

# MENU

我们尽可能使用来自色拉高原的优质食材  
为您和您的家人提供满意的体验  
请慢慢品尝 放松心情



请向服务员咨询食物过敏信息



# 世罗みのり牛



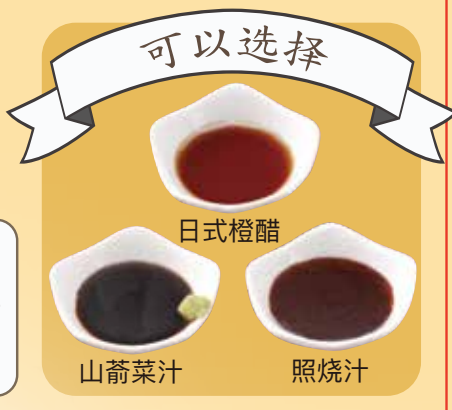
这些牛是在世罗高原上的みのり农场精心饲养的  
 这些牛在世罗天独厚的自然环境中育肥期从1个月到25个月比一般育肥期长6个月  
 被称为『sashih』的脂肪含量恰到好处 只有在健康环境中饲养的牛才有这种口感



## 世罗沙朗牛排套餐

190 g ¥3,700

- 沙拉
  - 面包或米饭
  - 汤或味噌汤
  - 选择 冰淇淋  
冰冻果子  
咖啡  
红茶
- 其中之一



190 g



120 g

## 世罗沙朗牛排

120 g ¥2,000

照烧汁

190 g ¥3,150

可以选择三种牛排酱

## 单品

- 面包 —— ¥220
- 米饭 —— ¥220
- 米饭(小) —— ¥110
- 饭团 —— ¥150
- 沙拉 —— ¥220
- 味噌汤 —— ¥130
- 汤 —— ¥220

(吃完后的) 咖啡, 红茶 ¥220

## 世罗牛排日式套餐

牛排, 米饭, 沙拉, 味噌汤

120 g ¥2,350

照烧汁

190 g ¥3,500

可以选择三种牛排酱



米饭和沙拉提供免费续杯



# 世罗高原豚

濑户内六国猪肉采用广岛县推荐的 HACCP 生产系统、由县内包括世罗高原在内的四个农场生产。  
 这些猪以六种谷物(玉米、小米、大米、大麦、小麦和大豆)为基础饲养、口感清甜。  
 (※在『濑户内六谷猪肉』中、世良农场饲养的猪被称为『世良高原猪肉』)



## 世罗炸猪排套餐

¥2,100

炸猪排

生鱼片

蒸蛋

米饭

味噌汤

咸菜

甜味



炸猪排

¥950

炸猪排套餐

¥1,240



炸猪里脊

¥1,100

炸猪里脊套餐

¥1,390



生姜炒猪肉

¥650

生姜炒猪肉日式套餐

¥1,000

味噌炒猪肉

¥650

味噌炒猪肉日式套餐

¥1,000

加500日元两倍猪肉



# 建议 / 西餐菜单



特色牛排 ¥1,450

特色牛排日式套餐 ¥1,800

加1,100日元两倍牛肉



日式萝卜泥汉堡肉排  
160g ¥990

日式萝卜泥汉堡肉排套餐  
160g ¥1,340

加1,100日元两倍汉堡肉排



法式酱汁汉堡肉排  
160g ¥990

法式酱汁汉堡肉排日式套餐  
160g ¥1,340

## 日式套餐包括

米饭,沙拉,味噌汤

米饭和沙拉提供

免费续杯

世罗生产的  
越光米制成



限制平日

享受种类繁多的日常美食  
数量有限 今天的套餐 ¥880

请向服务员咨询食物过敏信息

所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费



炸鸡排



炸鸡排 ¥750  
炸鸡排套餐 ¥1,040

炸大虾 ¥1,000  
炸大虾套餐 ¥1,290

炸鸡块 ¥610  
炸鸡块套餐 ¥960

炸大虾



炸鸡块



套餐包括

米饭和味噌汤

米饭和沙拉提供

免费续杯



世罗生产的越光米制成

沙拉

使用世罗村上农场的嫩叶



蔬菜沙拉 ¥550



海鲜沙拉 ¥750



火腿沙拉 ¥650

日式套餐包括

米饭,沙拉,味噌汤

米饭和沙拉提供

免费续杯



世罗生产的越光米制成

单品

面包 —— ¥220  
米饭 —— ¥220  
米饭(小) —— ¥110  
饭团 —— ¥150  
沙拉 —— ¥220  
味噌汤 —— ¥130  
汤 —— ¥220

