Salt kelp  
99  
清脆



29 いぶりがっこ入り ポテトサラダ  
Potato Salad  
99  
熏渍白萝卜马铃薯泥沙拉



31 にんにく焼き  
Grilled garlic  
99



## 99パーツメニューを充実させました



### 32 パクチーオニオンサラダ

### Onion & Coriander Salad

99

### 香菜洋葱沙拉



### 33 揚げ出し豆腐

Deep-fried tofu in tentsuyu broth

99

### 炸豆腐佐酱油露



**低糖質**

34 なす煮浸し

Deep-fried eggplant in Japanese broth

99

### 酱烧茄子



**低糖質**

### 35 自家製塩麴きゅうり漬け

Cucumber with SHIO-KOJI (Japanese Traditional Seasing)

99

盐趣渍黄瓜



### 36 ポテトフライ

### French fries

99

薯条



37 さけっぴ (鮭皮)

Salmon skin chips

99



# 99バーツメニューを充実させました



低糖質

38 鮭はらす焼き  
SALMON (HARASU)

99

薯条



39 鰻の肝串

Liver of eel

1本 99

台湾直送乌鱼子



40 チーズ入り「いももち」  
Hokkaido Potato Mochi (Cheese)

99



低糖質

41 セロリの浅漬け

Lightly-pickled Cellery

99

浅漬生芹菜



42 ちくわの磯辺揚げ  
Deep fried fish sausage with seaweed

99

炸海苔鱼糕



低糖質

43 子持ちししやも

Grilled Smelt with roe

99

香烤带卵柳叶鱼

写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVAT19が含まれます。



C1

エダム  
Edam

オランダで、  
薄黄色で引き締

種類：ハ-

C3

チェ  
Chee

イギリスを  
薄黄色から

種類：

C5

ゴル  
Gorgo

イタリアの代  
イギリスのス

種類：青

C7

スモーク  
Smoked

乳を絞めて発酵  
「ナチュラルチー  
として精製した



C10

本日のチ  
Assorted

チーの種類の日は  
ございます

写真はイメー



# ワインに合うひと皿

赤ワイン・白ワイン、料理に合わせてどうぞ！

It is good for wine



**C1**  
**エダム**  
Edam Cheese

オランダで、ゴーダの次に生産量の多いチーズ。赤いワックの中身は薄黄色で引き締まっています。マイルドなコクに加え後味に酸味があります。

種類：ハードタイプ



**C2**  
**ブリーチーズ** Brie Cheese

フランスで「チーズでできたお菓子」と称されている歴史あるチーズ。製法がカマンベール村に伝わって生まれたのがカマンベールチーズだと言われているほどです。

種類：白カビタイプ

**C3**  
**チェダー**  
Cheddar Cheese

イギリスを代表する世界で最も生産量の多いチーズ。薄黄色からオレンジ色のものがあります。

種類：ハードタイプ



**C4**  
**クリームチーズ**  
Cream cheese

非熟成タイプの白くて、柔らかくきめ細かいチーズ。乳脂肪の豊かな味わいで、なめらかな味わいです。

種類：フレッシュタイプ

**C5**  
**ゴルゴンゾーラ**  
Gorgonzola Cheese

イタリアの代表的なチーズ。フランスのロックフォール、イギリスのスティルトンと並ぶ世界三大ブルーチーズです。

