How to Enjoy "Zauo"

*Please note that while you are welcome to have as much fun as you can, you are not allowed to release the fish you catch.
※ 因为钓上来的鱼不能放还，请一边加以注意一边尽情享乐。
※ 因為釣上來的魚不能放還，請一邊加以註意一邊盡情享樂。
※낚은 물고기는 다시 놓아 주실 수는 없으므로, 주의하셔서 즐겨 주십시오.

POINT

✦You can order different cookery for each fillet of the fish you catch. Order by a "fillet", and you can enjoy different dishes with one fish.

※钓上来的鱼分为两半，可以改变料理方法。
如果选择"半条"料理，一条鱼可以品尝到多种味道。

※釣上來的魚分為兩半，可以改變料理方法。
如果選擇"半條"料理，一條魚可以品嘗到多種味道。

낚으신 생선을 반으로 나누어 요리법을 바꾸실 수 있습니다.
"반"으로 주문하시면 한 마리로 여러 맛을 즐기실 수 있습니다.

Caution regarding the Use of Table and fishing.

- We add 380 yen + tax/person to your bill as the "cover charge". The "cover charge" includes the "mini appetizer". If you decide to catch your own fish, the "fishing rod rental fee (w/ bait)" of 100 yen + tax will incur.
- 在本店，作为"手续费"1名客人收取380日元+税。"手续费"中，含有交给客人的"小钵"费用。享受垂钓之际，收取"租借钓竿（带有鱼饵）"费用100日元+税。
- 在本店，作為"手續費"1名客人收取380日元+稅。"手續費"中，含有交給客人的"小缽"費用。享受垂釣之際，收取"租借釣竿（帶有魚餌）"費用100日元+稅。
- 당점에서는 "착지료"로서, 한 사람당 380엔+세금을 받고 있습니다. "착지료"에는, 손님에게 드리는 작은 전시요리 요금이 포함되어 있습니다.
낚시를 즐기실 때는 "낚싯대 대여 (미끼포함)"에 100엔+세금을 받고 있습니다.

① Catch!! Have fun!! And eat more affordably!!

Our system offers our diners the chance to enjoy dining more affordably by "catching their own fish" than ordering normally.

垂钓!!其乐无穷!!经济享用!!

与普通的点选相比，是更加重视客人"亲自垂钓"、经济享用的特色方式。

垂釣!!其樂無窮!!經濟享用!!

與普通的點選相比，是更加重視客人"親自垂釣"、經濟享用的特色方式。

낚고!! 즐기고!! 싸게 먹는다!!

보통 주문하는 것 보다도, 손님이 "낚아 주실으로" 싸게 드실 수 있는 시스템입니다.

② You can enjoy the fish you catch in many styles!!

You can choose how you want the fish you catch to be cooked at the spot. Many cookeries are available for the "Price with the Fish You Catch" and nothing additional. (Some cookeries need extra fees.)
Cook the whole fish, or have each of the fillets cooked differently – you can enjoy different dishes with one fish.

钓上来的鱼可以通过多种料理方法进行料理食用!!

钓上来的鱼可以在现场选择各种各样的料理方法。备有以"限于钓鱼价格"予以食用的菜单。（料理方法中的一部分为收费服务。）
选择1整条或者是半条分别的料理方法，一次可以享用多种料理。

釣上來的魚可以通過多種料理方法進行料理食用!!

釣上來的魚可以在現場選擇各種各樣的料理方法。備有以"限於釣魚價格"予以食用的菜單。（料理方法中的一部分為收費服務。）
選擇1整條或者是半條分別的料理方法，一次可以享用多種料理。

낚은 물고기는 여러 요리법으로 드실 수 있습니다!!

낚은 물고기는, 그 자리에서 여러가지 요리법을 선택하실 수 있습니다. "낚은 물고기 가격만"으로 드실 수 있는 메뉴를 준비하고 있습니다.
(요리법에는 일부 유료도 있습니다.) 한 마리를 통째로, 혹은 반으로 나누어 요리법을 선택할 수 있는 등, 한번에 여러가지 요리를 즐기실 수 있습니다.

③ You can even savor the "bony parts" left after making sashimi!!

We will make the aradaki (stewed bony fish) or miso soup with red sea bream. Flounder and horse mackerel are perfect for deep-frying to make the famous "bone crackers" of Zauo you can enjoy even to the bone.

直至可以品味到制作刺身后的"头骨"料理!!

利用制作刺身后的"头骨"，可以采用更进一步的料理方法进行"后加工"。
后加工为收费料理。请参照"钓鱼价格表"。鲷鱼可以用于杂煮以及酱汤。
偏口魚和竹荚魚可以酥松油炸带骨食用，制成ZAUO的人气食品"骨煎饼"。

直至可以品味到制作刺身後的"頭骨"料理!!

利用制作刺身後的"頭骨"，可以采用更進一步的料理方法進行"後加工"。
後加工為收費料理。請參照"釣魚價格表"。鯛魚可以用於雜煮以及醬湯。
偏口魚和竹荚魚可以酥松油炸帶骨食用，制成ZAUO的人氣食品"骨煎餅"。

회를 만들고 남은 "아라 (생선의 남은부분)" 까지 맛보실 수 있습니다!!

회를 만들고 남은 "아라"로, 더욱 맛보실 수 있는 요리법 "후가공"이 준비되어 있습니다. 후가공은 유료입니다. "낚은 물고기 가격표"를 참조해 주십시오.
도미는 아라조림이나 된장국에, 광어나 전갱이는, 바삭하게 튀겨서 드실 수 있는, 자우오 인기 메뉴 "뼈센베"로 만드실 수 있습니다.

ZAUO's List of Prices with the Fish You Catch

钓鱼价格表
釣魚價格表
낚시 물고기 가격표

Please be careful when enjoying fishing.

*Please note that while you are welcome to have as much fun as you can, you are not allowed to release the fish you catch.
※ 因为钓上来的鱼不能放还，请一边加以注意一边尽情享乐。
※ 因為釣上來的魚不能放還，請一邊加以註意一邊盡情享樂。
※낚은 물고기는 다시 놓아 주실 수는 없으므로, 주의하셔서 즐겨 주십시오.

Free cookery 無料 調理
免费料理 免費料理 무료요리
*You can have the free cookery dishes for the price of the "fish you catch".
※免费料理仅按 "钓鱼" 的价格予以提供。
※免費料理僅按 "釣魚" 的價格予以提供。
※무료요리는 "낚시 물고기" 가격만으로 제공해 드립니다.

For-fee cookery 有料 調理
收费料理 收費料理 유료요리
*This shows the additional fee to the price of fish you catch.
※ "收费料理" 的料理加工费加费于钓鱼的价格。
※ "收費料理" 的料理加工費加費於釣魚的價格。
※ "유료요리"의 요리 가공료는, 낚시 물고기 가격에 추가 됩니다.

Post Cookeries 後加工
后加工 後加工 후가공
*You can savor the "bony parts" left after making "Ikizukuri".
※ 可以享用利用 "活刺身" 后的 "头骨" 制作的料理。
※ 可以享用利用 "活刺身" 後的 "頭骨" 制作的料理。
※ "활생선회" 후 남은 "아라"를 사용해서 드실 수 있습니다.
*The Post Cookery Fee is the additional fee to the price of fish you catch.
※ 后加工费用加费于钓鱼的价格。
※ 後加工費用加費於釣魚的價格。
※ 후가공 요금은, 낚시 물고기 가격에 추가 됩니다.

