新村畜産

牧場直営

和牛燒肉專門

「新村和牛」產於鹿兒島縣內畜牧業最發達的大隅半島
肝付町(きもつきちょう)的新村牧場所精心培育的地方品牌牛

用餐時間120分鐘（90分為最後加點時間）

食材剩餘過多，將酌收食材浪費處理費：
「食材剩餘超過100g，酌收200元食材處理費；
200g後每100g將酌收50元，以此類推。」

一二八〇元

和牛
日和雪花
日和赤身
澳和梅花
澳和卡魯比

野肉
雞腿肉
雞軟骨
鴨胸

豚肉
豬肋條
豬五花
豬梅花

海鮮
白蝦
生蠔

漬物
韓式泡菜
柚香大根
蔥鹽
月見醬

前菜
麻油鹽沙拉

蔬菜
山藥
櫛瓜
蘑菇
青龍

飲品
可樂
雪碧
可爾必思
氣泡水
無糖烏龍茶
美粒果

米食
白飯
玉子飯
蔥鹽玉子飯

甜點
每日主廚精選

熟食
燉煮半筋肉

贈和牛握壽司每人兩貫(不吃牛請提前告知服務人員)　+$150 生啤 highball 系列喝到飽　服務費另加10%

一五八〇元

和牛
澳和橫膈膜
日和小三角
日和特上赤身
澳和牛舌（前段）

野肉
雞松阪

豚肉
豬戰斧
豬松阪

海鮮
扇貝
草蝦
鮭魚卵

內臟
牛心
黑羽土雞心

前菜
生醃蛤蠣
蔥鹽牛舌

飲品
生啤酒喝到飽
highball系列
（原味、乳酸、紫蘇梅）

米食
和牛握壽司
貝柱手捲
鮭魚手捲

甜點
熔岩巧克力

贈送日和精選每人一份（不吃牛請提前告知服務人員）

服務費另加10%

一九八〇元

和牛

日和極上胸腹肉
日和腿三角／臀肉蓋
日和背肩
日和牛小排
澳和牛舌盛和
（厚切1片、薄切2片）
月見澳和肋眼

海鮮

生食級干貝
帶殼鮑魚
紋甲花枝
鮭魚刺身
松葉蟹腳

內臟

澳和牛肝
澳和牛丸腸

前菜

生牛肉塔塔

飲品

清酒喝到飽
梅酒喝到飽

米食

海膽貝柱手捲

甜點

哈根達斯

一五八〇元

和牛

日和肋眼
日和紐約客
日和菲力
澳和厚切牛舌

贈送日和沙朗每人一份【一九八〇元】（不吃牛請提前告知服務人員）　服務費另加10%

新村畜産

牧場直営

和牛燒肉專門

「新村和牛」產於鹿兒島縣內畜牧業最發達的大隅半島
肝付町(きもつきちょう)的新村牧場所精心培育的地方品牌牛

主食

白飯	三〇
玉子飯	五〇
蔥鹽玉子飯	七五

小品

泡菜	七〇
黃瓜	七〇
月見蛋黃醬	三〇
土雞蛋黃	二五
蔥鹽	二〇

前菜

生牛肉塔塔	二五〇
生醃蛤蜊	二〇〇
麻油鹽沙拉	一五〇
鱈魚肝	一三〇

和牛

一人盛合 五種和牛	七八〇
兩人盛合 五種和牛	一五六〇

特上厚牛舌	一人前三五〇
上等牛舌	五二〇
薄切牛舌	三二〇
牛舌盛合	五五〇

新村牧場直送A5	時價
新村極上牛小排	五二〇
極上橫隔膜	六八〇
漢堡排	三二〇
精選牛五花	二三〇

豚肉

伊比利松阪豬　三五〇
伊比利梅花豬　三〇〇
伊比利腹協法蘭克　三〇〇
伊比利豬肋條　三〇〇
豬五花　二四〇

野肉

雞腿肉　一二五
雞松板　二二〇
雞軟骨　一二〇
櫻桃鴨胸　一八〇

內臟

黑羽土雞心	一二〇
和牛牛肝	一八〇
和牛丸腸	二二〇
穀飼牛心	一八〇

海鮮

生蠔	一五〇
干貝	兩顆一八〇
草蝦	二三〇
紋甲花枝	二八〇

蔬菜

山藥	一〇〇
櫛瓜	八〇
蘑菇	一二〇
青龍	一〇〇

飲料

可樂	六〇
雪碧	六〇
可爾必斯	六〇
氣泡水	六〇
無糖烏龍茶	六〇
美粒果	六〇

酒水

生啤酒	一三〇
HighBall	一三〇
紫蘇梅HighBall	一三〇
乳酸HighBall	一三〇
梅酒（純飲・冰・碳酸）	二五〇
繁桝大吟釀	一六五〇
繁桝箱入娘（大）	二六〇〇
繁桝箱入娘（小）	九八〇
繁桝滴榨	三五〇〇
繁桝梅酒（大）	一四五〇
繁桝梅酒（小）	七二〇

甜點

哈根達斯	一〇〇
布朗尼	一〇〇
	一顆

【酌收服務費10%　低消六〇〇元/人】【開瓶費三〇〇元/瓶】