種類：青カビタイプ



**C6**  
**パルミジャーノ**  
Parmigiano reggiano

北イタリアの特定地域で生産されたチーズ。イタリアチーズの王様と呼ばれるほどの人気で、数年に亘って熟成された風味豊かな味わいです。

種類：ハードタイプ



**C9**  
**クラッカー**  
Cracker 30B

**C7**  
**スモークチーズ**  
Smoked Cheese

乳を固めて発酵熟成させたのが「ナチュラルチーズ」を保存用として燻製にしたチーズ。



**C8**  
**モッツァレラ**  
Mozzarella Cheese

イタリア南部のカンパニア州が原産。くせのない味わいで熱を加えるとトロリとして独特の糸引きが楽しめるのでピザなどにもよく使われます。

種類：フレッシュタイプ



**All 99B**  
Single item(40g)



**C10**  
**本日のチーズ5種盛り合わせ**  
Assorted Cheese

※チーズの種類は日によって異なる事がございます

480B



**C11**  
**いちじくチーズ**  
Ichijiku (Fig) Cheese

120B



**C12**  
**美人トマトカプレーゼ**  
Sweet Tomato Caprese

200B



# 99バーツメニューを充実させました



44 とうもろこしの素揚げ

Fried Corn

99

炸玉米



45 ぼんじりとにんにく おつまみから揚げ

Fried Chicken's tail & Garlic

99

酥炸蒜香鸡屁股



46 ひとくちヒレカツポン酢

Pork fillet cutlet

99

ちょこっとだけつまみたい方に！



47 バターコーン

Grilled corn with butter

99

奶油玉米



48 よだれ鶏 ～パクチーのせ～

Chicken in KAKUREGA ORIGINAL Sauce

99

口水鸡佐香菜



49 ハムしそチーズカツ

Ham cutlet

99

火腿配起司



# 99パーツメニューは随時リニョーアル



**低糖質**

50 鳥わさ

Chicken Sashimi and Wasabi

99

芥末鸡肉刺身



**低糖質**

51 はまぐり酒蒸し

HAMAGURI Clams Steamed in Sake

99

酒蒸蛤蜊



**低糖質**

52 塩こぶのせの冷奴

YAKKO (Cold TOFU)

99

旨味たっぷいな塩昆布は豆腐によく合います



53 日本国産牛のセンマイ刺し

Beef omasum (SENMAI SASHI)

99

ユッケタレ、酢味噌をお好みでどうぞ



54 アジフライ

Deep-fried Horse Mackerel

99

炸竹荚鱼



55 炙りチャーシューキムチ

Roast pork with KIMUCHI

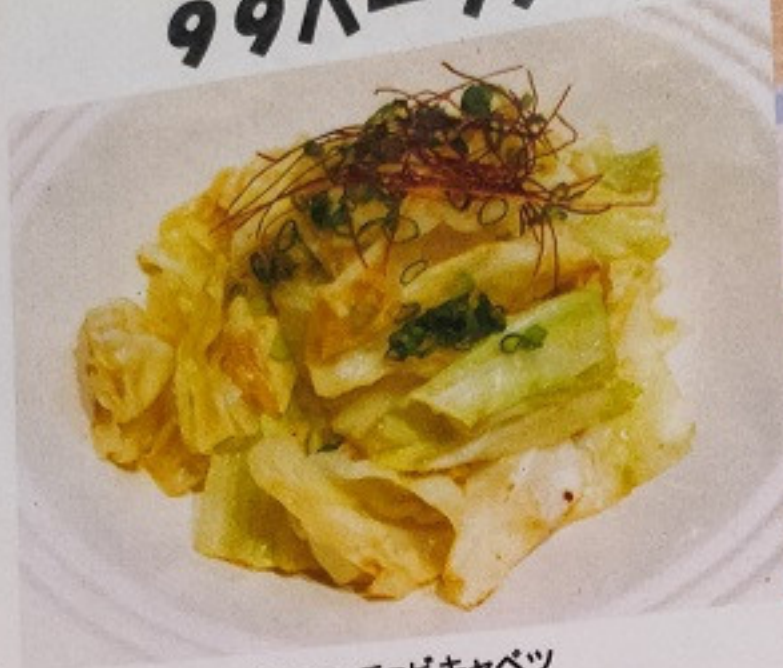
99

烧炙泡菜叉烧肉

※ 消費税とVATは含まれておりません / Product image for illustration purposes only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT.



# 99パーツメニューを充実させました



56 アンチョビキャベツ  
Anchovy Cabbage  
99  
鯷魚炒高麗菜



57 豚バラ肉のゴーヤチャンプル  
Bitter Melon Stir Fry with Pork and Egg  
99

ゴーヤは栄養価が高く低カロリー！



58 「トンビ」(烏賊くちばし)の揚げ  
Fried Squid mouth  
99  
炸龙珠(乌贼嘴)