鯛 Sea Bream

鯛鱼
鯛魚
도미

Only Fished Price
Instead of JPY3,800 (regular price) JPY **2,950**

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理
Free Cookery 免费料理 免費料理 무료요리
- Ikizukkuri 活刺身 活刺身 활생선회
- Grilled with salt 盐烤 鹽烤 소금구이
- Stewed in soy sauce broth 煮炖 煮燉 조림
- Deep-fried 油炸 油炸 튀김
- Sauteed in butter 黄油烤 黃油烤 버터구이
- Breaded 面裹油炸 面裹油炸 프라이

有料 調理
For-fee Cookery 收费料理 收費料理 유료요리
- Sushi Per piece JPY 50 手握寿司 手握壽司 쥠초밥
- Chazuke Set JPY 380 茶泡饭套餐 茶泡飯套餐 차즈케 세트
- Zosui Per pot JPY 380 杂烩粥 雜燴粥 조우스이
- Kamameshi Per pot JPY 380 釜饭 釜飯 솥밥

後加工
Post Cookeries 后加工 後加工 후가공
- Miso Soup Per bowl JPY 180 酱汤 醬湯 된장국
- Kabutoyaki JPY 200 鱼头烤 魚頭烤 머리구이
- Aradaki JPY 300 杂煮 雜煮 아라구이

平目 Flounder

偏口鱼
偏口魚
광어

Only Fished Price
Instead of JPY4,500 (regular price) JPY **3,550**

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理
Free Cookery 免费料理 免費料理 무료요리
- Ikizukkuri 活刺身 活刺身 활생선회
- Stewed in soy sauce broth 煮炖 煮燉 조림
- Deep-fried 油炸 油炸 튀김
- Sauteed in butter 黄油烤 黃油烤 버터구이
- Breaded 面裹油炸 面裹油炸 프라이

有料 調理
For-fee Cookery 收费料理 收費料理 유료요리
- Sushi Per piece JPY 50 手握寿司 手握壽司 쥠초밥
- Chazuke Set JPY 380 茶泡饭套餐 茶泡飯套餐 차즈케 세트
- Zosui Per pot JPY 380 杂烩粥 雜燴粥 조우스이
- Kamameshi Per pot JPY 380 釜饭 釜飯 솥밥

後加工
Post Cookeries 后加工 後加工 후가공
- Miso Soup Per bowl JPY 180 酱汤 醬湯 된장국
- Bone cracker JPY 250 骨煎饼 骨煎餅 뼈센베

伊勢海老 Spiny Lobster

伊势龙虾
伊勢龍蝦
이세새우

Market price

*The prices differ depending the season, place of origin and size.
※ 根据进货时期、产地、大小，价格有所不同。
※ 根據進貨時期、產地、大小，價格有所不同。
*업하시기, 산지, 크기에 따라 금액이 다릅니다.

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理
Free Cookery 免费料理 免費料理 무료요리
- Ikizukkuri 活刺身 活刺身 활생선회
- Grilled with salt 盐烤 鹽烤 소금구이
- Grilled with Mayo 蛋黄酱烤 蛋黃醬烤 마요네즈구이

後加工
Post Cookeries 后加工 後加工 후가공
- Miso Soup Per bowl JPY 180 酱汤 醬湯 된장국

鮗 Horse Mackerel

竹筴鱼
竹筴魚
전갱이

Only Fished Price
Instead of JPY980 (regular price) JPY **880**

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理
Free Cookery 免费料理 免費料理 무료요리
- Ikizukkuri 活刺身 活刺身 활생선회
- Tataki TATAKI TATAKI 다짐
- Grilled with salt 盐烤 鹽烤 소금구이
- Deep-fried 油炸 油炸 튀김
- Breaded 面裹油炸 面裹油炸 프라이

有料 調理
For-fee Cookery 收费料理 收費料理 유료요리
- Sushi Per piece JPY 50 手握寿司 手握壽司 쥠초밥

後加工
Post Cookeries 后加工 後加工 후가공
- Bone cracker JPY 100 骨煎饼 骨煎餅 뼈센베

さざえ Turban Shell

角螺螺
角螺螺
소라

Instead of JPY480 (regular price)
Only Fished Price
JPY **380**

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理 **Free Cookery** 免费料理 免費料理 무료요리
- Sashimi 刺身 活刺身 활생선회
- Tsuboyaki Tsuboyaki 소라구이

東海老 Prawn

竹节虾
竹節蝦
참새우

Instead of JPY480 (regular price)
Only Fished Price
JPY **380**

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理 **Free Cookery** 免费料理 免費料理 무료요리
- Sashimi 刺身 活刺身 활생선회
- Grilled with salt 盐烤 鹽烤 소금구이
- Tempura 天妇罗 天婦羅 튀김
- Breaded 面裹油炸 面裹油炸 프라이

あわび Abalone

鲍鱼
鮑魚
전복

Instead of JPY1,480 (regular price)
Only Fished Price
JPY **1,280**

Cookery/Processing Fees (Can accommodate different cookery for each fillet)
料理·加工費(也可以半條分別料理) 料理·加工費(也可以半條分別料理) 요리·가공료(반쪽 요리도 가능합니다)

無料 調理 **Free Cookery** 免费料理 免費料理 무료요리
- Sashimi 刺身 活刺身 활생선회
- Jigokuyaki 地狱烤 地獄烤 지옥구이
- Sauteed in Butter 黄油烤 黃油烤 버터구이

Menu for Fish You Catch

鯛を釣る!! 食べる!!

たい

Sea Bream | 鯛鱼 | 鯛魚 | 도미

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条　※ 整個1條，或者是半條　*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery With the sea bream you catch **"Ikizukuri"**
用钓的鲷鱼 活刺身
用釣的鯛魚 活刺身
낚은 도미로 활생선회

Only Fished Price
Instead of JPY3,800 (regular price) **JPY 2,950**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条　※ 整個1條，或者是半條　*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery With the sea bream you catch **"Grilled with salt"**
用钓的鲷鱼 盐烤
用釣的鯛魚 鹽烤
낚은 도미로 소금구이

Only Fished Price
Instead of JPY3,800 (regular price) **JPY 2,950**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条　※ 整個1條，或者是半條　*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery With the sea bream you catch **"Stewed in soy sauce broth"**
用钓的鲷鱼 煮炖
用釣的鯛魚 煮燉
낚은 도미로 조림

Only Fished Price
Instead of JPY3,800 (regular price) **JPY 2,950**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery With the sea bream you catch **"Sauteed in Butter"**
用钓的鲷鱼 黄油烤
用釣的鯛魚 黃油烤
낚은 도미로 버터구이

Only Fished Price
Instead of JPY3,800 (regular price) **JPY 2,950**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery With the sea bream you catch **"Breaded, served with tartar sauce"**
用钓的鲷鱼 面裹油炸，配有塔塔酱
用釣的鯛魚 面裹油炸，配有塔塔醬
낚은 도미로 프라이, 타르타르소스 첨가

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY3,800 (regular price) **JPY 2,950**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery With the sea bream you catch **"Deep-fried"**
用钓的鲷鱼 油炸
用釣的鯛魚 油炸
낚은 도미로 튀김

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY3,800 (regular price) **JPY 2,950**

Side Dishes

Rice.
米饭. 米飯. 밥.
Par bowl **JPY 250**

Chawanmushi
蒸蛋羹. 蒸蛋糕. 계란찜.
JPY 380

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

Menu for Fish You Catch

鯛を味わう

For-fee cookery

*The fees shown here are the additional fee to the price of fish you catch.
They are not the price of each dish.
※收費料理、后加工的費用在釣魚的价格之上添加料理、加工費用。不是單品点购价格。
※收費料理、後加工的費用在釣魚的價格之上添加料理、加工費用。不是單品點購價格。
유료요리, 후가공 요금은, 낚으신 물고기의 낚시 물고기 가격에 요리, 가공요금으로서 추가 됩니다. 단품 주문 가격이 아닙니다.

