

《单件》成吉思汗烤羊肉 《Single item》Genghis Khan

成吉思汗烤羊肉 Genghis Khan

使用放心且品质安全的澳洲产羊肉
Safe and reliable lamb imported from Australia is used.



【特製タレ仕込みラム】

酱汁成吉思汗烤羊肉(醃製過)

■ 100g ※ 蔬菜没付

Original source Genghis Khan

■ 100g ※ There aren't vegetables.

【每人・per person】1,199日圓/¥



【マトンフィレ】

羊肉的里脊肉

■ 100g ※ 蔬菜没付

Fillet of fresh mutton

■ 100g ※ There aren't vegetables.

【每人・per person】

1,760日圓/¥



【ラムショルダー】

羊肉的肩肉

■ 100g ※ 蔬菜没付

Lamb shoulder

■ 100g ※ There aren't vegetables.

【每人・per person】1,188日圓/¥



【ラムランプ】

羊肉的臀肉

■ 100g ※ 蔬菜没付

Lamb rump

■ 100g ※ There aren't vegetables.

【每人・per person】

1,540日圓/¥



【ラム肩ロース】

羊肉的肩部腰部

■ 100g ※ 蔬菜没付

Lamb shoulder loin

■ 100g ※ There aren't vegetables.

【每人・per person】1,705日圓/¥

请与烤肉一起吃。With Yakiniku & Genghis Khan



【野菜盛り合わせ】

蔬菜拼盘

Assorted of vegetables for roast meat

649日圓/¥



【4種類のきのこ盛り合わせ】

4种类蘑菇拼盘

4 kinds of mushroom

682日圓/¥



【海鮮焼き盛り合わせ】

海鲜烧烤

Assorted seafood

1,870日圓/¥



【うどん】

乌冬面

Udon noodles

429日圓/¥

【白米】

大米・Rice

(小・Small) 242日圓/¥

(中・Regular) 352日圓/¥

(大・Large) 434日圓/¥

【おにぎり】

饭团子・Rice Ball

鲑鱼・梅 / Salmon・Ume pickles (各自・each) 286日圓/¥

筋孩子・咸鲑鱼子 / Salmon roe・Cod roe (各自・each) 308日圓/¥

Rice made in Hokkaido
北海道産米

《蔬菜・Vegetables》

豆芽 / Sprout 人参 / Carrot 马铃薯 / Potato

洋葱 / Onion 洋白菜 / Cabbage

(各自・each) 253日圓/¥ 青椒 / Green pepper 南瓜 / Pumpkin

《单件》北海道産肉 《Single item》Hokkaido Meat

北海道最自豪の特産品。『白老産黒毛和牛』
 兼具濃厚鮮甜的肉汁、軟嫩的口感。最頂級的美食歡迎您來品嚐。
 Shiraoi Black Haired Beef is a proud product of Hokkaido.
 Enjoy the rich sweet taste, and tender texture of the finest meat.