59 塩炒りぎんなん  
Ginkgo nut  
99  
盐炒银杏



60 するめの天ぷら  
Dried squid TENPURA  
99  
炸鱿鱼丝



61 自家製厚揚げ ~九条ネギのせ~  
Deep fried tofu  
99  
炸油豆腐~九条葱~

低糖質

低糖質

写真はイメ



# 99パーツメニューを充実させました



低糖質

62 焼きなす  
Grilled eggplant  
99  
烤茄子



低糖質

63 にら玉  
Egg with Chinese Chives  
99  
韭菜炒蛋



低糖質

64 コーンポタージュスープ  
corn soup  
99  
冰玉米浓汤



低糖質

65 揚げ海老シューマイ  
Fried Shrimp Dumpling  
99  
炸虾仁烧卖



66 キャベツオムレツ  
Cabbage omelet  
99  
高丽菜蛋卷



低糖質

※炭水化物は多い Pickled scallions (RAKKYO)  
99  
辣韭



# 99パーツメニューを充実させました



76 チーズ in ちくわ & チーズ in きゅうり  
Cheese Chikuwa  
99  
鱼糕夹起司 & 鱼糕夹黄瓜



**低糖質**  
77 山盛りキムチ  
KIMUCHI  
99  
泡菜



78 とろ〜り卵の天ぷら  
Soft-boiled eggs TEMPURA  
99  
炸半熟蛋黄



79 春巻き  
Spring roll  
99  
炸春卷



80 油揚げの納豆詰め  
ABURAAGE in NATTO  
99  
由豆腐夹纳豆



**低糖質**  
81 ホタテの磯辺焼き  
Grilled scallop with seaweed  
99  
烤干贝夹海苔



おつまみ / 箸休め



低糖質

82 レバニラ炒め ~ハツ入り~  
Stir-fried Chicken's lever and leeks  
120  
韭菜炒鸡肝, 鸡心



低糖質

83 豚キムチ炒め  
Pork and Kimchi Stir-fry  
120  
猪肉炒泡菜



84 羽根つき餃子  
GYOZA  
120  
煎餃



85 キスの骨煎餅  
Fried fish bone  
140  
香酥炸鱼骨



低糖質

86 はらみのタタキ  
Lightly Roasted Beef (Hanging tender)  
180  
生烤牛肉



87 愛媛のじゃこ天  
Young Sardine Tempura  
120  
鱼糕天妇罗



# おつまみ / 箸休め



**低糖質** 88 伊豆天城のきざみわさびおろし  
Wasabi Oroshi From Shizuoka  
180

伊豆天城山葵佐酒粕



**低糖質** 89 伊豆天城のわさび茎醤油着け  
Wasabi (stem) in Japanese soy sauce  
180

山葵茎漬醤油



**低糖質** 90 日本産ほたるいかの沖漬け  
Marinated on the spot squids (HOTARUIKA)  
200

焼烏賊



**低糖質** 91 だし巻き卵  
DASHIMAKI ( Omelet japanese style)  
200

鸡蛋卷



**低糖質** 92 明太子だし巻きたまご  
MENTAIKO DASHIMAKI ( Omelet japanese style)  
280

明太子鸡蛋卷



**低糖質** 93 う巻き  
Omelette-wrapped eel  
380

蒲烧鳗鸡蛋卷

話題の森の卵使用！！ (1本つつ巻きますので混雑時は30分以上お時間を頂きます)  
写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATが含まれておりません / Bon Appetit



# くじら！名古屋コーチン！雲仙ハム！

バンコクでは、中々食べる事が難しい食材も隠れ家なら召し上がって頂けます



低糖質

94 くじらジャーキー

Whale jerky

380

※写真は2人前となります



低糖質

95 昔懐かしの味！くじらの大和煮

Whale Stew

380



低糖質

96 名古屋コーチンの鶏皮ポンズ

Chicken skin (Free range from Nagoya) with Ponzu

280

名古屋交趾鶏皮佐柚子醋



低糖質

97 くじらベーコン

Whale bacon

380

鯨魚培根



低糖質

98 自家製ローストビーフ

Roast Beef

200

自家制烤牛肉



99 雲仙ハムの串焼き

UNZEN HAM

2本 280

Product image for illustration purposes only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT.



# サラダ / 前菜



100 生ハムポテサラ  
Potato Salad & Prosciutto  
150  
生火腿马铃薯沙拉



**低糖質** 101 豆腐とカリカリじゃこサラダ  
※トマトを除く TOFU & Dried Young Sardines Salad  
150 / Half 90  
豆腐佐酥炸小鱼乾沙拉



**低糖質** 102 生ハムシーザーサラダ  
※トマトを除く Uncured Ham Caesar salad  
240 / Half 140  
生火腿凯萨沙拉



**低糖質** 103 本日のおすすめ鮮魚の海鮮サラダ  
Seafood Salad  
280 / Half 170  
本日推荐鲜鱼海鲜沙拉



**低糖質** 104 シーザーサラダ  
※トマトを除く Caesar salad  
160 / Half 99  
凯萨沙拉



**低糖質** 105 豚しゃぶサラダ  
※トマトを除く Pork shabu salad  
180 / Half 99  
川烫猪肉沙拉



# サラダ/前菜



低糖質

※根菜除く

106 野菜スティック ~明太子マヨで~

Vegetable stick

180

蔬菜棒



低糖質

※根菜除く

107 日替わり菜園野菜のバーニャカウダ

Bangna Canda

180

毎日替換菜園新鮮蔬菜佐醬



108 ローストビーフサラダ~かぼすドレッシング~

低糖質

Roast Beef Salad

280 / Half 150

烤牛肉沙拉~酸橘醬汁~



低糖質

109 サーモンカルパッチョサラダ~いくらのだし~

Salmon & Salmon Roe Salad

380 / Half 200

鮭魚沙拉~佐鮭魚卵~



110 海老と豚のベトナム風生春巻き

Shrimp and pork fresh spring rolls

220 / Half 120

虾仁猪肉越南风生春卷



111 サーモンとクリームチーズの生春巻き

Salmon and Cream Cheese fresh spring rolls

280 / Half 150

鮭魚奶油起司生春卷

Image for illustration purposes only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT



