

## 真鯛の兜焼き御膳 烤真鲷鱼头定食 2,200円



造り盛り合わせのチョイス  
刺身的选择



海老と野菜の天婦羅のチョイス  
虾野菜天妇罗的选择

真鯛の兜焼き 海老と野菜の天婦羅又は造り盛り合わせ ミニサラダ  
御飯 汁 香の物 珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース  
烤真鲷鱼头 虾野菜天妇罗或刺身 小沙拉  
白饭 汤 咸菜 咖啡/红茶/橙汁/苹果汁



以上的2种定食包括  
烤真鲷鱼头

## 特別弁当 特选定食 2,800円



お造り盛り合わせ  
牛ステーキ和風ソース  
真鯛と浅利の和風あん  
海老と野菜の天婦羅  
御飯、汁、香のもの  
珈琲 / 紅茶 / オレンジジュース / アップルジュース  
刺身  
牛排 和风酱  
蒸真鲷鱼蛤蜊 和风酱  
虾野菜天妇罗  
白饭，汤，咸菜  
咖啡/红茶/橙汁/苹果汁



特別弁当は追加500円で湯豆腐鍋付きに

特选定食加豆腐火锅 500日圓



紅ずわい蟹の釜飯

红雪蟹



# 釜飯

創作料理  
京の幸  
IZUMI  
fusion restaurant

選べる釜飯6種類



パエリア風 西班牙风味



鰻の麦とろ 鰻鱼山药泥



活、蛸 活章鱼



阿波尾鶏 鸡肉



海の幸 海鮮



## 请选1种釜饭和1种套餐

釜飯需要30分钟煮。请8点半之前点釜飯。

釜飯套餐A 1,800日圓

1种釜飯 小菜 汤 咸菜

釜飯一種 小鉢 汁 香の物

釜飯套餐B 2,300日圓

1种釜飯 天妇罗或刺身 小菜 汤 咸菜

釜飯一種 天婦羅又は造り 小鉢 汁 香の物

釜飯套餐C 2,800日圓

1种釜飯 天妇罗 刺身 小菜 汤 咸菜

釜飯一種 天婦羅 造り 小鉢 汁 香の物



釜飯セットC 釜飯套餐C

※ 包含服务费和消费税。 ※ 照片仅供参考。

# MEAT DISHES

## 肉类



黒毛和牛ステーキ  
(100g)  
黒毛和牛牛排（半熟/全熟）

5,000日圓



ローストチキン 烤鸡  
1,800日圓



牛フィレステーキ(120g) 菲力牛排（半熟/全熟）  
3,000日圓



三元豚トンカツ 炸三元猪排  
1,800日圓



自家製和牛ハンバーグ  
手工汉堡牛排  
2,200日圓

- 御飯、香の物、味噌汁セット 加白飯，咸菜和味噌汤
- 御飯 加白飯

一共 650日圓  
300日圓

※ 包含服务费和消费税。 ※ 照片与实物可能有差异。



# SEAFOOD DISHES

## 海鲜类



本日の鮮魚の  
造り盛り合わせ(三種)  
时令刺身拼盘(三种)

2,400日圆



本日の鮮魚の造り单品  
时令刺身 800日圆



泉州地穴子天婦羅  
本地野生海鰻天妇罗 1,800日圆



海老と野菜の天婦羅盛り合わせ  
虾蔬菜天妇罗拼盘  
1,600日圆



有頭エビフライ(3本)  
炸虾(3只)  
1,800日圆

- 御飯、香の物、味噌汁セット 加白饭，咸菜和味噌汤
- 御飯 加白饭

一共 650日圆  
300日圆



# NOODLES & PASTA

## 面类



黒毛和牛100%ミートスパゲティー  
100%黒毛和牛肉意大利面 1,800日圓



天婦羅うどん  
天妇罗乌冬面 1,800日圓



たらこスパゲティー  
鱼子意大利面 1,400日圓



きつねうどん  
炸豆腐皮乌冬面 1,200日圓



豚骨醤油ラーメン  
猪骨酱油拉面 1,200日圓



酸辣湯麵  
酸辣汤面 1,200日圓



# NOODLES & PASTA

## 面类



きつねうどんセット  
炸豆腐皮乌冬面套餐  
(包括开胃菜和炸鸡翅)  
2,000日圆



豚骨醤油ラーメンセット  
猪骨酱油拉面套餐  
(包括开胃菜和炸鸡翅)  
2,000日圆



酸辣湯麵セット  
酸辣汤面套餐  
(包括开胃菜和炸鸡翅)  
2,000



# RICE DISHES

## 饭类



ビーフステーキカレー  
牛排咖喱饭

2,300日圆



カツカレー  
炸猪排咖喱饭 2,000日圆



鰻重(香の物、汁付き)  
烤鳗鱼饭(配咸菜和汤) 2,500日圆



お子様セット\*12歳未満のお子様限定  
儿童套餐\*限于11岁以下  
和牛ハンバーグ/エビフライ/オムライス/  
フライドポテト/スープ/サラダ/アイスクリーム  
汉堡和牛排/炸虾/蛋包饭/炸薯条/汤/萨拉/  
冰淇淋

1,800日圆

- |                 |            |          |
|-----------------|------------|----------|
| ● パン、サラダ、スープセット | 加面包，沙拉和汤   | 一共 650日圆 |
| ● 御飯、香の物、味噌汁セット | 加白饭，咸菜和味噌汤 | 一共 650日圆 |
| ● 御飯            | 白饭         | 300日圆    |
| ● 味噌汁           | 味噌汤        | 400日圆    |