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条　※ 整個1條，或者是半條　•1마리 통으로, 혹은 반으로

For-fee cookery
With the sea bream you catch "Sushi"
用釣的鯛魚 手握寿司
用釣的鯛魚 手握壽司
낚은 도미로 쥠초밥
Cookery/Processing Fees
Per piece JPY 50

For-fee cookery
With the sea bream you catch "Chazuke set"
用釣的鯛魚 茶泡飯套餐
用釣的鯛魚 茶泡飯套餐
낚은 도미로 차즈케 세트
A single serving
JPY 380

*Each fillet makes a potful (serving two).
※ 利用半条可以制作1锅。（1锅约为2人份）
※ 利用半條可以制作1鍋。（1鍋約為2人份）
※ 半으로 찌게 1냄비를 만들 수 있습니다. (찌게 1냄비는 약 2인분입니다.)

For-fee cookery
With the sea bream you catch "Zosui"
用釣的鯛魚 杂烩粥
用釣的鯛魚 雜燴粥
낚은 도미로 조우스이
Cookery/Processing Fees
Per pot JPY 380

A bowl of rice, sesame sauce, condiments, clear broth -- Does not come with red sea bream sashimi
※ 米饭1碗・芝麻酱汁・药味・煮汤　…不带有鯛魚的刺身。
※ 米飯1碗・芝麻醬汁・藥味・煮湯　…不帶有鯛魚的刺身。
밥 한 공기·깨소스·양념·육수…도미회는 포함되지 않습니다.

*We stew the "bony parts" left after making "Ikizukuri" in soy sauce broth. After enjoying Ikizukuri,
※ 煮炖活剌身后的鯛魚的头骨等。　※ 煮燒活剌身後的鯛魚的頭骨等　•활생선회 후 도미의 아라를 조립니다.

Post Cookeries
Savor the bony parts in "Aradaki"
用鯛魚的头骨等杂煮
用鯛魚的頭骨等雜煮
도미 아라로 아라조림
Cookery/Processing Fees
JPY 300

*The "bony parts" of one sea bream makes up to 6 bowls of miso soup.
※ 1条鱼的头骨可以制作约6碗。
※ 1條魚的頭骨可以制作約6碗。
한 마리 분의 아라로 6 그릇을 만들 수 있습니다.

*We make miso soup with the "bony parts" left after making "Ikizukuri"
※ 用活剌身后的头骨等制作酱汤。
※ 用活剌身後的頭骨等制作醬湯。
•활생선회 후에 아라를 된장국으로 만듭니다.

Post Cookeries
Savor the bony parts of "Sea Bream Miso Soup"
用鯛魚的头骨等制作酱汤
用鯛魚的頭骨等制作醬湯
활생선회 후에는 도미 아라로 된장국
Per bowl
JPY 180

*One pot serves 2 diners. Each fillet can make up to two pots of kamameshi
※ 1釜约为2人份。　※ 1釜約為2人份。　•1솥은 약 2인분입니다. 반으로 2솥까지 만들 수 있습니다.
如果是半条可以制作2釜。如果是半條可以制作2釜。

For-fee cookery
With the sea bream you catch "Kamameshi"
用釣的鯛魚制作釜饭
用釣的鯛魚制作釜飯
낚은 도미로 솥밥
Cookery/Processing Fees
Per pot JPY 380

*We grill the "bony parts" left after making "Ikizukuri
※ 活剌身后的鯛魚的头骨进行盐烤。
※ 活剌身後的鯛魚的頭骨進行鹽烤。
•활생선회 후 도미 아라를 소금구이 합니다.

Post Cookeries
Savor the bony parts in "kabutoyaki"
用鯛魚的头骨制作魚头烤
用鯛魚的頭骨制作魚頭烤
도미 아라로 머리구이
Cookery/Processing Fees
JPY 200

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

Menu for Fish You Catch

ひらめ
平目を釣る!!食べる!!

Flounder | 偏口鱼 | 偏口魚 | 광어

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条　※ 整個1條，或者是半條　*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery
With the flounder you catch **"Ikizukuri"**
用钓的偏口鱼 活刺身
用釣的偏口魚 活刺身
낚은 광어로 활생선회

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY4,500 (regular price) **JPY 3,550**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery
With the flounder you catch **"Stewed in soy sauce broth"**
用钓的偏口鱼 煮炖
用釣的偏口魚 煮燉
낚은 광어로 조림

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY4,500 (regular price) **JPY 3,550**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery
With the flounder you catch **"Deep-fried"**
用钓的偏口鱼 油炸
用釣的偏口魚 油炸
낚은 광어로 튀김

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY4,500 (regular price) **JPY 3,550**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery
With the flounder you catch **"Sauteed in Butter"**
用钓的偏口鱼 黄油烤
用釣的偏口魚 黃油烤
낚은 광어로 버터구이

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY4,500 (regular price) **JPY 3,550**

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery
With the flounder you catch **"Breaded, served with tartar sauce"**
用钓的偏口鱼 面裹油炸・配有塔塔酱
用釣的偏口魚 面裹油炸・配有塔塔醬
낚은 광어로 프라이·타루타루소스 첨가

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY4,500 (regular price) **JPY 3,550**

Side Dishes

Rice.
米饭. 米飯. 밥.
Par bowl **JPY 250**

Chawanmushi
蒸蛋羹. 蒸蛋羹. 계란찜.
JPY 380

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

Menu for Fish You Catch

ひらめ
平目を味わう

For-fee cookery

*The fees shown here are the additional fee to the price of fish you catch.
They are not the price of each dish.
※收费料理、后加工的费用在钓鱼的价格之上添加料理、加工费用。不是单品点购价格。
※收費料理、後加工的費用在釣魚的價格之上添加料理、加工費用。不是單品點購價格。
유료요리, 추가공 요금은, 낚으신 물고기의 낚시 물고기 가격에 요리, 가공요금으로서 추가 됩니다. 단품 주문 가격이 아닙니다.

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条　※ 整個1條，或者是半條　*1마리 통으로, 혹은 반으로

For-fee cookery

With the flounder you catch "Sushi"
用钓的偏口鱼 手握寿司
用釣的偏口魚 手握壽司
낚은 도미로 쥠초밥

Cookery/Processing Fees
Per piece JPY 50

A bowl of rice, sesame sauce, condiments, clear broth -- Does not come with flounder sashimi
※ 米饭1碗・芝麻酱汁・药味・煮汤　…不带有偏口鱼的刺身。
※ 米飯1碗・芝麻醬汁・藥味・煮湯　…不帶有偏口魚的刺身。
밥 한 공기·깨소스·양념·육수…광어회는 포함되지 않습니다.