# 前菜 / 揚げ物



低糖質

112 ししゃも磯辺天ぷら  
SHISHAMO TEMPURA

120

蔬菜棒



113 ソフトシェルクラブのから揚げ

Deep Fried Soft Shell Crab

150

毎日替換菜园新鲜蔬菜佐酱



114 甘エビ唐揚げ

Fried Northern (pink) Shrimp

180

烤牛肉沙拉~酸橘酱汁~



115 烏賊ゲソのからあげ

Fried Squid arms

120

鲑鱼沙拉~佐鲑鱼卵~



116 ねぎたっぷりのとん平焼き ~あごだし醤油~  
Omelet Filled with Shredded Pork & Green onions

200

屋久島のあご(飛魚)だし醤油で召し上がって頂きます

写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATは含まれておりません。(R)



117 牛タンシチューオムレツ  
Beef tongue stew omelette

280

鲑鱼奶油起司生春卷

price change and VAT



# 揚げ物/メイン



118 鶏のから揚げ 119 鶏のから揚げカレー風味

Fried Chicken

150 / Half 80

118 炸鸡 119 咖喱炸鸡



120 チキン南蛮 ~自家製タルタルソース~

Chicken NANBAN

160 / Half 90

南蛮炸鸡佐塔塔酱



121 鶏のから揚げ~中華風ネギソースかけ~

Chinese style fried chicken

160 / Half 90

炸鸡~佐中华风香葱酱~



122 海老と野菜の天ぷら

TEMPURA

280

鲜虾蔬菜天妇罗



123 和牛メンチカツ特製デミグラスソースかけ

Minced meat cutlet (WAGYU)

200 / Half 120



124 三重産牡蠣のフライ

Fried oysters (From MIE)

280 / Half 150

三重県産炸牡蛎(4顆)

EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT



# 揚げ物 / メイン



低糖質

125 ネギ塩牛たん焼き

Grilled Beef Tongue

上タンpremium 280 / 並タンstandard 200

烤牛舌

コンロで目の前で焼いて頂きます！！



126 黒毛和牛の贅沢ビフカツ

WAGYU Beef cutlet

480

奢华黑毛和牛炸牛排

系列の焼肉燻～KIRABI～から厳選の黒毛和牛を



127 自家製カニクリームコロッケ 2個

Home made Crab cream Croquette(2pcs)

150

自家制蟹酱可乐饼 (2个)



128 ヤゲン軟骨のから揚げ

Fried Cartilage (Chicken)

150

炸鸡软骨



129 海老チリソース

Shrimps with Chili Sauce

240

虾仁佐甜辣酱



130 みんな大好きエビマヨ

Shimp in Mayonnaise

240

- K-1 ト...
- K-2 は...
- K-3 に...
- K-4 う...
- K-5 茄...
- K-6 じゃ...
- K-7 レン...
- K-8 玉...





隠れ家の牛脂で揚げると

# 串かつ

Kakurega  
Kushikatsu

日本直送の牛脂で揚げる  
香りで感じる極上の旨味

串カツメニューリニューアル!  
新メニュー登場!

