食物アレルギーをお持ちのお客様へ

for Customers with Food Allergies　对于食物过敏的顾客

当店では食物アレルギー 特定原材料7品目を使用しているメニューにつきまして、以下のアイコンを各メニューに設置しております。
下記のアイコンが設置されたメニューにつきましてはそのアイコンの原材料を含んだメニューとなります。
アレルギーをお持ちのお客様はご注意ください。

At our restaurant, the following icons are placed on each menu for dishes that contain the seven specific ingredients for food allergies.
Menus with the icons below contain the ingredients with that icon.
Please be aware of this if you have allergies.

在本店，每道菜单上均显示以下图标，表示使用了七种特定于食物过敏的食材的菜肴。带有以下图标的菜单是包含该图标成分的菜单。如果您有过敏请注意。

特選黒毛和牛の しゃぶしゃぶ御膳

三種の小鉢	椀物付き
しゃぶしゃぶ(肉・野菜盛)	ご飯

Wagyu Beef
Shabushabu Set
with 3 Kinds Side Dish,
Shabushabu(Beef & Vegetable),Rice,Soup

黒毛牛刷刷锅套餐
三种的小碗配菜,
刷刷锅（肉, 蔬菜组合）白米饭,汤类

おかわりご飯

Extra rice
加米饭

小盛 Small 小	¥100 (税込¥110)
並盛 Medium 中	¥200 (税込¥220)
大盛 Large 大	¥300 (税込¥330)

120g	160g	200g
¥3,280 (税込 ¥3,608)	¥4,080 (税込 ¥4,488)	¥5,180 (税込 ¥5,698)

小麦 Wheat　乳 Milk

※写真は160gのイメージです。

おいしいお肉をリーズナブルに…

国産牛のしゃぶしゃぶ御膳

三種の小鉢	椀物付き
しゃぶしゃぶ(肉・野菜盛)	ご飯

Domestic Beef
Shabushabu Set
with 3 Kinds Side Dish,
Shabushabu (Beef & Vegetable), Rice, Soup

国产牛肉刷刷锅套餐
三种的小碗配菜,
刷刷锅（肉，蔬菜组合），白米饭,汤类

おかわりご飯

Extra rice
加米飯

小盛 Small 小	¥100 (税込¥110)
並盛 Medium 中	¥200 (税込¥220)
大盛 Large 大	¥300 (税込¥330)

120g	160g	200g
¥2,330 (税込 ¥2,563)	¥3,130 (税込 ¥3,443)	¥3,880 (税込 ¥4,268)

小麦 Wheat　乳 Milk

※写真は160gのイメージです。

厳選松阪牛のしゃぶしゃぶ御膳

Specialty Matsusaka Beef Shabushabu Set
with 3 Kinds Side Dish,
Shabushabu (Beef & Vegetable) Rice, Soup

精选松板牛刷刷锅套餐
的小碗配菜，刷刷锅（肉，蔬菜组合），白米饭，汤类

- 三種の小鉢
- 椀物付き
- しゃぶしゃぶ（肉・野菜盛）
- ご飯

おかわりご飯

Extra rice
加米飯

小盛 Small 小	¥100（税込¥110）
並盛 Medium 中	¥200（税込¥220）
大盛 Large 大	¥300（税込¥330）

120g	160g	200g
¥4,100（税込 ¥4,510）	¥5,880（税込 ¥6,468）	¥7,380（税込 ¥8,118）

小麦 Wheat　乳 Milk

※写真は160gのイメージです。

牛肉と国産豚ロースのしゃぶしゃぶ御膳

※写真は特選黒毛和牛(120g)のイメージです。

三種の小鉢	椀物付き
しゃぶしゃぶ(肉・野菜盛)	ご飯

Beef & Domestic Pork Loin Shabushabu Set
With 3 Kinds Side Dish, Shabushabu (Beef & Vegetable), Rice, Soup

牛肉和國產豬裡肌的涮鍋套餐
三种的小碗配菜,
刷刷锅(肉,蔬菜组合),白米饭,汤类

小麦 Wheat　乳 Milk

国産牛 Domestic Beef 国产牛肉	豚肉 Pork 国产猪肉
120g	50g
¥2,600 (税込 ¥2,860)	