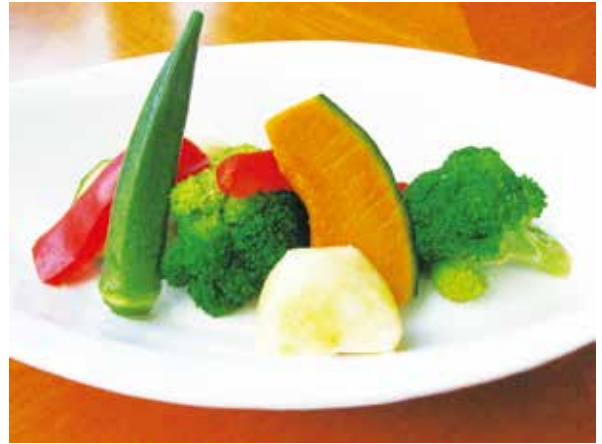


# SALADS & SOUPS

## 沙拉/汤



真鯛のカルパッチョサラダ  
意式生鲷鱼片沙拉 1,400日圆



温野菜  
清蒸蔬菜 800日圆



季節のサラダ  
时令沙拉 800日圆



ポタージュスープ  
法式玉米浓汤 800日圆

# SIDE DISHES

## 小吃



たこ焼き  
章鱼丸子

800日圆



手羽黄金揚げ(3本)  
炸鸡翅(3只) 900日圆



フライドポテト 炸薯条  
800日圆



香の物盛り合わせ 咸菜拼盘  
450日圆



茹でたて枝豆 煮毛豆  
450日圆





### 幸ロール 手工蛋糕卷

单品 单点 600 日圆

お食事とセットで 跟其他菜点 450 日圆

ふんわりと焼いた当レストランの純正ロールケーキ。素材、製法にこだわり  
しつとりに仕上げています。

本餐厅的招牌甜品。从严选材料做的蛋糕卷。

### チョコレートの シフォンケーキ 巧克力戚风蛋糕

单品 单点 600 日圆

お食事とセットで 跟其他菜点 450 日圆



卵黄を使わず卵白のみを使用したふわっふわ生地のシフォンケーキです。  
軽くてヘルシーに仕上げています。たっぷり添えた生クリームとご一緒にどうぞ。

用蛋白做的清淡蛋糕。搭配奶油。



### 蘭王の クレーム・ブリュレ 蛋黄奶油烤布蕾

单品 单点 600 日圆

お食事とセットで 跟其他菜点 450 日圆

大分県 協和杵築農場よりこだわり卵「卵黄」を使用したコクのある  
クリーミーなクレームブリュレをつくりました。

用高品质蛋黄做的浓味布蕾。



バニラアイスクリーム  
香草冰淇淋

500 日圆



抹茶アイスクリーム  
抹茶冰淇淋

500 日圆



# SOFT DRINKS

## 清凉饮料

### COFFEE

■ ジンジャーエール 姜汁汽水	530日圆	■ ブレンドコーヒー 咖啡	580日圆
■ レモンスカッシュ 碳酸柠檬	630日圆	■ アメリカンコーヒー 美式咖啡	580日圆
■ クリームソーダ 奶油苏打	730日圆	■ エスプレッソコーヒー 浓咖啡	580日圆
■ コーラ 可乐	530日圆	■ アイスコーヒー 冰咖啡	580日圆
■ コーラフロート 冰淇淋可乐	730日圆	■ カフェラテ 拿铁咖啡	630日圆
■ ミックスジュース 什锦水果汁	730日圆	■ コーヒーフロート 冰淇淋咖啡	730日圆
■ トマトジュース 番茄汁	580日圆		
■ オレンジジュース 橙汁	530日圆		

### TEA

■ リンゴジュース 苹果汁	530日圆	■ ウーロン茶 乌龙茶	430日圆
		■ 紅茶(ストレート/ミルク/レモン) (ホット/アイス) 红茶(纯 / 加牛奶 / 加柠檬) (热 / 冰)	580日圆

# ALCOHOLIC DRINKS

## 酒精饮料

### ビール 啤酒

- 生ビールアサヒ(中) 680日圆  
朝日生啤酒 (中)
- 生ビールアサヒ(小) 550日圆  
朝日生啤酒 (小)
- アサヒビール(中瓶) 730日圆  
朝日啤酒 (中瓶)
- ノンアルコールビール 630日圆  
无醇啤酒

### 日本酒

- 都娘(大阪泉州)  
都娘(大阪泉州本地产)  
常温/温 15.8度  
一合(小壶) 800日圆  
二合(大壶) 1,500日圆  
热/常温/冷(加水/不加水) (加冰/不加冰)
- 荘の郷 生貯蔵酒 夏衣(大阪泉州)  
荘之乡(日本清酒/大阪泉州本地产)  
冷酒 15度  
1瓶(300毫升) 1,000日圆  
热/常温/冷(加水/不加水) (加冰/不加冰)

### 焼酎 日式白酒

- 一番札(麦)  
一番札(麦) 25度  
杯(75毫升) 650日圆  
瓶(900毫升) 3,600日圆
- 黒霧島(芋)  
黒霧島(薯) 25度  
杯(75毫升) 650日圆  
瓶(720毫升) 3,600日圆

### チューハイ 气泡酒

- チューハイレモン 600日圆  
柠檬鸡尾酒
- 梅酒ソーダ 700日圆  
梅酒苏打

### リキュール 利口酒

- 梅酒 650日圆  
梅酒

### カクテル 鸡尾酒

- ハイボール 650日圆  
高球鸡尾酒



郷の郷  
郷之乡