日本で初めてウスターソースを  
発売したイカリソースをベースに  
隠れ家アレンジを加えた  
「秘伝のソース」

K-25 おまかせ串かつ5本盛り合わせ

Piling suiting 5 spit cutlete ชุดรวมซูชิปลัดแบบปังทอด 5 ไม้

159<sup>B</sup>

K-26 おまかせ串かつ10本盛り合わせ

Piling suiting 10 spit cutlete ชุดรวมซูชิปลัดแบบปังทอด 10 ไม้

299<sup>B</sup>

|                                              |                 |                                                        |                 |                                                               |                 |
|----------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| K-1 トツポギ<br>Spicy Rice Cakes<br>ค็อก วน กั   | 19 <sup>B</sup> | K-9 やみつき珍味「ばさ」(牛肺)<br>Beef lung<br>ปอดวัว              | 19 <sup>B</sup> | K-17 タコ<br>Octopus<br>หนวดปลาหมึกยักษ์                        | 39 <sup>B</sup> |
| K-2 はんぺん<br>Boiled Flat Fish Cake<br>ฮัน เปง | 19 <sup>B</sup> | K-10 タコ焼き<br>Octopus dumplings<br>ทาโกะยากิ            | 29 <sup>B</sup> | K-18 マグロ<br>Tuna<br>ปลาทูน                                    | 39 <sup>B</sup> |
| K-3 にんにく<br>Garlic<br>กระเทียม               | 19 <sup>B</sup> | K-11 豚<br>Pork<br>เนื้อหมู                             | 29 <sup>B</sup> | K-19 三重産牡蠣<br>Oyster<br>หอยนางรมญี่ปุ่น                       | 49 <sup>B</sup> |
| K-4 うずら<br>Japanese Quail<br>ไต้นกกระทา      | 19 <sup>B</sup> | K-12 サーモン<br>Salmon<br>ปลาแซลมอน                       | 29 <sup>B</sup> | K-20 紅ショウガ<br>Red pickled ginger<br>พริกแดง                   | 59 <sup>B</sup> |
| K-5 茄子<br>Egg Plant<br>มะเขือม่วง            | 19 <sup>B</sup> | K-13 ささみチーズ<br>Chicken breast Cheese<br>อกไก่ทอดใส่ชีส | 29 <sup>B</sup> | K-21 明太子<br>Mentaiko<br>ไข่ปลา                                | 59 <sup>B</sup> |
| K-6 じゃがいも<br>Potato<br>มันฝรั่ง              | 19 <sup>B</sup> | K-14 イカ<br>Squid<br>ปลาหมึก                            | 29 <sup>B</sup> | K-22 海老<br>Prawn<br>กุ้ง                                      | 59 <sup>B</sup> |
| K-7 レンコン<br>Lotus Root<br>รากบัว             | 19 <sup>B</sup> | K-15 ソーセージ<br>Sausage<br>ไส้กรอก                       | 29 <sup>B</sup> | K-23 北海道産帆立<br>Scallop<br>หอยนางรมฮอกไกโด                     | 79 <sup>B</sup> |
| K-8 玉ねぎ<br>Onion<br>หัวหอม                   | 19 <sup>B</sup> | K-16 秋刀魚<br>Mackerel saury pike                        | 39 <sup>B</sup> | K-24 黒毛和牛らんぷ<br>Japanese black beef lamp<br>เนื้อวัวดำญี่ปุ่น | 79 <sup>B</sup> |

from 3 or more



# 揚げ物 / 焼き魚 / メイン



131 しゃきしゃきレタスの牛肉甘辛包み  
Beef salted and sweetened wrapping of lettuce  
240

甜辣牛肉燥包生菜



132 チーズ入り いももち フライ  
Fried Hokkaido Cheese Potato Mochi  
140



133 日本産「べにはるか」のさつまいもスティック  
Sweet potato sticks with butter honey dip  
180  
甘薯条



134 ハンバーグ特製デミグラスソース  
Homemade Hamburg With Domi-Glass Sauce  
280  
和牛汉堡排佐特制多蜜酱



低糖質

135 イカのぼっぼ焼き  
Grilled Squid  
280  
烤乌贼



136 麻婆豆腐  
MABO TOFU  
180

MABO TOFU  
137 麻婆ナス  
MABO NASU (Eggplant)  
180  
麻婆茄子



# 揚げ物/焼き魚/メイン



138 茄子のミートチーズ焼き  
Grilled Eggplants with meat, cheese  
150

黒胡椒猪颈肉 ~ 萝卜泥柚子醋 ~



**低糖質**

139 手羽先めんたい (3本)  
Chicken wing with MENTAICO  
180

蘑菇培根炒奶油



**低糖質**

140 豚トロ黒胡椒焼き ~ おろしポン酢 ~  
Pork Pepper Steak  
150

黒胡椒猪颈肉 ~ 萝卜泥柚子醋 ~



**低糖質**

141 きのことベーコンのバター醤油炒め  
Fried mushroom & Bacon  
120

蘑菇培根炒奶油



142 シーフードチーズグラタン  
Seafood Gratin  
起司焗烤海鲜  
260



143 サーモンのトマトクリームグラタン  
Salmon Tomato Cream Gratin  
蘑菇培根炒奶油  
260

一烤き上げますので20分以上お時間を頂きます  
Illustration purposes only. All prices are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT.



# 揚げ物 / メイン



144 和牛ホルモン鉄板焼き  
WAGYU HORUMON (Made from beef offal)  
480  
和牛雑鉄板焼



145 でっかいドイツソーセージ盛り合わせ  
Sausage  
280  
超大德国香肠拼盘



146 海老ときのこのアヒージョ  
Ahijo (Shrimp & Mushroom)  
240  
橄榄油炖虾仁



147 三重産牡蠣とブロッコリーのアヒージョ  
Ahijo (Oyster & Broccoli)  
240  
橄榄油炖花椰菜牡蛎



**低糖質** 148 ガーリックバターチキンステーキ  
Grilled Chicken  
180  
香蒜奶油鸡排



**低糖質** 149 イカとアスパラの肝バター鉄板焼  
Grilled Squid & Asparagus with Squid liver Butter  
240  
乌贼芦笋肝酱铁板烧



# 甲羅酒まで愉しめて二度美味しい

เหล่ากระดองปู สววกเหล่าญี่ปุ่นต้องลอง!!