特選黒毛和牛 Wagyu Beef 黑毛牛	豚肉 Pork 国产猪肉
120g	50g
¥3,680 (税込 ¥4,048)	

厳選松阪牛 Specialty Matsusaka Beef 精选松板牛	豚肉 Pork 国产猪肉
120g	50g
¥4,600 (税込 ¥5,060)	

おかわりご飯

Extra rice 加米饭

小盛 Small 小	¥100 (税込¥110)
並盛 Medium 中	¥200 (税込¥220)
大盛 Large 大	¥300 (税込¥330)

豚肉をお召し上がりになる際は必ず中までしっかり加熱してからお召し上がりください

Enjoy the pork after grilling it well. 猪肉请顾客自己充分的加热食用

ランチ限定

国産豚ロースのしゃぶしゃぶ御膳

三種の小鉢	椀物付き
しゃぶしゃぶ(肉・野菜盛)	ご飯

Domestic Pork Loin Shabushabu Set
with 3 Kinds Side Dish,
Shabushabu(Beef & Vegetable),Rice,Soup

國產豬裡肌涮鍋套餐
三种的小碗配菜, 刷刷锅 (肉, 蔬菜组合) , 白米饭, 汤类

おかわりご飯
Extra rice
加米飯

小盛 Small 小	¥100 (税込¥110)
並盛 Medium 中	¥200 (税込¥220)
大盛 Large 大	¥300 (税込¥330)

100g	175g	250g
¥1,580 (税込 ¥1,738)	¥2,480 (税込 ¥2,728)	¥3,350 (税込 ¥3,685)

小麦 Wheat　乳 Milk

※写真は175gのイメージです。

しゃぶしゃぶ追加メニュー

お好きなお肉をお好きなだけ♪

Additional Menu
追加菜单

国産牛
Domestic Beef
国产牛肉
40g ¥800（税込 ¥880）
80g ¥1,440（税込 ¥1,584）

特選 黒毛和牛
Choicest Wagyu Beef
黑毛牛
40g ¥1,100（税込 ¥1,210）
80g ¥1,980（税込 ¥2,178）

厳選 松阪牛
Specialty Matsusaka Beef
精选松板牛
40g ¥1,780（税込 ¥1,958）
80g ¥3,200（税込 ¥3,520）

国産豚ロース
Domestic Pork Loin
國產豬腰肉
40g ¥600（税込 ¥660）
80g ¥1,080（税込 ¥1,188）

麺の中華麺
Chinese Noodle
中华面
1玉 ¥220（税込¥242）

野菜の盛り合わせ
Assorted Vegetables
各式蔬菜的美妙组合
¥480（税込¥528）
※季節により異なります。 *Varies depending on the season. ※根据季节而变化。

生卵
Raw Egg
生鸡蛋
1個 ¥100（税込¥110）

※お肉の写真はすべて二人前での盛りつけとなっております。

しゃぶしゃぶ将泰庵のお米は千葉県産コシヒカリを100%使用しております。

The rice we use is
Koshihikari from Chiba Prefecture
我们使用100%来自千叶县的越光。

単品ご飯 Alacarte
¥300（税込 ¥330）

おかわりご飯

Extra rice　加米饭

小盛 Small 小	並盛 Medium 中	大盛 Large 大
¥100（税込¥110）	¥200（税込¥220）	¥300（税込¥330）

※おかわりは単品ご飯、御膳、コースをご注文の方のみご利用いただけます。

黒毛和牛 名物！将泰庵ハンバーグ【単品】

Specialty! Shotaian Hamburg Steak

专业！正太安汉堡

和風おろしポン酢 ¥1,410（税込 ¥1,551）
Ponzu Sauce with Grated Radish
萝卜泥柚子醋

デミグラスソース ¥1,410（税込 ¥1,551）
Demi-glace Sauce
多密酱

おすすめ
チーズ＆デミグラス ¥1,510（税込 ¥1,661）
Cheese & Demi-glace Sauce
奶酪&多密酱

焼き上がりに20分程度お時間をいただいております。
It will take about 20 minutes to bake.　烘烤大约需要20分钟。

黒毛和牛 名物！将泰庵ハンバーグ御膳

Specialty! Shotaian Hamburg Steak Set
with 3 Kinds Side Dish, Rice, CHOREGI Salad, Soup

