

我們與肉類打交道已有30年之久。  
我們為您帶來為您的快樂時  
光增添色彩的肉類。

牛肉從九州各地採購  
以顧客滿意的臉孔為考量。

小母牛肉質柔嫩 餵飼良好的優質  
肉與切碎的清油達到完美平衡。



Scan the QR code to  
see the English  
version of the menu.



QR 코드를  
스캔하면 한국어  
메뉴가 표시된다.



扫描二维码可以看到  
中文(简体)版的菜单。



VISA



微信支付  
WeChat Pay



Coin+



PayPay



Jcoin



## 壽喜燒和涮涮鍋



### 壽喜燒

Sukiyaki

每人價格 ¥8,800

最低訂購量為兩人

● 肉類 + ● 蔬菜 + ● 菓子麵

自1992年創立以來，餐廳一直提供來自九州各地的頂級日本黑毛牛肉，並在自家特製的配料下烹調。我們的壽喜燒首先由我們的員工準備。

### 涮肉

Shabushabu

每人價格 ¥8,800

最低訂購量為兩人

※所有列出的價格均已含稅





## Special Course



### 壽喜燒與烤肉 兩者都可以吃

每人價格

¥22,000

最低訂購量為兩人



除了壽喜燒，  
這套貪心的套餐還包括著名的海膽牛柳和烤涮鍋。

【課程內容】

- 海膽牛肉捲
- 串燒涮涮鍋
- 頂級魚排
- 壽喜燒
- 甜品



### 夏多布里昂 壽喜燒課程

每人價格

¥16,500

最低訂購量為兩人



### 很多好吃的 夏多布里昂 烤肉課程

每人價格

¥16,500

最低訂購量為兩人







## 一個有很多美食可以享用的課程

每人價格

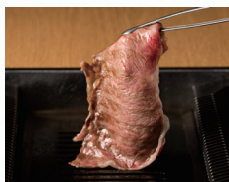
¥ 11,000 [共10件商品]

最低訂購量為兩人

推薦給想品嚐所有一級美食的人，  
例如我們著名的海膽牛肉捲和燒烤涮涮鍋。



海膽裹肥牛



### ·海膽牛肉卷

### ·各式刺身

生牛肉片、牛舌刺身  
酒浸牛肉、牛胰腺

### ·烤涮鍋

·加鹽烤  
上舌頭、上鰭  
上腰肉、上裙牛排

### ·沾醬烤

沾醬烤、  
各種荷蘭蒙

·泡菜拼盤

·海鮮芝士凝乳

·季節性沙拉

·飯

·甜點



## 少量豐富的課程

每人價格

¥ 6,600 [共5件商品]

最低訂購量為兩人

這是一門注重品質而不是數量的課程



### ·海膽裹肥牛

### ·烤涮鍋

### ·鹽烤

上鰭、上上腰肉、上頂級牛腩排

### ·肉烏龍麵

### ·甜點



- ◆每道菜至少需要兩份
- ◆根據成分不同內容可能會略有變化



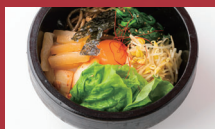
## 白金豪華套餐

最受歡迎

每人價格

¥7,700 [共9件商品]

最低訂購量為兩人



如果你拿不定主意，就選這個吧！  
這是我們最受歡迎的課程。

### ・什錦刺身

牛肉刺身、舌頭刺身、紅酒醃牛肉、日式千枚刺身

### ・烤涮鍋

### ・加鹽烤

上舌頭、上腰肉、上裙牛排

### ・沾醬烤

上肋骨、各種荷蘭蒙  
(條紋腸、上美濃、烤肉的肝臟)

### ・泡菜拼盤

### ・海鮮千層魚

### ・時令沙拉

### ・拌飯或冷麵

### ・甜點



## 勞動人民獎勵課程

每人價格

¥5,500 [共7件商品]