CRAB INNARDS  
GRILLED IN SHELL (KANI MISO)  
カニミソ甲羅焼き

280B



Red Snow Crab  
with KANIMISO  
蟹味噌入り  
紅ずわい蟹

480B

おすすめの日本酒はこちら



食べ終わった後に、日本酒を注いで「甲羅酒」  
熱燗と蟹味噌、甲羅の香ばしさを楽しむのが  
「甲羅酒」蟹みそを最後まで堪能できる  
究極の楽しみ方。  
甲羅にべばりついた味噌を酒と味わい、  
甲羅を炙り香ばしさを味わってください。



KUBOTA SENJU  
久保田 千寿

300ml/ 540B



GEKKEIKAN  
KARAKUCHI  
月桂冠 生酒

280ml/ 380B

※本メニューに使用しております写真はイメージです。  
※本メニューに使用しております写真はイメージです。  
※本メニューに使用しております写真はイメージです。





Y-2 ねぎま Chicken with leek



Y-3 レバー Chicken liver



Y-4 こころ Chicken heart



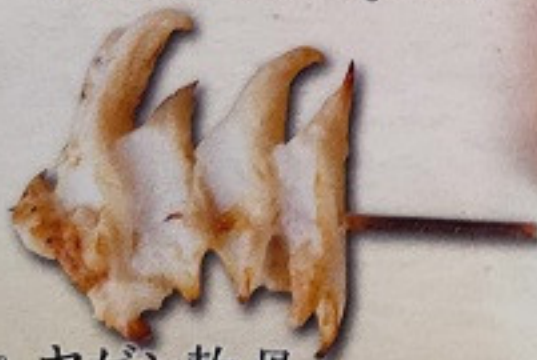
Y-5 ぼんじり Chicken tail



Y-6 かわ Chicken skin



Y-7 手羽先 Chicken Wing Skewers



Y-8 ヤゲン軟骨 Chicken cartilage



Y-9 つくね Chicken meatball

# 焼き鳥



(1本)  
1 stick All 60B



Y-10 もも Chicken leg



Y-11 せせり Chicken neck meat



Y-12 ささみ (ゆずこしょう)  
Chicken breast (with yuzu and pepper seasoning)



Y-13 ささみ (わさび)  
Chicken breast (with wasabi)



Y-14 ささみ (うめ)  
Chicken breast (with plum seasoning)



Y-1 本日の盛り合わせ  
Assorted of the day (5本)  
5 stick 280B

※ 焼き鳥のオーダーは1回の注文で3本以上から承ります。 A minimum of 3 sticks is required for each order.



# 天ぷら

## TEMPURA SET

### 海老と 野菜の 天ぷら盛り



SHRIMP(2pcs) & VEGETABLE TEMPURA SET

280B

サクサクの海老と野菜の盛り合わせ天ぷら Assorted crispy TEMPURA with shrimp and vegetable.