专业！正太安汉堡
三种小碗配菜，白米饭，韩式浅渍沙拉，汤类

乳 Milk　卵 Egg　小麦 Wheat

- 三種の小鉢
- ご飯
- ミニサラダ
- 椀物付き

定番のおいしさでさっぱりと 和風おろしポン酢

Ponzu Sauce with Grated Radish
萝卜泥柚子醋

¥1,990（税込 ¥2,189）

デミグラスソース

Demi-glace Sauce
多密酱

¥1,990（税込 ¥2,189）

おすすめ

チーズ＆デミグラス

Cheese & Demi-glace Sauce
奶酪＆多密酱

¥2,090（税込 ¥2,299）

おかわりご飯 Extra rice 加米饭

小盛 Small 小	並盛 Medium 中	大盛 Large 大
¥100（税込¥110）	¥200（税込¥220）	¥300（税込¥330）

※「将泰庵ハンバーグ」は（株）将泰庵の商標登録商品です。

焼き上がりに20分程度お時間をいただいております。
It will take about 20 minutes to bake.　烘烤大约需要20分钟。

すき焼き重の御膳

三種の小鉢 | 椀物付き | ご飯

Sukiyaki Rice Box Set [with 3 Kinds Side Dish, Soup, Rice]
喜烧盖饭的套餐［三种小碗配菜，汤类，米饭］

※写真は黒毛和牛です。

国産牛
Domestic Beef
国产牛肉
¥1,880
（税込 ¥2,068）

特選黒毛和牛
Choicest Wagyu Beef
黑毛牛
¥2,780
（税込 ¥3,058）

小麦 Wheat　卵 Egg

焼肉重の御膳

三種の小鉢 | 椀物付き | ご飯

Yakiniku Rice Box Set [with 3 Kinds Side Dish, Soup, Rice]
烤肉盖饭的套餐［三种小碗配菜，汤类，米饭］

※写真は黒毛和牛です。

国産牛
Domestic Beef
国产牛肉
¥1,880
（税込 ¥2,068）

特選黒毛和牛
Choicest Wagyu Beef
黑毛牛
¥2,780
（税込 ¥3,058）

小麦 Wheat　卵 Egg

A5ランク

特選黒毛和牛すき焼き御膳

Choicest A5 Rank Wagyu Beef
Sukiyaki set
A5 级黑毛牛喜烧盖饭的套餐

160g	200g
¥4,080	¥5,180
(税込 ¥4,488)	(税込 ¥5,698)

卵 Egg

逸品メニュー

御膳にちょい足し&お酒のおつまみに♪

A La Carte
珍品

霜降り和牛炙りロース
Grilled Marbled Wagyu Beef Loin
烤大理石花纹和牛腰肉
¥1,700 (税込 ¥1,870)

将泰庵 トロけるユッケ
"Shotaian" Style
Wagyu Beef Tartare
Thinly Sliced with Egg Yolk
将泰庵软嫩生拌牛肉
¥1,700 (税込 ¥1,870)

和牛のなめろう
Miso Based Wagyu Beef Tartar
的碎切和牛
¥1,600 (税込 ¥1,760)

将泰庵サラダ
CHOREGI Salad
韩式浅渍沙拉
¥600 (税込 ¥660)