For-fee cookery

With the flounder you catch "Chazuke set"
用钓的偏口鱼 茶泡饭套餐
用釣的偏口魚 茶泡飯套餐
낚은 광어로 차즈케 세트

A single serving
JPY 380

*One pot serves 2 diners. Each fillet can make up to 2 pots of kamameshi
※ 1釜约为2人份。　※ 1釜約為2人份。　*1솥은 약 2인분입니다.
如果是半條可以制作2釜。　如果是半條可以制作2釜。　반으로 2 솥까지 만들 수 있습니다.

For-fee cookery

With the flounder you catch "Kamameshi"
用钓的偏口鱼 釜饭
用釣的偏口魚 釜飯
낚은 광어로 솥밥

Cookery/Processing Fees
Per pot JPY 380

Side Dishes

Rice.
米饭. 米飯. 밥.
Par bowl **JPY 250**

Chawanmushi
蒸蛋膏. 蒸蛋膏. 계란찜.
JPY 380

*We deep-fry the bony parts of flounder left after making "Ikizukuri
※ 用活刺身后的偏口鱼骨油炸制作。　※ 用活刺身後的偏口魚骨油炸制作。　*활생선회 후 광어 뼈를 튀겨서 만듭니다.

Post Cookeries

Savor the bony parts of flounder as the **"bone crackers"**
用偏口鱼的头骨等制作煎饼
用偏口魚的頭骨等制作煎餅
광어 아라로 뼈센베

Cookery/Processing Fees
JPY 250

*Each fillet makes a potful (serving two).
※ 利用半條可以制作1锅。（1锅约为2人份）
※ 利用半條可以制作1鍋。（1鍋約為2人份）
※ 반으로 피게 1 냄비를 만들 수 있습니다. (피게 1 냄비는 약 2인분입니다.)

For-fee cookery

With the flounder you catch "Zosui"
用钓的偏口鱼 杂烩粥
用釣的偏口魚 雜燴粥
낚은 광어로 조우스이

Cookery/Processing Fees
Per pot JPY 380

*The "bony parts" of one sea bream makes up to 6 bowls of miso soup.
※ 1条鱼的头骨可以制作约6碗。
※ 1條魚的頭骨可以制作約6碗。
한 마리 분의 아라로 6 그릇을 만들 수 있습니다.

*We make miso soup with the "bony parts" left after making "Ikizukuri"
※ 用活刺身后的头骨等制作酱汤。　※ 用活刺身後的頭骨等制作醬湯。　*활생선회 후에 아라를 된장국으로 만듭니다.

Post Cookeries

Savor the bony parts of flounder as the **"Miso Soup"**
用偏口鱼的头骨等制作酱汤
用偏口魚的頭骨等制作醬湯
광어 아라로 뼈센베

Per bowl
JPY 180

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

Menu for Fish You Catch

伊勢海老を釣る!! 食べる!!

(いせえび)

Spiny Lobster

伊勢龙虾 | 伊勢龍蝦 | 이세새우

*The prices differ depending the season, place of origin and size.
※ 根据进货时期、产地、大小，价格有所不同。
※ 根據進貨時期、產地、大小，價格有所不同。
*입하시기, 산지, 크기에 따라 금액이 다릅니다.

*We can make miso soup with the head.
※头可以制作酱汤 。
※頭可以制作醬湯 。
*머리는 된장국으로 만들 수 있습니다.

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery

With the red Spiny Lobster you catch "Ikizukuri "
用钓的伊势龙虾 活刺身
用釣的伊勢龍蝦 活刺身
낚은 이세새우로 활생선회

Market price

*The prices differ depending the season, place of origin and size.
※ 根据进货时期、产地、大小，价格有所不同。
※ 根據進貨時期、產地、大小，價格有所不同。
*입하시기, 산지, 크기에 따라 금액이 다릅니다.

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery

With the red Spiny Lobster you catch "Grilled with Mayo"
用钓的伊势龙虾 蛋黄酱烤
用釣的伊勢龍蝦 蛋黃醬烤
낚은 이세새우로 마요네즈구이

Market price

*The prices differ depending the season, place of origin and size.
※ 根据进货时期、产地、大小，价格有所不同。
※ 根據進貨時期、產地、大小，價格有所不同。
*입하시기, 산지, 크기에 따라 금액이 다릅니다.

*Cook as a whole or by each fillet
※ 整个1条，或者是半条
※ 整個1條，或者是半條
*1마리 통으로, 혹은 반으로

Free cookery

With the red Spiny Lobster you catch "Grilled with Salt"
用钓的伊势龙虾 盐烤
用釣的伊勢龍蝦 鹽烤
낚은 이세새우로 소금구이

Market price

*One spiny lobster head can make up to six bowls of miso soup.
※ 1条的头约可以制作6碗。
※ 1條的頭約可以制作6碗。
* 1마리의 머리로 약 6그릇을 만들 수 있습니다.

*We make miso soup with the "bony parts" left after making "Ikizukuri"
※ 用活刺身后的 头骨等制作酱汤。
※ 用活刺身後的 頭骨等制作醬湯。
*활생선회 후에 아라를 된장국으로 만듭니다.

Post Cookeries

Savor miso soup with the head "Miso Soup"
用鲷鱼的头骨等制作酱汤
用鯛魚的頭骨等制作醬湯
활생선회 후에는 도미 아라로 된장국

Per bowl
JPY 180

Menu for Fish You Catch

あじ 鯵を食べる!釣る!!

Horse Mackerel

竹筴魚 | 竹筴魚 | 전갱이

Free cookery With the horse mackerel you catch **"Ikizukuri"**
用钓的竹筴鱼 活刺身
用釣的竹筴魚 活刺身
낚은 전갱이로 활생선회

Only Fished Price
Instead of JPY980 (regular price) **JPY 880**

Free cookery With the horse mackerel you catch **"Grilled with Salt"**
用钓的竹筴鱼 盐烤
用釣的竹筴魚 鹽烤
낚은 전갱이로 소금구이

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY980 (regular price) **JPY 880**

Free cookery With the horse mackerel you catch **"Deep-fried"**
用钓的竹筴鱼 油炸
用釣的竹筴魚 油炸
낚은 전갱이로 튀김

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY980 (regular price) **JPY 880**

Free cookery With the horse mackerel you catch **"Tataki "**
用钓的竹筴鱼 TATAKI
用釣的竹筴魚 TATAKI
낚은 전갱이로 다짐

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY980 (regular price) **JPY 880**

Free cookery With the horse mackerel you catch **"Breaded, served with tartar sauce"**
用钓的竹筴鱼 油炸面裹竹筴鱼・配有塔塔酱
用釣的竹筴魚 油炸面裹竹筴魚・配有塔塔醬
낚은 전갱이로 프라이 타루타루소스 첨가

Only Fished Price
Instead of JPY980 (regular price) **JPY 880**

*Our sushi is made without wasabi condiment.
Please add the attached wasabi as you like.
※寿司制作"不添加山葵"。请按照喜好使用配加的山葵。
※壽司制作"不添加山葵"。請按照喜好使用配加的山葵。
초밥은 "와사비를 빼고" 만들고 있습니다. 첨부한 와사비를 기호에 따라 사용해 주십시오.