481



鮑の天ぷら  
〜肝醤油〜

ABALONE TEMPURA  
LIVER SHOYU SAUCE

450B

UN/HOKKAIDO



大葉の  
雲丹のせ  
天ぷら

SEA URCHIN with  
GREEN SHISO  
TEMPURA

450B

WAGO



鰻の一本揚げ

LONGER EEL TEMPURA

380B

MENTAIKO



明太子の天ぷら  
SPICY COD ROE TEMPURA

280B

SHIRAKO



鮭の白子の天ぷら  
SOFT SALMON ROE TEMPURA

180B



# 焼き魚



**低糖質**

150 でっかいアジの開き  
Dried jack mackerel (AJI)  
280  
烤超大竹荚鱼



**低糖質**

151 さんまの塩焼き  
Grilled pacific saury (SANMA)  
160  
盐烤秋刀鱼



**低糖質**

152 特大ほっけの開き  
Dried Atka mackerel (HOKKE)  
380 (HELF 199)  
烤特大鲱鱼



**低糖質**

153 大サバ一夜干し  
Dried Mackerel (SABA)  
280  
大鲭鱼一夜干



**低糖質**

154 目鯛西京焼き  
Kyoto-style grilled (MISO) Sea bream (MEDAI)  
220  
鯛鱼西京烧



**低糖質**

155 岐阜産子持ち鮎  
AYU SHIOYAKI (JAPAN)  
280  
盐烤带卵香鱼



# 寿司/ご飯もの



157 うなぎロール  
Eel roll  
280  
鰻魚卷



158 サーモンいくらロール  
Salmon Roll with Salmon roe roll  
280  
鮭魚卷



159 黒毛和牛寿司 ~雲丹のせ~  
WAGYU SUSHI with UNI  
280  
黒毛和牛海胆握寿司



160 鶏糲炊  
Chicken Porridge  
150  
鸡肉高汤粥



161 高菜チャーハン  
Takana fried rice  
180  
榨菜炒饭



162 豚キムチチャーハン  
Pork kimchi fried rice  
180  
猪肉泡菜炒饭





163 とんこつ野菜タンメン  
Pork Bone RAMEN  
200  
豚骨蔬菜拉面



164 屋台風醤油らーめん  
SHOYU RAMEN  
200  
酱油拉面



おにぎり (165梅/166明太子/167おなか/168鮭)  
ONIGIRI  
120

165酸梅饭团 166明太子饭团 167紫鱼松饭团 168鲑鱼饭团



169 あら汁  
Soup Made from the Bony Parts of Fish (ARAJIRU)  
69



170 ソース焼きそば  
YAKISOBA  
150



171 海鮮塩焼きそば  
SEAFOOD SHIO YAKISOBA  
220





172 ひつまぶし風だし茶漬  
Eel Dashi Chazuke  
280

鰻魚湯泡飯



173 伊豆天城の絶品わさびだし茶漬  
Wasabi Dashi Chazuke  
280

伊豆天城山葵湯泡飯



174 特選紀州南高梅のだし茶漬  
Ume (Wakayama) Dashi Chazuke  
250

特選紀州南高梅湯泡飯



175 かねふくめんたいこのだし茶漬  
Mentaiko Dashi Chazuke  
180

明太子湯泡飯



176 焼き鮭といくらのだし茶漬

Salmon roe and grilled salmon with boiled kelp in sweetened soy

380



177 しらすと塩こぶのだし茶漬  
Dashi Chazuke SHIRASU & Salt kelp  
120

吻仔魚盐昆布湯泡飯

Prices only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT



186

# ご膳もの/メ 贅沢卵かけごはん〜トリュフ醤油で〜 Raw egg on rice ~Truffle soy sauce~ 奢华生蛋拌饭~佐松露酱油~



## 贅沢その壱「森のたまご」

森のたまご」のおいしさのヒミツは、長年の研究から生み出された絶妙な飼料レシピ。マグロやカツオから抽出した良質な魚油、よもぎ、パプリカなどが入っています。風味、色ツヤなど、たまご本来のおいしさを追求した「コクうま」のたまごなのです。

## 贅沢その貳「トリュフ卵かけ醤油」

しろしょうゆとオリーブオイルに黒トリュフを加えました。これ以上の贅沢醤油は考えられません！

## 贅沢その参「うれしい卵は2個まで同一料金」

黄身だけを贅沢に使いたい！もっと卵をたっぷりかけたい！  
※コレステロールが気になる方はお控えください

200B



188 ざるそば  
ZARUSOBA  
150  
荞麦面



189 梅おろしそば  
Grated radish & plum SOBA  
180  
梅香萝卜泥荞麦面



# オムライス/うどん



190 ケチャップオムライス  
ketchup Omurice  
180  
番茄酱蛋包饭



191 ふわふわ帽子のオムライス  
Omurice (Demi-Glace Sauce)  
220  
多蜜酱蛋包饭



192 カルボナーラオムライス  
Cream Source Omurice  
220  
奶油酱蛋包饭



193 お好み焼き風オムライス  
「OKONOMIYAKI」 Style Omurice  
180  
大阪烧风味蛋包饭



194 明太子釜玉うどん  
Udon with raw egg & cod roe  
220  
明太子乌龙面



195 ネバネバ納豆うどん  
Udon with NATTO  
200  
纳豆乌龙面



# パスタ



200 明太子とイカの和風スパゲッティー  
Soy Sauce & Bonito Stock Spaghitti with Squid & Spicy Cod Roe

280

明太子乌贼和风义大利面



201 生ハムのクリームソーススパゲッティー  
Cream Spaghetti with uncured ham

280

生火腿奶油酱义大利面



202 燻製ベーコンカルボナーラ  
Carbonara

160

熏制培根奶油义大利面



203 美人トマトとガーリックトマトスパゲッティー  
Garlic Tomato Sauce Spaghetti

160

蒜香美人番茄义大利面



204 卵でまろやか！鉄板ナポリタン  
Ketchup Sauce Spaghetti with Bacon & pepper

200

铁板滑蛋蕃茄义大利面



205 はまぐりのボンゴレビアンコ  
Vongole Bianco

200

白酒蛤蜊义大利面





206 燻製ベーコンときのこのトマトソーススパゲッティー  
 Tomato Sauce Spaghetti with Bacon & Mushroom  
 220  
 熏制培根蘑菇番茄义大利面