最低訂購量為兩人

輕鬆享用引以為傲的肉食套餐

### ・什錦刺身

牛肉刺身、牛舌刺身、日式千枚刺身

### ・加鹽烤

烤肉舌、裙邊牛排、上腰肉

### ・沾醬烤

卡爾比、各種荷蘭蒙

### ・沙拉

### ・泡菜拼盤

### ・拌飯或冷麵



# 牛肉刺身

## 牛肉刺身

Sashimi



牛トロのウニ巻き

推薦



海膽裏肥牛  
(配魚子醬)

¥2,860



ユッケ



生鳴

¥2,200



タン刺し

- 牛舌刺身 ..... ¥2,200
- 牛肉刺身 ..... ¥1,870
- 牛腩排刺身 ..... ¥1,870
- 牛肝菌刺身 ..... ¥880



3種刺身拼盤

(牛肉刺身、牛舌、牛腩排)

2份 ..... ¥1,760

4份 ..... ¥3,520



3種刺身拼盤(2份)





烤涮鍋

1人前

¥1,870

這塊肉將由工作人員烤製  
享用略微煎熟的肉磨碎的蘿蔔和醬油

最受歡迎

- 上舌 ..... ¥2,420
- 牛舌 ..... ¥1,430
- 上舌(半碼)..... ¥1,210



上タン

- 卡爾比 ..... ¥1,100
- 頂級肋排 ..... ¥1,980
- 頂級肋排(半碼)..... ¥1,100

- 腰部 ..... ¥1,100
- 上腰肉 ..... ¥1,980
- 上腰肉(半碼)..... ¥1,100

- 頂級牛腩排..... ¥2,200
- 牛腩排..... ¥1,320
- 頂級牛腩排(半碼)..... ¥1,100



上ハラミ

- 骰子形狀橫膈膜 ..... ¥1,760
- 上鰭 ..... ¥5,500



上ヒレ

- 西冷牛排..... ¥4,400



サーロインステーキ

- 大腿肉 ..... ¥1,760

- 烤肉 橫膈膜 ..... ¥990
- 上米諾..... ¥990
- 上槓桿 ..... ¥880
- 一半對一半(2種) ..... ¥1,100



對於那些想要  
享受紅肉美味的人

 **SENSHO**  
的紅肉套餐

¥11,000

- 上舌
- 頂級牛腩排
- 頂級肋排
- 上鰭
- 上腰肉



2名成人

## 雞肉和豬肉

- 有田雞肉.....¥880
- 黑豬玫瑰.....¥880
- 維也納.....¥660

## 蔬菜

- 什錦烤蔬菜.....¥770
  - 單一蔬.....¥330
- |       |      |       |      |
|-------|------|-------|------|
| ■ 香菇  | ■ 姬菇 | ■ 金針菇 | ■ 洋蔥 |
| ■ 高麗菜 | ■ 茄子 | ■ 紅蘿蔔 | ■ 青椒 |

## 海鮮

- 什錦魷魚和蝦.....¥1,100



- 烤杏鮑菇.....¥660
- 蒜油烤.....¥660
- 用錫箔紙包裹的蘑菇, 佐以香草和奶油烘烤 ¥990
- 切碎的青椒.....¥440



單點菜餚

Ippin

● 海鮮煎餅 ..... ¥1,210 ( 加起司 +¥110)

● 韭菜餅 ..... ¥990 ( 加起司 +¥110)