Shiraoi
白老

Shiraoi Black Haired Beef 白老産黒毛和牛



白老産黒毛和牛
Shiraoi Black Haired Beef

【リブローズ】
肩里肌 / Rib eye
 [一个人的分量・for one person] 6,138日圓/¥
 ■大約/about 200g



白老産黒毛和牛
Shiraoi Black Haired Beef

【カルビ】
牛五花 / Kalbi
 ■80g
 [一个人的分量・for one person] 2,860日圓/¥



白老産黒毛和牛
Shiraoi Black Haired Beef

【サーロイン】
沙朗 / Sirloin
 ■大約/about 100g
 [一个人的分量・for one person] 3,608日圓/¥



白老産黒毛和牛
Shiraoi Black Haired Beef

【中落ちカルビ】
牛肋條 / Rib finger meat
 ■大約/about 80g
 [一个人的分量・for one person] 2,068日圓/¥

北海道産肉 HOKKAIDO MEAT



北海道産牛
Hokkaido Beef

【十勝牛のカルビ】
牛五花 / Kalbi
 ■100g
 [一个人的分量・for one person] 2,398日圓/¥



北海道産牛
Hokkaido Beef

【道産牛のシマ腸】
大腸 / Large intestines
 ■120g
 [一个人的分量・for one person] 968日圓/¥



北海道産牛
Hokkaido Beef

【道産牛の小腸】
小腸 / Small intestine
 ■120g
 [一个人的分量・for one person] 935日圓/¥



北海道産牛
Hokkaido Beef

【十勝牛の中落ちカルビ】
牛肋條 / Rib finger meat
 ■80g
 [一个人的分量・for one person] 1,815日圓/¥



北海道産仔鸡
Hokkaido Chicken

【道産鶏もも肉】
北海道産仔鸡 / Hokkaido Chicken
 ■100g
 [一个人的分量・for one person] 858日圓/¥

北海道産豚的韓式烤肉 Hokkaido Pork Samgyopsal

Hokkaido Pork 北海道産豚



五花肉 / Sangen pork
Three layered pork
 ■100g
 858日圓/¥



肩里肌 / Sangen pork
Boston butt
 ■100g
 902日圓/¥



包肉用生菜盤 / The vegetables to roast meat
 一个人的分量 for one person 682日圓/¥

Hokkaido Pork Samgyopsal & vegetables
 北海道産豚的韓式烤肉和包肉用生菜盤
 一个人的分量 for one person 2,035日圓/¥



《Single item》Seafood 《单件》海鮮



蟹 Crab

【味比べ三大蟹】

三大螃蟹雙享拼盤 / Two major crabs

■帝王蟹80g ■長腳蟹100g
■King crab80g, Queen crab100g,

4,708日圓/¥

【すわい蟹足】

長腳蟹 / Queen crab

■長腳蟹200g
■Queen crab200g

3,278日圓/¥

海鮮燒烤 Grilled Seafood



Condensed taste of ingredients.

【ししゃも(種3尾)】

柳叶鱼 / Smelt 759日圓/¥

活ホタテのバター焼き【道産】

扇贝的黄油烧烤

Grilled Scallop with Butter

979日圓/¥

真ほっけ【宗谷近海産】

花鯽鱼 / Atka mackerel

1,529日圓/¥

You can enjoy rich taste!



【道産こまい(2尾)】

远东宽突鳕 / Saffron cod

605日圓/¥

生鱼片 Sashimi Raw fish



【お造り五点盛り合わせ】

五类的生鱼片 / Five kinds of Sashimi

2,838日圓/¥



三文鱼・焼の三文鱼

鲑鱼子

Salmon・Grilled salmon
Salmon roe

【サーモンづくし】

三种类三文鱼

Three kinds of salmon

858日圓/¥

金枪鱼・中等托罗・烧的中等托罗

Red flesh of tuna・Fatty tuna
Grilled fatty tuna

【まぐろづくし】

三种类金枪鱼

Three kinds of tuna

902日圓/¥



寿司 Sushi



《吃到飽》成吉思汗烤羊肉《All-you-can-eat》Genghis Khan

Fresh Genghis Khan

生成吉思汗烤羊肉

Source Genghis Khan

醬汁成吉思汗烤羊肉

Roast pork with long leek sauce

烤猪肉与洋葱酱



两大成吉思汗烤羊肉和猪肉吃到飽

- 生成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 醬汁成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 烤猪肉与长葱醬吃到飽
- 蔬菜吃到飽

All-you-can-eat Two-type Genghis Khan & Roast pork

- All-you-can-eat Fresh Genghis Khan
- All-you-can-eat Source Genghis Khan
- All-you-can-eat Roast pork with long leek sauce
- All-you-can-eat Vegetables

每人·100分鐘
for one person·100 min **4,048日圓/¥**

大米吃到飽 +352日圓
All-you-can-eat Rice +¥352

两大成吉思汗烤羊肉吃到飽

- 生成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 醬汁成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 蔬菜吃到飽

All-you-can-eat Two-type Genghis Khan

- All-you-can-eat Fresh Genghis Khan
- All-you-can-eat Source Genghis Khan
- All-you-can-eat Vegetables

每人·100分鐘
for one person·100 min **3,718日圓/¥**

The attention of Fresh Genghis Khan or Source Genghis Khan either is 3,608日圓/¥



what is Samgyopsal

You grill the ribs of the pork until you get crisp, and you wrap it in vegetables with garlic, the kimchi which you baked with meat, and please have it.



