



# 메뉴



사진은 실제 제품과 다를 수  
있습니다. 초밥 재료나 그릇은  
변경될 수 있습니다. 양해  
부탁드립니다.

표시 가격은 세금 포함입니다.

주문 시에는 메뉴 번호를 지정해 주십시오.  
전표를 카운터로 가져와 주십시오.

미소 된장국은 단새우의 머리를 사용했습니다. 덮밥,  
정식에는 단새우 미소 된장국이 포함됩니다.

# 寿司

# 초밥



(01) 극상 초밥 13 관  
3 5 8 0 엔



(02) 형형색색 10  
관 초밥  
2 5 8 0 엔



(03) 후지자쿠라 정식  
(마구로부츠(토막 썰기한 참치),  
두부, 프라이)  
1 7 8 0 엔

매입 상황에 따라 초밥 재료가 달라질 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.



# 丼

## 덮밥



시미즈항의 신선한 참치를 듬뿍 즐겨보세요.

### (04) 자연산참치삼

(아카미(속살), 네기토로(굽어낸 참치살), 즈케(간장 절임 참치살))색덮밥

1 9 8 0 엔



### (05)

참다랑어뱃살덮밥

3 0 8 0 엔



### (06) 뱃살삼색덮밥

(참다랑어 뱃살, 네기토로(굽어낸 참치살), 아카미(속살))

2 6 8 0 엔





(07)  
해산물치라시  
(10 종류의 선어)  
2 6 8 0 엔



(08)  
데카네타텃카동  
(아카미(속살), 날개다랑어)  
1 8 8 0 엔



(09)  
간장절임참치살뽕밥  
(오리지널 양념에 절였습니다)  
1 7 8 0 엔



(10)  
네기토로  
(굽어낸 참치살)  
뽕밥  
1 6 8 0 엔





(11)  
**연어알 덮밥**  
(톡톡 터지는 식감)  
**3 1 8 0 엔**



(12)  
**연어와 연어알 오야코동**  
(최고의 조합)  
**2 8 8 0 엔**



(13)  
**북해삼색 덮밥**  
(가리비, 연어알, 오징어)  
**2 9 8 0 엔**



(14)  
**츠가루삼색 덮밥**  
(가리비, 네기토로(굽어낸 참치살), 연어)  
**2 5 8 0 엔**

# (15) 카이잔뎡밥



날개다랑어의 부드러운 식감과 향기롭게  
구워낸 로스트비프가 정말 잘 어울립니다!!  
초밥용 밥입니다. 카이잔 오리지널  
양념으로 드세요!

1 9 8 0 엔



시즈오카현에 오시면 날뱅어를 드세요!



요시다항산

(16)날뱅어덮밥

1 6 8 0 엔

(17)가마에서 찐 멸치 덮밥

1 4 8 0 엔



(18)

황금덮밥

(연어알, 생멸치)

3 1 8 0 엔

우리 점포의 해산물 덮밥은 모두 초밥용 밥입니다.



# (19) 아카후지동

(초밥용 밥, 참치 속살, 생멸치, 단새우, 미소 된장국, 절임 채소, 과일)

## 1980엔



저녁해가 비치며 붉게 물든  
산 표면을 "시미즈항 직송  
참치"로, 산 정상에 있는  
반짝반짝하는 눈을  
"요시다항 명산품인  
신선한 생뱅어"로  
표현합니다. 시즈오카를  
대표하는 식재료로 꿈의  
컬래버레이션!!

표시 가격은 세금 포함입니다.



## 알뜰 세트 메뉴

드링크바 세트

+ 330엔

✕멜론 세트(머스크멜론 1/16 사이즈)

+ 440엔

스페셜 세트(머스크멜론 1/16 사이즈,  
드링크바)

+ 550엔



튀김을 밥에 얹어 양념을 뿌린 메뉴.

(20)

# 후지의 새우튀김덮밥



(후지의 새우튀김, 채소튀김, 단새우미소된장국)

~~1,650엔~~ → **1580** 엔

후지의 새우는 "더! 철완! DASH!!"에서 소개되었습니다.  
TOKIO의 마츠오카 씨가 술선해서 DASH 섬에서 키운 새우입니다. 새끼 새우부터 소중하게 키운, 감칠맛이 듬뿍 들어있는 새루!! 껍질째로 드실 수 있도록 조리해서 오리지널 튀김 덮밥의 육수 국물로 만들었습니다! ※표시 가격은 세금 포함입니다.



# 虚食

# 정식

후나모리(배 모양 그릇에 담은 회)를 독차지!



(21) 대어선 고젠  
(연어알, 가리비)  
3 6 8 0 엔



(22) 부부선 고젠  
(뱃살 포함)  
2 6 8 0 엔



(23) 나룻배 고젠  
1 6 8 0 엔

매입 상황에 따라 초밥 재료가 달라질 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.



주문 시에는 메뉴 번호를 지정해 주십시오.  
전표를 카운터로 가져와 주십시오.



## (24) 하나치라시

(미니 치라시, 벚꽃새우튀김)

### 1 9 8 0 엔

## (25) 사쿠라텐

(벚꽃새우튀김덮밥, 회)

### 1 9 8 0 엔



## (26) 텐사시

(벚꽃새우튀김, 회)

### 1 9 8 0 엔





(27)  
새우와 굴프라이 정식  
1 5 8 0 엔

(28)  
사겐톤돼지고기돈카츠 정식  
1 8 8 0 엔



어린이 메뉴

(29) 어린이 초밥 A  
9 9 0 엔

(날것 불포함)

(30) 어린이 초밥 B  
9 9 0 엔

주스 포함





# 시즈오카 장어

오오이가와강을 비롯한 스루가만으로 흘러 들어가는 여러 군데의 하구로 "장어의 치어"가 거슬러 올라갑니다. 그 "장어의 치어"는 요시다초의 장어 양어장을 비롯한 시즈오카 장어 협동조합에서 모아서 키우며, 옛날부터 전해져 오는 장인의 기술로 손질되어 구워지고 있습니다. 이 장어는 비린내가 없고 무척 맛이 있어서 "더없이 훌륭한 장어"라고 일컬어지고 있습니다. 지구 온난화를 방지하고, 언제까지나 일본이 자랑하는 대자연의 맛을 즐기고 싶습니다.