For-fee cookery With the Horse Mackerel you catch **"Sushi"**
用钓的竹筴鱼 手握寿司
用釣的竹筴魚 手握壽司
낚은 전갱이로 전갱이

Cookery/Processing Fees
Per piece JPY 50

*The fees shown here are the additional fee to the price of fish you catch.
They are not the price of each dish.
※收费料理、后加工的费用在钓鱼的价格之上添加料理、加工费用。不是单品点购价格。
※收費料理、後加工的費用在釣魚的價格之上添加料理、加工費用。不是單品點購價格。
* 무료요리, 후가공 요금은, 낚으신 물고기의 낚시 물고기 가격에 요리, 가공요금으로서 추가 됩니다. 단품 주문 가격이 아닙니다.

*We deep-fry the bony parts of horse mackerel left after making *Ikizukuri
※ 用活刺身后的竹筴鱼骨油炸制作。
※ 用活刺身後的竹筴魚骨油炸制作。
* 활생선회 후 전갱이 뼈를 튀겨서 만듭니다.

Post Cookeries We can make at horse mackerel bones **"bone crackers"**
用竹筴鱼骨制作骨煎饼
用竹筴魚骨制作骨煎餅
전갱이 뼈센베

Cookery/Processing Fees
JPY 100

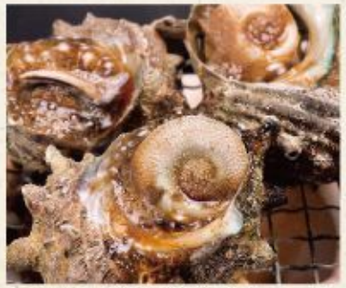
Menu for Fish You Catch

さざえを食べる!釣る!!

Turban Shell | 角螺螺 | 角螺螺 | 소라

Free cookery With the Turban Shell you catch **"Sashimi"**
用钓的角螺螺 刺身
用釣的角螺螺 刺身
낚은 소라로 생선회

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY480 (regular price) **JPY 380**



Free cookery With the Turban Shell you catch **"Tsuboyaki"**
用钓的角螺螺 TSUBOYAKI
用釣的角螺螺 TSUBOYAKI
낚은 소라로 소라구이

Prices with the Fish You Catch
Instead of JPY480 (regular price) **JPY 380**

Menu for Fish You Catch

東海老(くるまえび)を釣る!!食べる!!

Prawn | 竹节虾 | 竹節蝦 | 참새우

Free cookery

With the prawn you catch "Sashimi"
用钓的竹节虾做 刺身
用釣的竹節蝦做 刺身
낚은 참새우로 생선회

Prices with the Fish You Catch

Instead of JPY480 (regular price) JPY 380

Free cookery

With the prawn you catch "Grilled with Salt"
用钓的竹节虾做 盐烤
用釣的竹節蝦做 鹽烤
낚은 참새우로 소금구이

Prices with the Fish You Catch

Instead of JPY480 (regular price) JPY 380

The tastiest part of prawns – the "head". Carefully-grilled prawn can be eating with the shell, which makes the flavor of prawn completely fill your mouth.

※ 竹节虾的最为美味的部分，那就是"头"。精心烤制的竹节虾，带壳食用，虾的风味溢满全口。

※ 竹節蝦的最為美味的部分，即就是"頭"。精心烤制的竹節蝦，帶殼食用，蝦的風味溢滿全口。

*참새우의 가장 맛있는 부분. 그것은 "머리"부분 입니다.
정중히 구워 먹는 참새우는, 껍질까지 먹음으로 새우의 풍미가 입안 가득히 퍼집니다.

Menu for Fish You Catch

あわびを食べる!!釣る!!

Abalone | 鲍鱼 | 鮑魚 | 전복

Free cookery

With the abalone you catch "Jigokuyaki"
用钓的鲍鱼 地狱烤
用釣的鮑魚 地獄烤
낚은 전복으로 지옥구이

Prices with the Fish You Catch

Instead of JPY1,480 (regular price) Par piece JPY 1,280

Free cookery

With the abalone you catch "Sashimi"
用钓的鲍鱼 刺身
用釣的鮑魚 刺身
낚은 전복으로 생선회

Prices with the Fish You Catch

Instead of JPY1,480 (regular price) Par piece JPY 1,280

Free cookery

With the abalone you catch "Sauteed in Butter"
用钓的鲍鱼 黄油烤
用釣的鮑魚 黃油烤
낚은 전복으로 버터구이

Prices with the Fish You Catch

Instead of JPY1,480 (regular price) Par piece JPY 1,280

Please read carefully in order to have the safe and fun dining experience.

为了安全地享受快乐，请一定阅读下述事项。　为了安全地享受快乐，請一定閱讀下述事項。　안전하고 즐겁게 즐기시기 위해서, 반드시 읽어 주십시오.

Your Table and Fishing Experience

- We add 380 yen + tax/person to your bill as the "cover charge".
  The "cover charge" includes the "mini appetizer".
- If you decide to catch your own fish,
  the "fishing rod rental fee (w/ bait)" of 100 yen + tax will incur.

When You Fish

- We have fishing rods and fishhooks in the restaurant for the fishing purpose.
  Please be extra careful to handle those tools.
- Please be mindful of your surroundings when you fish.
  We do not assume responsibility for any injuries/accidents in relation to the use of fishhooks, fishing rods, and landing nets.
- Sometimes, fishing rods become airborne and present danger during the fishing experience. Please use the "goggles" provided near the fishing pond.
- Don't walk in bare feet as some fishhooks may be left unattended in the restaurant.
- Please make sure to follow the instruction of our staffs near the fishing pond.
- Children must be accompanied by an adult to prevent any accidents.

Your Food and Caution regarding the Use of Table

- Please be advised that some fish bones and/or scales may remain in your food.
- Some dishes may contain ingredients/condiments that might trigger allergic reaction.
  Please be extra careful when ordering/eating if you have allergy to anything.
- Please be reminded that water and/or fish blood from the fishing experience may spatter on your personal belongings.
- Our fishing pond is filled with the salt water. Please use your mobile phones and PCs at your own risk for any breakage/troubles.
- Please don't leave your valuables when you are away from your table.
- We will not assume responsibility for the loss, damage, and stains of/on your personal belongings. Please be extra careful for yourself.