【ジンギスカンとサムギョプサル食べ放題】 成吉思汗烤羊肉&韓式烤肉吃到飽

- 成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 生成吉思汗烤羊肉又醬汁成吉思汗烤羊肉
- 韓式烤肉吃到飽
- 蒜頭、泡菜、茼蒿筍吃到飽

All-you-can-eat Samgyopsal & Genghis Khan

- Ghinghis Khan
- Fresh Genghis Khan or Source Genghis Khan
- Samgyopsal
- Vegetables
- Korea hot pickles
- Miso sauce
- All-you-can-eat Vegetables

每人·100分鐘
for one person·100 min **4,235日圓/¥**

大米吃到飽 +352日圓
All-you-can-eat Rice +¥352

請選擇成吉思汗的種類
Please choose the kind of Ghinghis Khan.
◎打聽用統一稱呼。
◎Please use the menu within the group.

生成吉思汗烤羊肉
Fresh Genghis Khan
或-or
醬汁成吉思汗烤羊肉
Source Genghis Khan

或-or
+110日圓/¥
2種類成吉思汗烤羊肉
2kind of Ghinghis Khan

※Photo is provided for illustrative purpose.
※照片僅供參考。



【四種の焼肉食べ放題】 四种类烤肉吃到飽

- 牛小排吃到飽
- 生成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 醬猪吃到飽
- 辣的燒鸡吃到飽
- 蔬菜吃到飽
- All-you-can-eat Beef rib finger
- All-you-can-eat Fresh Genghis Khan
- All-you-can-eat Roast pork with miso sauce
- All-you-can-eat Spicy chicken
- All-you-can-eat Vegetables

每人·100分鐘
for one person·100 min **4,400日圓/¥**

大米吃到飽 +352日圓
All-you-can-eat Rice +¥352

請選擇成吉思汗的種類
Please choose the kind of Ghinghis Khan.
◎打聽用統一稱呼。
◎Please use the menu within the group.

生成吉思汗烤羊肉
Fresh Genghis Khan
或-or
醬汁成吉思汗烤羊肉
Source Genghis Khan

或-or
+110日圓/¥
2種類成吉思汗烤羊肉
2kind of Ghinghis Khan

大米吃到飽 +352日圓
All-you-can-eat Rice +¥352

【ジンギスカンと海鮮焼き食べ放題】 成吉思汗烤羊肉&海鮮燒烤吃到飽

- 成吉思汗烤羊肉吃到飽
- 生成吉思汗烤羊肉又醬汁成吉思汗烤羊肉
- 海鮮四種吃到飽(扇貝·鮮魷·烏賊·鮭魚)
- 蔬菜吃到飽
- All-you-can-eat Ghinghis Khan
- All-you-can-eat Fresh Genghis Khan or Source Genghis Khan
- All-you-can-eat Seafood (scallops, shrimp, squid and salmon)
- All-you-can-eat Vegetables

每人·100分鐘
for one person·100 min **4,840日圓/¥**

※海鮮請用鐵板燒後享用。
※Please cook the Seafood on the hot plate



[枝豆【ゆむろ産】]

毛豆
Green soybeans

429日圓/¥



[白菜キムチ]

韩式泡菜
korean hot pickles "Kimchi"

528日圓/¥



[きゅうりの浅漬け]

黄瓜的凉菜
Cucumber japanese pickles

462日圓/¥

小菜 Appetizer



[道産もやしのナムル]

韩式凉拌小菜
Sprout "namuru"

418日圓/¥



[キャベツの浅漬け]

高麗菜的酱菜
Cabbage japanese pickles

462日圓/¥



[真いかの塩辛【函館産】]

