

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



Alipay+



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

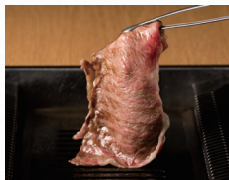
¥ 11,000 [共10件商品]

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。



海膽裏肥牛



·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



·海膽裏肥牛

·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



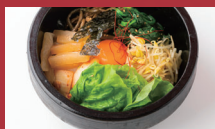
白金豪華套餐

最受歡迎

每人價格

¥7,700 [共9件商品]

最低訂購量為兩人



・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



- 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



- 骰子形狀橫膈膜 ¥1,760
- 上鰭 ¥5,500



- 西冷牛排..... ¥4,400



- 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

日本清酒

Nihonshu



福岡

超精選

HOURLIN 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

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

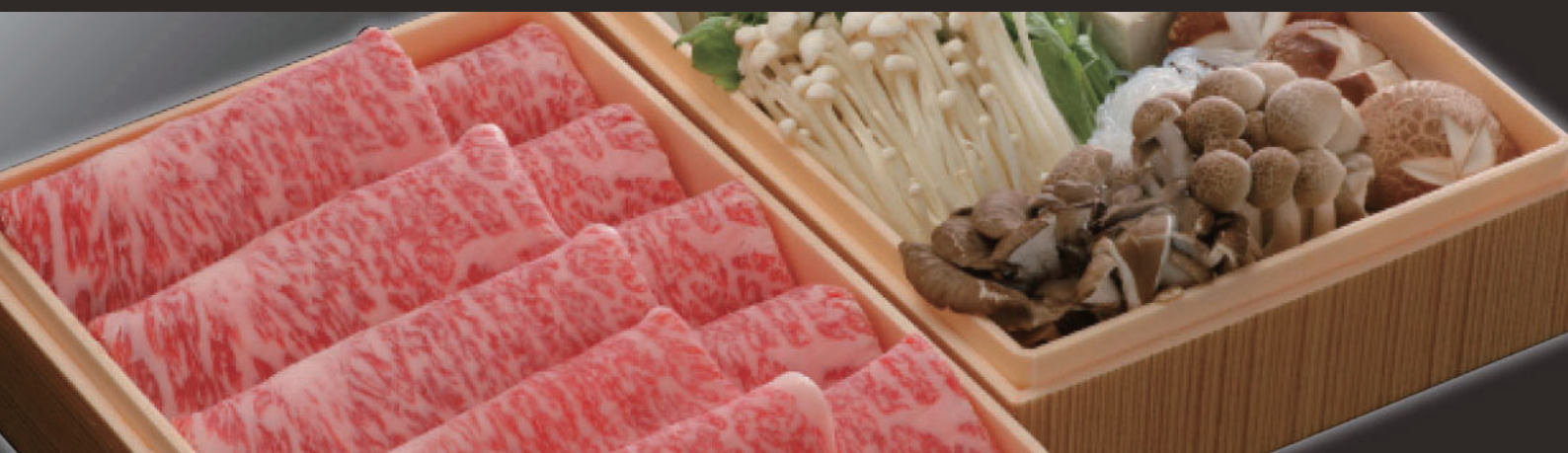
船運

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。

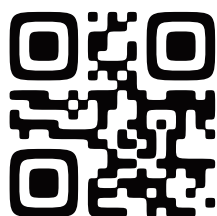
4 重新開大火，放入蔬菜，用掉鍋底2/3的容量。
加蔬菜約1公分。
水開始沸騰後，將火調至中低火。
準備上菜時，用剩下的1/3容量放入肉，盡情享用。

※烹調過程中可依需求添加水或熱水。

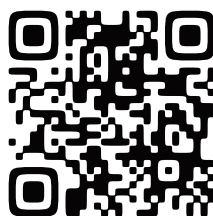


推薦成分

- | | | | |
|-------|-------|-------|-------|
| • 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 |



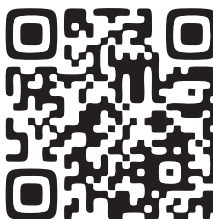
官方網站
<https://2955.jp>



官方 Instagram
@yakniku_sensyo



Google 資訊



 WeChat



仙 匠

YAKINIKU SENSYO
SUKIYAKI SYABUSYABU
SINCE 1992