**老闆推薦** Godzilla煎餅 (青辣椒+起司) ¥1,210

● 什錦韓式拌菜 ..... ¥990

● 韓式拌菜(單品)  
(豆芽菜、蕨菜、菠菜、蘿蔔) ..... 每個 ¥440



什錦韓式拌菜

● 泡菜拼盤 ..... ¥990

● 只限泡菜(白菜、黃瓜、蘿蔔) ..... 每個 ¥550



泡菜拼盤

● 韓國鹹魚 ..... ¥770

● 韓國海藻 ..... ¥330

● 日式醬油牛筋 ..... ¥660

● 紅酒醃牛肉沙拉 ..... ¥1,100



紅酒醃牛肉沙拉

● 韓式沙拉 ..... ¥990

● 蔬菜沙拉 ..... ¥880

● 水果番茄 ..... ¥990

● 番茄片 ..... ¥440

● 高苳 ..... ¥660



韓式沙拉



## 米飯和麵條

### ● 肉烏龍麵

¥880

### ● 肉烏龍麵

(1/2) ¥660



肉烏龍麵

### ● 涮涮鍋刺身蓋飯

¥1,870



涮涮鍋刺身蓋飯

米飯和湯

Gohan・Men

● 涼麵 ..... ¥1,100

● 涼麵 (1/2) ..... ¥660

● 尾巴庫巴 ..... ¥1,980

● 牛尾湯 ..... ¥1,760



豆腐火鍋

● 海鮮芝士  
¥1,100

● 牛筋腱子肉  
¥990

● 豆腐火鍋  
¥880

● 石烤拌飯  
(配裙帶菜湯)  
¥1,320

● 拌飯  
(配裙帶菜湯)  
¥1,320



石烤拌飯

● 雞蛋湯 ..... ¥440

● 海藻湯 ..... ¥440

● 蛋海帶湯 ..... ¥660

● 米 (大的) ..... ¥440

● 米 (平均尺寸) ..... ¥330

● 米 (小份) ..... ¥220



甜點

Dessert

## 冰淇淋和冰沙

 Godiva 香草冰  
¥660



 香草冰淇淋配白玉 ¥660



 香草冰淇淋, 淋上紅糖漿和黃豆粉  
¥660



 時令冰淇淋或冰沙

¥660





## 酒精飲料

- 生啤酒 (中等的)..... ¥770
- 生啤酒 (小等的)..... ¥440
- 瓶裝啤酒 (麒麟或朝日)..... ¥770
- Kakubin (加冰)..... ¥880
- Kakubin (水)..... ¥880
- Kakubin (高球)..... ¥880
- 梅酒 (加冰・水)..... ¥660
- 梅酒 (蘇打)..... ¥880
- 檸檬出海..... ¥550
- 檸檬出海..... ¥550

## 飲料

Onomimono

有關葡萄酒、香檳和氣泡酒的資訊在單獨的紙張中提供。

- 杯裝葡萄酒：紅酒與白酒..... ¥770
- 一瓶葡萄酒：紅酒或白酒..... ¥3,850~
- 香檳：瓶裝或半瓶..... ¥11,000~
- 半瓶氣泡酒..... ¥3,850~



## 非酒精性

- 無酒精啤酒..... ¥770
- 無酒精高球..... ¥770
- 夏多內氣泡酒..... ¥770
- 卡西斯橙..... ¥770

## 軟性飲料

- 紅烏龍茶..... ¥660
- 烏龍茶..... ¥440
- 可樂..... ¥440
- 柳橙汁..... ¥440
- 可爾必思..... ¥440
- 巴黎水..... ¥660
- 薑汁汽水 (乾)..... ¥550
- 番茄汁..... ¥550



## 燒酒

Shochu



鹿兒島

MITAKE  
三岳

酒精含量:25% / 麴 / 白麴

禦嶽酒造的御岳酒造於1948年遷至屋久島，開始釀造馬鈴薯燒酒。這款燒酒採用經過數千年樹齡的原始杉林過濾的豐沛水源釀造，這些杉林已被聯合國教科文組織列為世界遺產，並被評為“日本百水名水”。與熱水沖泡後，濃鬱醇厚的馬鈴薯香氣撲鼻而來。口感令人驚喜地清爽，是一種口感清爽的馬鈴薯燒酒。

- 加水 ..... ¥660
- 加冰 ..... ¥770
- 保持 (900ml) ..... ¥4,620



鹿兒島

AKARUI NOUSON  
明るい農村

酒精含量:25% / 麴 / 白麴・黃麴

這款酒以黑麴菌和白麴菌混合釀造，口感濃鬱醇厚，略帶乾澀感，保留了傳統風味，非常適合佐餐。請盡情享受蒸紅薯的香氣、濃鬱的口感和悠長的餘韻。

- 加水 ..... ¥660
- 加冰 ..... ¥770
- 保持 (720ml) ..... ¥4,620



鹿兒島

SEKITOBA  
赤兎馬

酒精含量:25% / 麴 / 白麴

酒品採用鹿兒島縣產的黃金仙官米、源自白洲土壤的優質地下水以及白曲，在常壓下進行蒸餾。此外，釀造後的生酒經過秘傳的特殊過濾工藝，保留了酒的原味，去除了異味，口感醇厚。