墨斗鱼的咸鱼肉

Squid fish guts pickled in salt 385日圓/¥

色拉 Salad



[トマトとチーズのプチグラスサラダ]

番茄和奶酪小的色拉
Small salad of tomato and cheese

528日圓/¥



[札幌名物! ラーメンサラダ]

拉面色拉
Salad of ramen noodles

869日圓/¥



[ロメインレタスのシーザーサラダ]

俄主要生菜的凯撒沙拉

Romaine lettuce Caesar salad 814日圓/¥



[ねぎたっぷりぶりサラダ]

葱的色拉

Leek salad 660日圓/¥

Hokkaido Potato 北海道産土豆

北海道産「男爵」。



[ほくほくフライドポテト]

炸薯条 French fries 583日圓/¥



[じゃがバターたらこマヨネーズ]

黄油土豆(鲑鱼子蛋黄酱)

Steamed potato with butter and Cod roe mayonnaise 539日圓/¥



[北海道じゃがバター]

黄油土豆

Steamed potato with butter 506日圓/¥



[じゃがバター塩辛]

黄油土豆(盐辛鱿鱼)

Steamed potato with butter and Salted Squid guts 539日圓/¥



【北海道サンギ】
北海道的鸡的干炸
Fried chicken Hokkaido style **649日圆/¥**



副食 Side Dish

【道産ソーセージ盛り合わせ】
北海道産香肠拼盘
Assorted Hokkaido sausage **1,408日圆/¥**



【たこぶつ】
章鱼的生鱼片 Octopus sashimi **638日圆/¥**



【蟹クリームコロッケ】
螃蟹奶油土豆饼
Crab cream croquette **759日圆/¥**



【ラムの生ハムとチーズプレート】
羔羊肉的火腿和奶酪
Raw lamb ham and cheese **968日圆/¥**



【ねぎ飯】
葱饭
Leek rice - flavor of the sesame oil **462日圆/¥**

Rice 米



【道産子の鮭いくら飯】
鲑鱼和盐渍鲑鱼子的盖饭
Bowl of salmon and salmon roe **1,320日圆/¥**



【かに汁】
螃蟹的味噌汤
Crab miso soup **748日圆/¥**

紅蟹入着
With Red crab



【雑炊】
稀饭
Japanese porridge **759日圆/¥**

紅蟹入着
With Red crab



【キッズプレート】
兒童午餐 Kid's Plate **770日圆/¥**

【白飯】
大米・Rice

(小・Small) **242日圆/¥**
(中・Regular) **362日圆/¥**
(大・Large) **434日圆/¥**

【おにぎり】 饭团子・Rice Ball
鲑鱼・梅 / Salmon・Ume pickles (各自・each) **286日圆/¥**
筋孩子・咸鲑鱼子 / Salmon roe・Cod roe (各自・each) **308日圆/¥**



北海道産米
Rice made in Hokkaido



甜点 Dessert

【りんごソルベ】
苹果雪糕
Apple sherbet **418日圆/¥**

【自家製牛乳プリン】
北海道牛奶的布丁
Hokkaido milk pudding **374日圆/¥**



【北海道メロンアイス】
北海道哈密瓜的冰淇淋
Hokkaido Melon ice cream **440日圆/¥**



【北海道稚内牛乳のバニラアイス】
北海道的香草冰
Hokkaido vanilla ice cream **495日圆/¥**



How to grill of the genghiskhan



You warm the pan of the genghiskhan well, and please paint with meat fat.

1



It softens meat to bake in the roaster.

If the meat which I reversed whitens, it is ready to be eaten.

6



Please spread vegetables all

If a pan warms, please spread vegetables all.

2



If an edge of the meat whitens, please reverse it.

5



If the steam begins to break out from vegetables, please put meat on the vegetables.

3



It is roasting with meat on vegetables

Please open meat to become the roasting with the steam which is over meat from vegetables.

4

※Please eat pork and the chicken through fire on a pan surely directly.

※When you grill meat, please use the tong.

※When a pan has burnt, please order it to the staff. The staff changes it for a new pan.



We use relief and lamb of the safe quality from Australia.