(吃完后的)  
咖啡, 红茶  
¥220

请向服务员咨询食物过敏信息

所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费



# 套餐

新鲜的鱼每天从伊东崎渔港  
直接运来

世羅産コシヒカリ使用  
米饭免费续杯

数量  
有限

## 花篮套餐

¥1,500

寿司

荞麦面

天妇罗

咖啡 或 红茶

蒸蛋

小菜

水果

※夏天提供凉荞麦面



## 天妇罗套餐

¥1,400

天妇罗

蒸蛋

小菜

沙拉

米饭

味噌汤

咸菜



## 生鱼片拼盘豪华套餐

¥2,300

生鱼片

蒸蛋

小菜

煮菜

米饭

味噌汤

咸菜



请向服务员咨询食物过敏信息

所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费



使用了世罗的各种成分

数量  
有限



### 世罗豪华套餐 ¥2,200

- 红炖猪肉
- 沙拉
- 生鱼片
- 天妇罗
- 小菜
- 米饭
- 味噌汤
- 水果

### 接待豪华套餐 ¥2,000

- 生鱼片
- 天妇罗
- 蒸蛋
- 小菜
- 米饭
- 味噌汤
- 咸菜
- 水果



# 寿司

所有的寿司  
提供和山箭菜



寿司 ¥1,730

寿司套餐 ¥870

※照片显示的是顶级饭团 ※生鱼片内容可能会有变动



# 面



拉面寿司套餐  
含山萮菜 ¥1,500



拉面和乌冬面 / 加220日元 / 两倍面

始于 1955 年的风味 原味汤和自制烤肉  
拉面 (猪骨汤) ¥750



拉面饭团套餐  
¥1,050

特瘾  
辣味拉面 ¥850

※可以选择辣度 从1到5 (5是最辣的)



辣味拉面寿司套餐 ¥1,600  
辣味拉面饭团套餐 ¥1,150



『海带和鲣鱼』制作特色菜的最佳汤料。  
乌冬面 ¥670



乌冬面寿司套餐  
含山萮菜 ¥1,420



乌冬面饭团套餐  
¥970

乌冬面 (小)	¥400
拉面 (半)	¥650
饭团	¥150
寿司套餐	¥870

含山萮菜



乌冬面天妇罗套餐  
¥1,000



请向服务员咨询食物过敏信息 所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费



# 丼

世罗高原豚使用

炸猪排盖饭 ¥880

炸猪排盖饭套餐  
(沙拉,味噌汤) ¥980



鸡肉鸡蛋盖饭 ¥800



味噌炒猪肉盖饭 ¥950

味噌炒猪肉盖饭  
和味噌汤 ¥1,020

# Pizza

自制调味汁  
特色比萨  
¥1,100



自制调味汁  
特色比萨套餐 (饮料)  
加饮料 ¥1,350

从软饮料可以选择

# 儿童菜单

各儿童套餐带有礼物

成人也可以订购! ※初中生及以上不提供礼物



儿童套餐 ¥880



儿童拉面套餐 ¥880



儿童乌冬面套餐 ¥880  
寿司可以代替饭团



# 开胃菜

暂时一品



煮毛豆 ¥350

烤鱿鱼须  
¥550



凉拌豆腐 ¥350



薯条  
¥380

油炸食品

炸鸡块  
¥610

炸软骨  
¥550



鱿鱼须天妇罗 ¥600

章鱼天妇罗 ¥700



炸豆腐  
¥430

炸奶酪棒 ¥500

生鱼片

它主要由直接来自  
糸崎渔港的鱼制成



生鱼片拼盘

¥1,700

鲷鱼赤身生鱼片

¥1,100



鱿鱼生鱼片  
¥700

各种

特色比萨  
¥1,100



香肠  
¥650

生错拌海鲜  
¥650



煎饺 ¥470

请向服务员咨询食物过敏信息

所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费



# CAFE MENU

## 甜点(甜品、糖果等)

水果蛋糕 ¥550  
蛋糕套餐 ¥850

从软饮料可以选择



冰淇淋 (三块) ¥550  
冰淇淋 (一块) ¥220  
冰冻果子 ¥250  
甜瓜冰淇淋苏打 ¥520

## 饮品

乌龙茶 ¥300  
橙汁 ¥350  
芒果汁 ¥400  
可尔必思 ¥300  
可尔必思 苏打水 ¥350  
可乐 ¥350  
柠檬苏打水 ¥400  
栗橙苏打水 ¥400  
干姜水 ¥350  
哈密瓜味汽水 ¥350