关于坐席、垂钓

●在本店，作为"手续费"1名客人收取380日元+税。
"手续费"中，含有交给客人的"小钵"费用。
●享受垂钓之际，收取"租借钓竿（带有鱼饵）"费用100日元+税。

关于进行垂钓

●本店为了能够使钓鱼成功，在店内使用钓竿和钓钩。使用之际请充分注意。
●进行垂钓时，请一定充分注意周围。
对于使用钓钩、鱼竿、捞网等造成的受伤及事故，本店不负有责任。
●垂钓之中，会发生钓竿上跳的危险情况。请使用准备的"防护镜"。
●因为店内有钓钩垂落的情形，请不要裸足移动。
●在池塘周围，请遵从服务人员的指示。
● 儿童一定要有保护者跟随，请一边避免发生事故一边予以利用。

关于就餐、坐席的利用

●就餐中，会有鱼骨和鱼鳞残留的情况，请予以谅解。
●料理中会有包含食物过敏相关的食材、材料的情况。
点选、食用之际请千万加以注意。
●垂钓时会出现崩水、鱼血溅于服装的情况，请予以理解。
●在店内使用的是海水。使用手机、PC等时，关于发生的故障麻烦等请自己负责
●离开坐席之际，请随身携带好贵重物品。
●携带品发生丢失、损坏、脏污时，本店不负有责任。请千万加以注意。

關於坐席、垂釣

●在本店，作為"手續費"1名客人收取380日元+稅。
"手續費"中，含有交給客人的"小缽"費用。
●享受垂釣之際，收取"租借釣竿（帶有魚餌）"費用100日元+稅。

關於進行垂釣

●本店為了能夠使釣魚成功，在店內使用釣竿和釣鉤。使用之際請充分註意。
●進行垂釣時，請一定充分註意周圍。
對於使用釣鉤、魚竿、撈網等造成的受傷及事故，本店不負有責任。
●垂釣之中，會發生釣竿上跳的危險情況。請使用準備的"防護鏡"。
●因為店內有釣鉤垂落的情形，請不要裸足移動。
●在池塘周圍，請遵從服務人員的指示。
● 兒童一定要有保護者跟隨，請一邊避免發生事故一邊予以利用。

關於就餐、坐席的利用

●就餐中，會有魚骨和魚鱗殘留的情況，請予以諒解。
●料理中會有包含食物過敏相關的食材、材料的情況。
點選、食用之際請千萬加以註意。
●垂釣時會出現崩水、魚血濺於服裝的情況，請予以理解。
●在店內使用的是海水。使用手機、PC等時，關於發生的故障麻煩等請自己負責。
●離開坐席之際，請隨身携帶好貴重物品。
●携帶品發生丟失、損壞、髒汙時，本店不負有責任。請千萬加以註意。

자리, 낚시에 대해서

당점에서는 "차지료"로서, 한 사람당 380엔+세금을 받고 있습니다.
"차지료"에는, 작은 접시요리 요금이 포함되어 있습니다.
낚시를 즐기실 때는 "낚싯대 대여 (미끼포함)"에 100엔+세금을 받고 있습니다.

낚시를 함에 있어서

당점에서는 물고기 낚시를 하기 위해, 점내에서 낚싯대와 낚싯바늘을 사용하고 있습니다.
취급에 충분히 주의하여 주십시오.
낚시를 함에 있어서, 주위를 충분히 주의하여 주십시오.
낚싯바늘, 낚싯대, 삼림망 등을 사용함으로 인한 상처나 사고에 관해서는,
당점에서는 책임을 지지 않습니다.
낚시 중, 낚싯대가 튀어올라 위험한 경우가 있습니다.
준비해 놓은 "고글"을 사용해 주십시오.
점내에 낚싯바늘이 떨어져 있는 경우가 있으므로, 맨발이동은 삼가해 주십시오.
물어조 주위에서는, 스태프의 지시에 따라 주시기를 바랍니다.
어린아이는 반드시 보호자가 동행하여, 사고가 없도록 주의해서 이용해 주십시오.

식사, 자리 이용에 있어서

식사 중, 생선 뼈나 비늘이 남아 있는 경우가 있으므로 양해해 주십시오.
요리에는 식품 알레르기에 관련된 식재, 재료가 포함되어 있는 경우가 있습니다.
주문하실 때나, 드실 때는 부디 주의하여 주십시오.
낚시로 인해 물이 튀거나, 물고기 피 등이 항복에 묻는 경우가 있으므로 양해해 주십시오.
점내에서는 해수를 사용하고 있습니다. 휴대폰, PC 등을 사용하실 경우, 고장, 트러블에 관해서는 자기 책임하에 관리하여 주시길 바랍니다.
자리를 떠나실 때는, 귀중품은 몸에 지녀 주시기를 부탁 드립니다.
소지품 분실, 손상, 더러워짐이 발생했을 경우에도 당점에서는 책임을 지지 않습니다.
부디 주의하여 주십시오.

刺身 さしみ

Sashimi | 刺身 | 刺身 | 생선회

Assorted sashimi "NAMIOTO"

刺身什锦 NAMIOTO
刺身拼盤 NAMIOTO
생선회 모듬 NAMIOTO

About 4 servings **JPY 4,350**

Live horse mackerel, live turban shell, tuna, great amberjack, salmon, scallop, red shrimp, white-meat fish ... 8 Types
活竹筴魚・活角螺螺・金枪鱼・高体魚・三文魚・扇贝・红虾・白鱼肉 ...8周什锦
活竹筴魚・活角螺螺・金槍魚・高體魚・三文魚・扇貝・紅蝦・白魚肉 ...8總理
활전갱이·활소라·참치·잿방어·연어·가리비·붉은 새우·흰살 ... 8종

※ Content may vary depending on purchase.
※有内容是从购买不同的情况。
※有內容是從購買不同的情況。
※ 매입에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

Assorted sashimi "SHIOSAI"

刺身什锦 SHIOSAI
刺身拼盤 SHIOSAI
생선회 모듬 SHIOSAI

About 4 servings **JPY 3,650**

Live turban shell, tuna, great amberjack, salmon, scallop, red shrimp, white-meat fish ... 7 Types
活角螺螺・金枪鱼・高体魚・三文魚・扇贝・红虾・白鱼肉 ···7品拼盘
活角螺螺・金槍魚・高體魚・三文魚・扇貝・紅蝦・白魚肉 ···7品拼盤
활소라·참치·잿방어·연어·가리비·붉은 새우·흰살 ···7종

※ Content may vary depending on purchase.
※有内容是从购买不同的情况。
※有內容是從購買不同的情況。
※ 매입에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

Assorted sashimi "KAZE"

刺身什锦 KAZE
刺身拼盤 KAZE
생선회 모듬 KAZE

About 2 servings **JPY 1,850**

Live turban shell, tuna, great amberjack, salmon, scallop, red shrimp, white-meat fish ... 7 Types
活角螺螺・金枪鱼・高体魚・三文魚・扇贝・红虾・白鱼肉 ...7周什锦
活角螺螺・金槍魚・高體魚・三文魚・扇貝・紅蝦・白魚肉 ...7總理
활소라·참치·잿방어·연어·가리비·붉은 개우·흰살 ... 7 종 모듬

※ Content may vary depending on purchase.
※有内容是从购买不同的情况。
※有內容是從購買不同的情況。
※ 매입에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

Tuna Sashimi

金枪鱼刺身
金槍魚刺身
참치회

JPY 880

Scallop Sashimi

扇贝刺身
扇貝刺身
가리비회

JPY 880

Salmon Sashimi

三文鱼刺身
三文魚刺身
연어회

JPY 680

Great Amberjack Sashimi

高体鱼刺身
高體魚刺身
잿방어회

JPY 680

All the prices are not included tax. 商品价格未含税 商品價格未含稅 메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

寿司

Sushi | 寿司 | 壽司 | 초밥

Assorted Sushi (8 pieces)
随意的手握寿司（8个）
隨意的手握壽司（8個）
추천 초밥 (8개)

JPY 1,480

※ Content may vary depending on purchase.
※有内容是从购买不同的情况。
※有內容是從購買不同的情況。
※ 메인에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

*Our sushi is made without wasabi condiment. Please add the attached wasabi as you like.
※ 寿司制作"不添加山葵"。请根据喜好使用配加的山葵。
※ 壽司制作"不添加山葵"。請根據喜好使用配加的山葵。
• 초밥은 "와사비를 빼고" 만들고 있습니다. 첨부한 와사비를 기호에 따라 사용해 주십시오.