- 加水 ..... ¥770
- 加冰 ..... ¥880
- 保持 (720ml) ..... ¥5,830

KURO KIRISHIMA

HAKATA NO HANA

SHIRO

黑霧島 / 博多の華 / しろ

- 加水 ..... ¥550
- 加冰 ..... ¥660
- 保持 (900ml) ..... ¥2,750



福岡

超精選

HOURIIN JUNMAI DAIGINJO  
鳳麟純米大吟釀

酒精含量:15.7度 / 日本酒度+2.0 / 酸度1.4

這是月季秋引以為傲的最高級純米大吟釀。它的誕生，是為了讓您體驗日本酒的深邃世界。請盡情享受華麗的吟釀香氣和順滑的口感。

- 300ml ..... ¥1,760



新潟

清酒

JOUZEN MIZUNOGOTOSHI JUNMAI GINJO  
上善水如純米吟釀

酒精含量:14.5度 / 日本酒度+5.0 / 酸度1.3

“上善若水”，這句話出自中國古代哲學家老子的名言。這款酒口感清爽，帶有清新的果香，並帶有純米的醇厚鮮味和餘韻。即使是初次品酒的人，也能享受到清澈透明、柔順順口的口感，正如其名，它就像水一樣。

- 300ml ..... ¥1,760



福岡

清酒

KITAYA KANSANSUI JUNMAISHU  
喜多屋寒山水純米酒

酒精含量:15.7度 / 日本酒度+2.0 / 酸度1.4

這款酒產自冬季白雪皚皚的深邃山谷，福岡縣的最高峰——沙迦山巍然聳立於此。這款純米酒採用適合釀酒的山田錦和福岡縣產的夢名研（精米度55%）釀造，並以清澈的矢部川地下水進行釀造。在適宜的溫度下，經過長時間的精心發酵，釀造出清淡的香氣和清爽的口感。

- 300ml ..... ¥1,760

## 日本清酒

Nihonshu



HAKUSHIKA (DRY)

福岡 白鹿超辛



[GLASS] ¥660

KOURO

熊本 香露



[GLASS] ¥660

本月的當地酒



[GLASS] ¥660



## 外帶和禮物



SENSHO 的特別作品「湯底」

每瓶價格 ¥1,400(税込)

我們接受外帶訂單, 可帶回家或作為禮物贈送給訪客,  
我們也接受為住得較遠的人送貨。

### 禮品和外賣 (如何製作手冊)

- 肉+湯底 4人份 ..... ¥20,000+税
- 肉+蔬菜+湯底 4人份 ..... ¥25,000+税
- 肉+湯底 2人份 ..... ¥10,000+税
- 肉+蔬菜+湯底 2人份 ..... ¥12,500+税