デザート
Dessert
甜品

バニラアイス
Vanilla Icecream
香草冰淇淋
¥480（税込 ¥528）

乳 Milk　卵 Egg

季節のアイス
Seasonal Icecream
季节的冰激凌
季節によって内容が
異なりますのでスタッフまで
ご確認ください。
¥480（税込 ¥528）

バリスタ かすや てつ 粕谷 哲 監修
Philocoffea使用

ブラックコーヒーを
淹れる世界最高峰の世界大会
World Brewers Cup 2016
CHAMPION
アジア人初の
世界チャンピオン

ホットコーヒー ¥550
Hot Coffee （税込 ¥605）

独自の技術で深く焙煎し、コクのある濃厚な甘さを感じるコーヒーに仕上げています。最高級のスペシャルティコーヒーならではの複雑なフレーバーが、温度が変わるにつれて変化します。ぜひ温かいうちから冷たくなるまでお楽しみください。

アイスコーヒー ¥550
Iced Coffee （税込 ¥605）

「ふなばしセレクション」にコーヒーとして初めて認証を受けたラダーブレンドを使用。このブレンドでは「JR東日本おみやげグランプリ」で飲料部門のグランプリも受賞!従来の深煎りとは一線を画すコクとキレのよい味わいを実現しました。

アイスカフェ・オ・レ ¥550
Iced Café Au Lait （税込 ¥605）

乳 Milk

世界中のトップロースターがこぞって利用する最先端の完全熱風式焙煎機でじっくりとコーヒー豆に火をかけていく専用の焙煎でコーヒー本来の甘さをしっかりと引き出しています。
深煎りならではのコクと苦み、優しい甘さが癖になる味わいの一杯です。

ソフトドリンク

Soft Drink

お冷 Water	FREE
コカ・コーラ Coke	¥400 (税込¥440)
ジンジャーエール Ginger Ale	¥400 (税込¥440)
オレンジジュース Orange Juice	¥400 (税込¥440)
キリン 生茶 KIRIN Rich Green Tea	¥400 (税込¥440)
烏龍茶 Oolong Tea	¥400 (税込¥440)
黒烏龍茶 Black Oolong Tea	¥450 (税込¥495)

ハイボール

Whisky with Soda

すっきり飲みやすいホワイトホースを使用した将泰庵オススメのハイボール。

将泰庵ハイボール

WHITE HORSE
Scotch Whisky with Soda

¥700（税込¥770）

富士山を望む蒸留所で生まれたウィスキー。清らかな味わいをお楽しみください。

富士山麓ハイボール

FUJI-SANROKU
Whisky with Soda

¥1,000（税込¥1,100）

爽やかな芳ばしさ、樽熟成由来の甘みが口中に華やかに広がります。

山崎プレミアムハイボール

YAMAZAKI
Whisky with Soda

¥1,200（税込¥1,320）

南アルプス天然水を使用。森の蒸留所で育まれた、若葉の香りと爽快な味わい。

白州森香るハイボール

HAKUSHU
Whisky with Soda

¥1,200（税込¥1,320）

サワー

Sour

驚くほど、レモン感！

みずみずしい果実感とすっきりとした爽快感のレモンチューハイ！

キリン 氷結レモンサワー ¥700（税込 ¥770）

KIRIN HYOKETSU
Lemon Sour

キリン 生茶ハイ ¥700（税込 ¥770）

KIRIN Rich Green Tea Sour

ウーロンハイ ¥700（税込 ¥770）

Oolong Tea Sour

黒烏龍茶ハイ ¥700（税込 ¥770）

Black Oolong Tea Sour

ビール
Beer

美味しいとこだけ
搾ってできました。

ひとくち飲んで
「ああ、シアワセ!」
そんな時間をお約束します。

キリン 一番搾り
KIRIN Beer
¥730(税込¥803)

アサヒ スーパードライ
Asahi Super Dry
中瓶 medium bottle
¥830(税込¥913)

ザ・プレミアム・モルツ
The Premium Malts
中瓶 medium bottle
¥830(税込¥913)

ノンアルコール飲料
ALC 0.00%

グリーンズフリー
GREENS FREE
(Non-Alcohol Beer Tasty Drink)
¥500(税込¥550)

焼酎
Shochu

麦 | 大分県
吉四六
KITCHOMU
¥600
(税込¥660)

芋 | 鹿児島県
富乃宝山
TOMINOHOUZAN
¥600
(税込¥660)