Oshi Sushi
糟糠的压卷寿司　糟糠的壓卷壽司　봉장어 누름초밥

JPY980

Tamagoyaki Sushi-chef-style
(Japanese Omelet)
寿司屋的煎蛋卷
壽司屋的煎蛋卷
초밥집 계란말이

JPY450

Futomaki
粗卷　粗卷　후토(두꺼운) 초밥말이

JPY800

手巻き寿司

Temaki Sushi | 手卷寿司 | 手卷寿司 | 손말이 초밥

Kappa Temaki Sushi
河童手卷
河童手卷
갓파 손말이

JPY180

Natto Temaki Sushi
纳豆手卷
河童手卷
낫토 손말이 초밥

JPY200

Tekka Temaki Sushi
铁火手卷
鐵火手卷
뎃카 손말이 초밥

JPY250

Ebi & Lettuce Temaki Sushi
鲜虾生菜手卷
鮮蝦生菜手卷
새우 레타스 손말이 초밥

JPY280

Negitoro Temaki Sushi
葱花金枪鱼手卷
蔥花金槍魚手卷
네기 도로 손말이 초밥

JPY300

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

てんぷら 天婦羅

Tempura | 天妇罗 | 天婦羅 | 튀김

Assorted Tempura
随意的天妇罗拼盘
隨意的天婦羅拼盤
추천 튀김 모듬

JPY 1,280

Content may vary depending on purchase ※.
※有内容是从购买不同的情况。
※有內容是依購買不同的情況。
※ 매입에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

Assorted Jumbo Shrimp Tempura
大虾的天妇罗
大蝦的天婦羅
왕새우 튀김

3 piece JPY780

※ You can order additional shrimp for 260 yen + tax/piece.
※可以1條260日元+稅進行追加
※可以1條260日元+稅進行追加
※1개 260엔+세금부터 추가할 수 있습니다.

White-meat Fish Tempura
白肉鱼的天妇罗
白肉魚的天婦羅
흰살생선 튀김

JPY880

Squid Tempura
鱿鱼的天妇罗　鱿魚的天婦羅　오징어 튀김

JPY680

Assorted Seasonal Vegetable Tempura
时令蔬菜的天妇罗拼盘　時令蔬菜的天婦羅拼盤
계절야채 튀김 모듬

JPY680

Content may vary depending on purchase ※.
※有内容是从购买不同的情况。　※有內容是依購買不同的情況。　※ 매입에 따라 내용이 달라질 수 있습니다.

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

名物 海坊主サラダ うみぼうず

Umibozu Salad
海坊主色拉
海坊主色拉
우미보우즈 샐러드

Reguler size (serves 4 diners) JPY 850
Mini size (serves 2 diners) JPY 680

Nadare Yamaimo Salad
(crushed yam salad with sour plum dressing)
NADARE山药梅风味色拉 （梅调味汁） …约2人份
NADARE山藥梅風味色拉 （梅調味汁） …約2人份
산사태 산우 매실맛 샐러드 (매실 드레싱) … 약 2인분
serves 2 diners
JPY 680

Mineral Salad (clear agar strips and seaweed salad with yuzu/sesame dressing)
海水晶与海藻的膳食矿物质色拉
（柚子.芝麻调味汁） …约2人份
海水晶與海藻的膳食礦物質色拉
（柚子.芝麻調味汁） …約2人份
해수정과 해조의 미네랄 샐러드
(유자. 깨 드레싱) … 약 2인분
serves 2 diners
JPY 680

特盛 磯麺 いそめん

Isomen
Local specialty of Goto Region of Nagasaki Prefecture
机面（ISOMEN）长崎县 五岛地方 名品
磯面（ISOMEN）長崎縣 五島地方 名品
이소 멘 나가사키현 고토우지방 명물
JPY 780

特盛 いかしゅうまい

※ You can order additional dumpling for 180 yen + tax/piece.
※ 可以计个 180日元+税进行追加
※ 可以計個 180日元+稅進行追加
※ 1개 180엔+세금부터 추가할 수 있습니다.

Ikashumai
鱿鱼烧麦
鱿魚燒麥
이카 슈우마이
3 piece JPY 540

All the prices are not included tax. 商品价格未含税 商品價格未含稅 메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

※ Pour the steaming hot broth of red sea bream to enjoy.
※ 请浇上热气腾腾的鲷鱼美味汁食用。
※ 請淋上熱氣騰騰的鯛魚美味汁食用。
※ 뜨근뜨근한 도미맛 국물을 부어서 드십시오.

名物

Zauo's Signature Sea Bream Chazuke
ZAUO名品 鲷鱼茶泡饭
ZAUO名品 鯛魚茶泡飯
자우오 명물 도미차즈케

Single serving JPY **880**

茶漬け丼 (ちゃづけどんぶり)

Chazuke・Donburi Bowl | 茶泡饭・盖饭 | 茶泡飯・蓋飯 | 차즈케・덮밥

Mini Tekkadon
小碗铁火盖饭
小碗鐵火蓋飯
미니 뎃카동

JPY **880**

Mini Ikuradon
小碗鱼子酱盖饭
小碗魚子醬蓋飯
미니 연어알 덮밥

JPY **980**

名物

Zauo's Signature Sea Bream Kamameshi
ZAUO名品 鲷鱼釜饭
ZAUO名品 鯛魚釜飯
자우오 명물 도미 솥밥

JPY **880**

Oyako Kamameshi
of Salmon & Salmon Roe
鲑鱼和鱼子酱的亲子釜饭
鮭魚和魚子醬的親子釜飯
연어와 연어알 오야코 솥밥

JPY **980**

Octopus Kamameshi
章鱼釜饭
章魚釜飯
문어 솥밥

JPY **780**

釜飯 (かまめし)

Kamameshi | 釜饭 | 釜飯 | 솥밥

All the prices are not included tax. 商品价格未含税 商品價格未含稅 메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

逸品 いっぴん

Other Dishes | 单品 | 單品 | 일품

Home-made Zaru Tofu
手工筋篱豆腐　手工筋籬豆腐　수제 자루 두부
JPY **490**

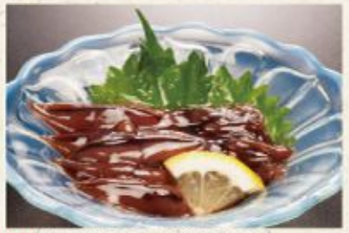
Steamed Brown Edamame
蒸制茶豆
蒸制茶豆
찐 완두콩
JPY **390**