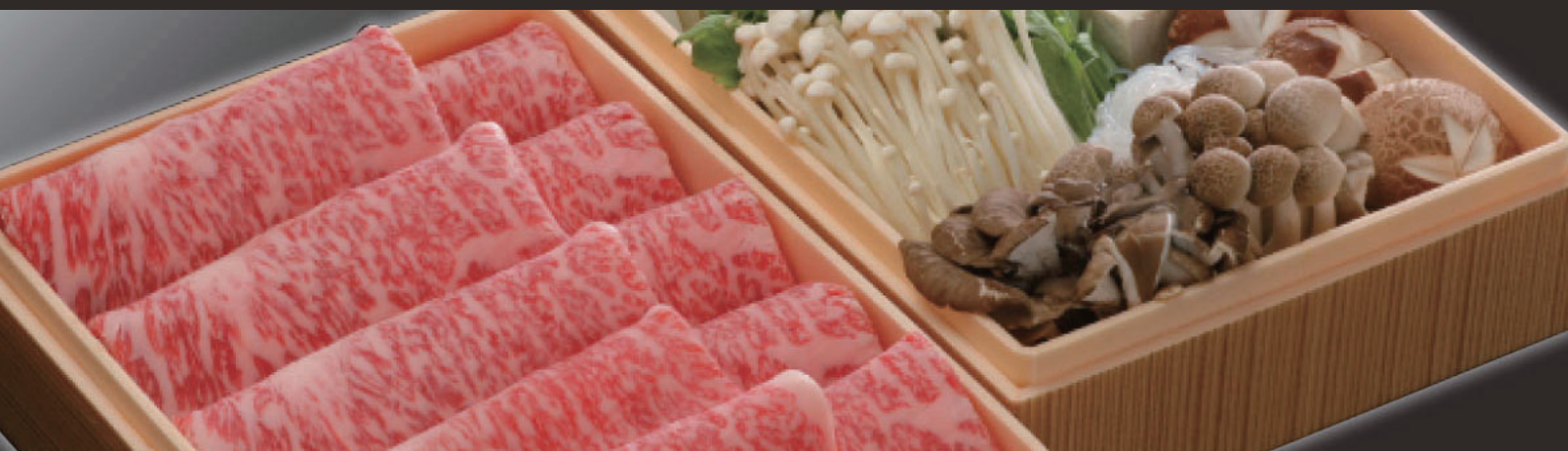
### 船運

實際運費

### 外賣

消費稅 8%

在此線上訂購  
<https://2955.jp/gift.html>





# 湯底的承諾・如何製作壽喜燒

## SENSHO「湯底」的特點

創業於1927年的丸原醬油株式會社，近年來因研發「香魚醬油」而在日本國內外獲得高度評價，此次與九州地區巨頭SENSHO聯手，研發出與壽喜燒一起食用一定非常美味的「湯底」。

採用特殊的板式加熱方式，讓您在家也能重現醇厚、優雅、華麗的美味。採用九州醬油、國產砂糖、味醂、北海道海帶等製成，直飲型產品，開封後即可使用，方便快捷，讓您輕鬆掌握口味。



## 如何製作美味的壽喜燒(2人份)

### 重要的

將雞蛋打入碗中。  
準備好湯底(煎餅)和熱水(或冷水)。

1 大火加熱鍋，將奶油均勻地倒入鍋中。放入韭菜，待奶油開始融化後，轉小火，慢慢煮至軟化。

2 當韭菜中心變軟時，將火調回大火，將韭菜肉放在韭菜上面，鋪成一大層。

3 用鍋底繞著鍋邊旋轉2-3圈，直到發出滋滋聲，將肉翻面快速兩面煎熟，然後把肉和白洋蔥放入雞蛋盤中，關火，享用第一塊肉。

4 重新開大火，放入蔬菜，用掉鍋底2/3的容量。  
加蔬菜約1公分。  
水開始沸騰後，將火調至中低火。  
準備上菜時，用剩下的1/3容量放入肉，盡情享用。

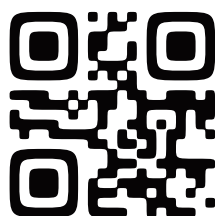
※烹調過程中可依需求添加水或熱水。



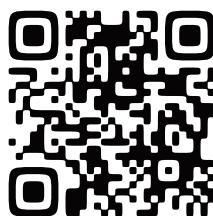
### 推薦成分

- |       |       |       |       |
|-------|-------|-------|-------|
| • 白洋蔥 | • 洋蔥  | • 牛蒡絲 | • 烤豆腐 |
| • 香菇  | • 金針菇 | • 姬菇  | • 舞茸  |
| • 冠菊  | • 生麩  | • 碁子麵 | • 年糕  |





官方網站  
<https://2955.jp>



官方 Instagram  
@yakniku\_sensyo



Google 資訊



 WeChat



仙 匠

**YAKINIKU SENSYO**  
SUKIYAKI SYABUSYABU  
SINCE 1992