芋 | 宮崎県
赤霧島
AKAKIRISHIMA
¥900
(税込¥990)

日本酒
Sake

愛知県 | 純米吟醸
九平次
KUHEIJI
1杯
¥630(税込¥693)

福井県 | 大吟醸
黒龍
KOKURYUU
1杯
¥770(税込¥847)

新潟県 | 純米大吟醸
久保田 萬寿
KUBOTA MANJU
1杯
¥950(税込¥1,045)

グラスワイン Glass Wine

赤 RED

バロンフィリップ
マプ カベルネソーヴィニヨン
Baron Philippe
Mapu Cabernet Sauvignon
¥600
(税込¥660)

ミクロコム
グルナッシュ・ピノノワール
Micro Cosme
Grenache Pinot Noir
¥800
(税込¥880)

白 WHITE

バロンフィリップ
マプ ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ
Baron Philippe
Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay
¥600
(税込¥660)

ミクロコム
ソーヴィニヨン・ヴィオニエ
Micro Cosme
Sauvignon Viognier
¥800
(税込¥880)

ハーフボトルワイン Half Bottle Wine

スパークリング SPARKLING WINE

エスパス オブ
リマリ ブリュット
Espace of
Limari Brut Special Edition
¥1,800
(税込¥1,980)

ボトルワイン Bottle Wine

赤 RED

バロンフィリップ
マプ カベルネソーヴィニヨン
Baron Philippe
Mapu Cabernet Sauvignon
¥2,800
(税込¥3,080)

ミクロコム
グルナッシュ・ピノノワール
Micro Cosme
Grenache Pinot Noir
¥3,600
(税込¥3,960)

ムートン カデ
レゼルヴ メドック
Mouton Cadet Réserve Médoc
¥5,100
(税込¥5,610)

白 WHITE

バロンフィリップ
マプ ソーヴィニヨンブラン・シャルドネ
Baron Philippe
Mapu Sauvignon Blanc Chardonnay
¥2,800
(税込¥3,080)

ミクロコム
ソーヴィニヨン・ヴィオニエ
Micro Cosme
Sauvignon Viognier
¥3,600
(税込¥3,960)

しゃぶしゃぶコース 月

Shabu-shabu Course Moon

前菜　ずわい蟹と帆立と
グレープフルーツのジュレ

逸品　トロけるタルタルユッケ

名物!飲めるハンバーグ

野菜　野菜の盛り合わせ

牛肉　しゃぶしゃぶ用のお肉
サーロイン、
赤身モモ 各二枚

鋤焼　すき焼き風
肩ロース 一枚

〆物　昆布水つけ麺

甘味　季節のアイス

¥7,500（税込¥8,250）

しゃぶしゃぶコース 雪

Shabu-shabu Course Snow

前菜　ずわい蟹と帆立と
グレープフルーツのジュレ

逸品　トロけるタルタルユッケ

野菜　野菜の盛り合わせ

牛肉　しゃぶしゃぶ用のお肉

鋤焼　すき焼き風

〆物　昆布水つけ麺

甘味　季節のアイス

¥6,000（税込¥6,600）

食物アレルギーについて

えび　かに　小麦　そば　乳　卵　落花生

特定原材料7品目を使用しているメニューにつきまして、以下のアイコンを各メニューに設置しております。

限定ランチ

特選黒毛和牛使用

Limited lunch

限定午餐

将泰庵のトロけるユッケ丼

三種の小鉢 | 椀物付き | ご飯

"Shotaian" Style Rice Bowl with Wagyu Beef Tartare [with 3 Kinds Side Dish, Soup, Rice]

将泰庵的生拌牛肉盖饭 [三种小碗配菜, 汤类, 米饭]

¥1,980 (税込 ¥2,178)

低温調理の和牛鉄火丼

三種の小鉢 | 椀物付き | ご飯

Rice Bowl with Low Temperature Wagyu Beef [with 3 Kinds Side Dish, Soup, Rice]

低温烹调的牛肉盖饭 [三种小碗配菜, 汤类, 米饭]

¥1,980 (税込 ¥2,178)