(吃完后的)  
咖啡, 红茶 ¥220  
(冰咖啡 +50日元)

咖啡 ¥400  
冰咖啡 ¥450  
红茶 (柠檬, 牛奶) ¥400



请向服务员咨询食物过敏信息

所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费





※该课程的价格为 5500 日元

# 宴会和宴席

婚礼庆典、断奶仪式、生日派对、还曆庆典、  
追悼会我们有专业的厨师来满足您的各种需求、  
预算和愿望。请随时订购。



宴会可容纳  
42 人

92 人的  
私人聚会

4 个私人  
房间

所有客房均设有  
下沉式榻榻米房间



# 饮料和开胃菜







### 生啤酒

- 生啤酒 ¥550
- 生啤酒(大杯) ¥950
- 生啤酒(小杯) ¥400

### 啤酒

- 啤酒(麒麟拉格) ¥580
- 啤酒(朝日舒波乐) ¥580

### 无酒精啤酒

无酒精啤酒(三得利)

¥400

推荐给开车的人



### 烧酒

纯 兑水 兑热水 加苏打水(+¥50)

### 芋 黑雾岛

- 一杯 ¥530
- 小瓶(750ml) ¥2,500
- 大瓶(1800ml) ¥5,000



### 麦 达摩(大麦)

世羅産大麦使用

- 一杯(单品) ¥480
- 小瓶(750ml) ¥2,160
- 大瓶(1800ml) ¥4,320



### 麦 田园(大麦)

- 一杯 ¥550
- 大瓶(1800ml) ¥5,000



### 烧酎高杯酒 鸡尾酒

- 柠檬 酸橙 可尔必思 各¥500
- 栗橙 葡萄 李子 各¥500
- 平淡 ¥450
- 黑醋栗橙 ¥500



## 日本清酒

热日本清酒 180ml ¥440

热日本清酒 360ml ¥880

日本清酒 瑞冠180ml  
¥950

※其他冷清酒  
推荐



## 威士卡

三得利 角(杯) ¥550

三得利 old(杯) ¥550

三得利 角, old(瓶) ¥4,500

高杯酒 ¥500

## 软饮料

乌龙茶 ¥300

橙汁 ¥350

芒果汁 ¥400

可尔必思 ¥300

可尔必思 苏大水 ¥350

可乐 ¥350

柠檬苏打水 ¥400

## 葡萄酒和梅酒

这种酒是用世罗葡萄酿造的



【红葡萄酒】  
这是一款略微干型的  
红葡萄酒,入口后甜香  
四溢,酸度温和宜人

【白葡萄酒】  
干白葡萄酒,  
口感清新,  
酸度较轻

世罗葡萄酒(红、白)  
¥550

一瓶葡萄酒(红、白)  
¥2,500

梅酒 ¥500

纯 兑水 兑热水 加苏打水(+¥50)

餐后咖啡和茶的折扣 ¥220  
(冰咖啡+50円)

栗橙苏打水 ¥400

干姜水 ¥350

哈密瓜味汽水 ¥350

咖啡 ¥400

冰咖啡 ¥450

红茶(柠檬,牛奶) ¥400



# 开胃菜

暂时一品



煮毛豆 ¥350

烤鱿鱼须 ¥550



凉拌豆腐 ¥350



薯条 ¥380

油炸食品

炸鸡块 ¥610

炸软骨 ¥550



鱿鱼须天妇罗 ¥600

章鱼天妇罗 ¥700



炸豆腐 ¥430

炸奶酪棒 ¥500

生鱼片

它主要由直接来自  
系崎渔港的鱼制成



生鱼片拼盘

¥1,700

鲔鱼赤身生鱼片

¥1,100



鱿鱼生鱼片 ¥700



各种

特色比萨 ¥1,100



香肠 ¥650

生错拌海鲜 ¥650



煎饺 ¥470



请向服务员咨询食物过敏信息

所示价格包含餐厅餐饮 10% 的税费