207 サーモンとアスパラのクリームスパゲッティ  
 Cream Spaghetti with Salmon & Asparagus  
 240  
 鲑鱼芦笋奶油义大利面



208 いかすみスパゲッティー  
 ~ゴルゴンゾーラソースかけ~  
 Squid Ink Spaghetti with Gorgonzola Sauce  
 350  
 墨鱼汁义大利面



209 ゴルゴンゾーラのペンネ  
 Penne Gorgonzola  
 260  
 高冈佐拉起司通心粉



210 しらすと九条ネギのアリオオーリオ  
 sardine & Kujo Leek  
 220  
 吻仔鱼九条葱香蒜橄榄油义大利面



211 サラミのペンネアラビアータ  
 Penne all'Arrabbiata  
 200  
 香辣茄酱香肠通心粉





212 激辛！魚介のスパイシースパゲッティー  
Spicy Spaghetti(Kee Mao)with Seafood  
250

激辣！海鮮義大利面



213 隠れ家オリジナル真っ赤なカルボナーラ  
Red Carbonara  
200

招牌特制紅通通奶油義大利面



214 魚介たっぷりトマトソースのスパゲッティー  
Seafood Tomato Sauce Spaghetti  
350

海鮮蕃茄義大利面



215 ツナとトマトソースのスパゲッティー  
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Tuna  
180

鮪魚蕃茄義大利面



216 海老とナッツのトマトクリームスパゲッティー  
Tomato Cream Sauce Spaghetti with Shrimp  
260

虾仁坚果蕃茄奶油義大利面



217 牡蠣と青菜のクリームスパゲッティー  
Cream Spaghetti with Oyster & Greens  
280

牡蛎青菜奶油義大利面



# パスタ



218 明太子のカルボナーラ  
Spaghetti Carbonara with Spicy Cod Roe  
280

明太子奶油义大利面



219 きのことベーコンの和風スパゲッティー  
Soy Sauce & Bonito Stock Spaghetti with Mushroom & Bacon  
160

蘑菇培根和风义大利面



220 紀州南高梅のペペロンチーノ  
Garlic, Olive Oil, Chili with UME (NANKOUME)  
240

纪州南高梅香蒜橄榄油义大利面



221 ベーコンと玉ねぎのペペロンチーノ  
Aglio olio e peperoncino with Bacon & Onion  
200

洋葱培根香蒜橄榄油义大利面



222 魚介たっぷりのペペロンチーノ  
Garlic, Olive Oil, Chili with Seafood Spaghetti  
300



223 ミートソーススパゲッティー  
Bolognese sauce (Beef) Spaghetti  
240

肉醬义大利面

for illustration purposes only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT





# JAPANESE PATISSIER PRESENTS



白金台を中心に都内のパティスリーで  
12年修行し、自分の味を海外で広め  
たいという想いの元、バンコクで念願  
の1号店をオープン。

素材は全て現地で調達しながらも、  
日本で作っていたものと同じクオリティ  
になるよう、レシピを工夫しております。



**C-1**  
濃厚 クリームブリュレ 160B  
Rich Cream Brulee

中はふわとろ、表面はパリッとさせた  
濃厚ブリュレです。



**C-2**  
アップルパイ 160B  
Apple Pie

定番のアップルパイに、今流行りの  
バタースコッチソースを添えています。



**C-3**  
焼きカスタードとバニラアイス 180B  
Baked Custard with Vanilla Ice-cream

カスタードを焼き固めたケーキと、  
バニラアイスのハーモニー。



**C-4**  
フォンダン・ショコラ 180B  
Fondant Chocolat

フランス由来のチョコクリームが入った、  
チョコレートケーキです。

※混雑時 15 分程度お時間を頂きます \*Be in disorder, require a bit late about 15minutes

写真はイメージです。また、価格にはサービスチャージとVATは含まれておりません。/ Product image for illustration purposes only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT.



# HOKKAIDO CHEESE CAKE



札幌フロマージュ  
ゆきどけの  
味わい

札幌フロマージュ 1ホール  
お持ち帰りも可能です  
800 (a cake)  
急なお誕生日にも対応可能



Chocolate



Strawberry

Haagen-Dazs  
100ml Cup  
150

TORORI  
NAMA PUDDING  
本格生プリン



生プリンクリーミー抹茶  
130

TORORI Nama Pudding Creamy Matcha



抹茶アイス  
Ice Cream Maccha  
100

TORORI  
NAMA PUDDING  
本格生プリン



生プリンクラシック北海道  
130

TORORI Nama Pudding Classic Hokkaido



雪見だいふく ~チョコレート~  
Ice Cream Chocolate (YUKIMI DAIFUKU)  
100

Product image for illustration purposes only. All rates are EXCLUSIVE of 10% service charge and VAT.