Picked Uncut Eggplant
茄子的一根渍
茄子的一根漬
절인 통가지
JPY **450**

Picked Uncut Cucumber
黄瓜的一根渍
黃瓜的一根漬
절인 통오이
JPY **390**

Yam Jangja
山药CYANJA
山藥CYANJA
참마 장자
JPY **390**

Octopus & Wasabi Condiment
章鱼山葵
章魚山葵
문어 와사비
JPY **390**



Okizuke of Firefly Squid
荧乌贼的酱油渍
螢烏賊的醬油漬
반딧불 오징어 절임
JPY **390**

Grilled Mackerel with Salt
盐青花鱼
鹽青花魚
소금 고등어
JPY **680**

Grilled Atka Mackerel with Salt
盐烤花鲽鱼
鹽烤花鰈魚
임연수어 소금구이
JPY**880**

Tamagoyaki Sushi-chef-style
寿司屋的煎蛋卷
壽司屋的煎蛋卷
초밥집 계란말이
JPY **450**

Grilled Gizzard on Open Flame
砂肝的直火烤
砂肝的直火烤
닭똥집 직불구이
JPY **580**

Grilled Stingray Fin
炙烤鱼翅　炙烤魚翅　가오리 날개 구이
JPY **580**

Agedashi Tofu
浇汁油炸豆腐　澆汁油炸豆腐　두부 튀김
JPY **480**

Shirimp Chijimi
鲜虾的韩式烙饼　鮮蝦的韓式烙餅　새우전
JPY **680**

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

逸品 いっぴん

Other Dishes | 单品 | 單品 | 일품

Chewy Deep-fried Yam
油炸柔嫩山药　油炸柔嫩山藥　참마 갓튀김
JPY **580**

Mitsuse Branded Chicken Tsukune
in Sweet and Salty Soy Sauce, served with egg yolk
MITUSE鸡肉团的甜辣黄酱油风味
MITUSE雞肉團的甜辣黃醬油風味a
미츠세 닭고기 완자 달고 매운 노른자 간장
2 peace JPY **680**

"Gyoroquette", croquettes made with fish paste
用鱼肉末制作的"油炸鱼肉团"
用魚肉末制作的"油炸魚肉團"
생선 으깬 살로 만든 "고로케 (어묵 고로케)"
JPY **580**

Rich Crab Cream Croquette
浓厚蟹肉奶油可乐饼
濃厚蟹肉奶油可樂餅
농후 게크림 고로케
JPY **680**

French Fries with Seasonal Potatoes
时令马铃薯条　時令馬鈴薯條　계절감자 포테이트 프라이
JPY **450**

Deep-fried Octopus
油炸章鱼　油炸章魚　문어튀김
JPY **780**

Karaage Burdock
油炸牛蒡　油炸牛蒡　우엉튀김
JPY **680**

Bouncy Deep-fried Shrimp, served with tartar sauce
鲜嫩炸虾・配有塔塔酱
鮮嫩炸蝦・配有塔塔醬
토실토실 새우 프라이·타루타루소스 첨가
JPY **780**

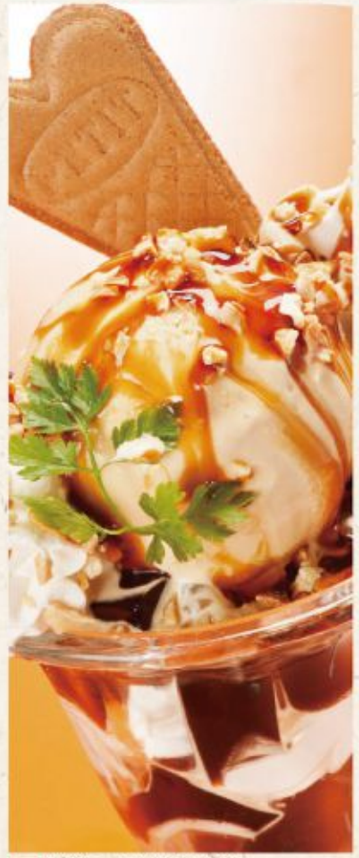
Deep-fried Chicken
油炸嫩鸡块
油炸嫩雞塊
영계튀김
JPY **680**

Crispy and Addictive Deep-fried Cheese, served with maple syrup
酥脆可口油炸奶酪・配有枫糖浆
酥脆可口油炸奶酪・配有楓糖漿
바삭바삭 잊혀지지 않는 치즈 프라이·메이플 시럽첨가
JPY **580**

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

パフェ＆スイーツ

Parfait · Sweets



Coffee Jell-O Parfait
咖啡冻巴菲
咖啡凍巴菲
커피 젤리 파르페
JPY 580

Chocolate & Banana parfait
巧克力香蕉巴菲
巧克力香蕉巴菲
쇼코 바나나 파르페
JPY 580

Honey Yogurt
蜂蜜酸奶
蜂蜜酸奶
벌꿀 요구르트
JPY 380

Warabi Cake and Vanilla Ice Cream, topped with soybean powder and morasses
蕨餅和香草冰淇淋的豆粉黑蜜　蕨餅和香草冰淇淋的豆粉黑蜜　고사리떡과 바닐라아이스의, 콩가루 흑설탕 시럽
JPY 480

Fondant Chocola, served with whipped cream
封丹巧克力・配有生奶油
封丹巧克力・配有生奶油
퐁당쇼콜라·생크림 첨가
JPY 480

Almond Jelly
杏仁豆腐　杏仁豆腐　안닌도후
JPY 290

Yuzu Sherbet
柚子冰沙　柚子冰沙　유자 샤베트
JPY 290

All the prices are not included tax. 商品价格未含税　商品價格未含稅　메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.

Zauo-maru Set for Kids 儿童ZAUO丸 兒童ZAUO丸 어린이 자우오 JPY 980

1 Your choice of rice 可选饭食 可選飯食 밥 선택

① Rice with Seasoning Mix	② Rice with Sesame Seed and Salmon	③ Sushi
①调味拌饭	②芝麻鲑鱼饭	③手握寿司
①調味拌飯	②芝麻鮭魚飯	③手握壽司
①후리가케 덮밥	②깨 연어 덮밥	③쥠초밥

2 Your choice of main dish 可选主菜 可選主菜 메인 선택

① Hamburg Steak	② Deep-fried Chicken	③ Assorted Tempura
①汉堡扒	②油炸鸡块	③天妇罗拼盘
①漢堡扒	②油炸雞塊	③天婦羅拼盤
①햄버거	②닭튀김	③튀김모듬

3 Your choice of dessert 可选甜点 可選甜點 디저트 선택

① Honey Yogurt	② Vanilla Ice Cream	③ Chocolate Ice Cream
①蜂蜜酸奶	②香草冰淇淋	③巧克力冰淇淋
①蜂蜜酸奶	②香草冰淇淋	③巧克力冰淇淋
①벌꿀 요구르트	②바닐라 아이스	③쵸코 아이스

Kids' Meal Set 儿童套餐 兒童套餐 어린이 세트

Kids' Onigiri (rice ball) Set
儿童饭团套餐
兒童飯團套餐
어린이 주먹밥 세트
JPY 480

Kids' Udon (wheat noodles) Set
儿童乌冬面套餐
兒童烏冬面套餐
어린이 우동 세트
JPY 580

Kids' Sushi Set
儿童寿司套餐
兒童壽司套餐
어린이 초밥 세트
JPY 680

All the prices are not included tax. 商品价格未含税 商品價格未含稅 메뉴표에 기재된 가격에는 세금이 포함되어있지 않습니다.