시즈오카현이 자랑하는 "요시다초산을 포함한 시즈오카 장어" "시미즈항의 신선한 참치" "시즈오카산 과일의 왕 머스크멜론" 을 세트 메뉴로 만들었습니다!

(31)



## 더없이 훌륭한 장어 고젠

### 5 8 0 0 엔

(요시다초산을 포함한 시즈오카 장어 우나주, 참치회, 머스크멜론, 단새우 미소 된장국)



(32)

더없이 훌륭한 장어 우나주, 참치회 포함  
(시즈오카 산) **5 1 8 0 엔**



(33)

더없이 훌륭한 장어 우나주, 머스크 멜론  
포함(시즈오카 산) **4 6 8 0 엔**



# 극상 참치 초밥

松

(34)



참다랑어 뱃살 5 관, 참치 속살 5 관

通常 ~~3520円~~ ➡ **1880엔**

초밥 세트



**+ 280엔**  
단새우 미소  
된장국 세트

竹

(35)



참다랑어 뱃살 4 관, 참치 속살 4 관

通常 ~~2860円~~ ➡ **1580엔**



**+ 440엔**  
드링크바  
세트(드링크바,  
단새우미소된  
장국)



**+ 550엔**  
멜론  
세트(단새우  
미소된장국,  
머스크멜론  
1/16)

梅

(36)



참다랑어 뱃살 3 관, 참치 속살 3 관

通常 ~~2200円~~ ➡ **1280엔**



**+ 660엔**  
스페셜  
세트(드링크바,  
단새우미소된장  
국, 머스크멜론  
1/16)

시즈오카산



(37) 고급 머스크멜론



시즈오카를 대표하는 식재료  
"머스크멜론". 머스크멜론은 과일의  
왕입니다. 크라운멜론과 아로마멜론은  
시즈오카가 자랑하는 맛있는 과일입니다.  
꼭 드셔 보세요.

~~1 8 0 0 円~~ → 1 1 0 0 엔



# 모듬회

- |                   |           |
|-------------------|-----------|
| (38) 게타 모듬 1 인분   | 2 4 8 0 엔 |
| (39) 배 모듬 2~3 인분  | 4 2 8 0 엔 |
| (50) 대어 모듬 4~5 인분 | 6 8 8 0 엔 |



게타 모듬 1 인분



배 모듬 2~3 인분

사진은 실제 제품과 다를 수 있습니다. 초밥 재료나 그릇은 변경될 수 있습니다. 양해 부탁드립니다.



(51) 참다랑어 뱃살 회  
1 9 8 0 엔



(52) 참치 속살 회  
1 2 8 0 엔





요시다항산  
(53) 생멸치  
1 1 8 0 엔



(54) 오징어회  
9 8 0 엔



(55) 연어회  
9 8 0 엔



(56) 가리비회  
9 8 0 엔



# 안주



카이잔 추천 메뉴인 벚꽃새우튀김!! 주문이 들어오면 하나씩  
정성껏 튀깁니다. 맛있고 아름다운 튀김입니다

(57) 벚꽃새우튀김

9 8 0 엔



시즈오카 명물의 왕도!! 쿠로한펜은 정어리와 고등어 등의  
생선을 한 마리 통째로 갈아넣었습니다! 그래서 검은색의  
한펜이 되었습니다. 맛은 아주 진한 맛!!

(58) 쿠로한펜프라이(3 장)

7 8 0 엔



바삭하게 한입 베어지며,  
볼륨 만점입니다.

(59) 전갱이프라이  
680엔

(60)  
새우프라이(2개)  
880엔



(61)  
히로시마산  
골프라이(3개)  
980엔





(62)  
문어카라아게  
9 8 0 엔

(63) 후지의  
새우와 프라이드  
포테이토  
8 8 0 엔



(64)  
단새우튀김  
8 8 0 엔



(65) 프라이드 포테이토 6 8 0 엔

(66) 풋콩 4 8 0 엔

(69) 냉두부 4 8 0 엔

백반 2 2 0 엔

추가 1 1 0 엔

단새우미소된장국

3 3 0 엔

밥 세트(밥, 미소된장국, 채소절임) 5 5 0 엔

초밥용 밥 3 3 0 엔

곱빼기 1 1 0 엔

● 주문 시에는 메뉴 번호를 지정해 주십시오. 주문 시에 메뉴 번호를 기재해 주십시오. 전표를 카운터로 가져와 주십시오.

## (67) 후지의 새우와 최고 참치의 도토리



샤리 / 후지 새우 / 참치 붉은 몸 / 특상 참치 / 달콤한 새우 된장국

후지새우는 TV 프로그램에서 소개되었습니다.

후지새우는 항암, 알코올 분해, 신경 기능 정상화에 효과가 있습니다.

셀레늄, 비타민 B12, 니아신 등이 풍부하여 노화 방지, 빈혈 예방,

신경증 예방에도 효과적입니다!

이 맛있는 새우를 참치와 함께 즐겨보세요.

~~4,000円~~ → **2,800円** 일본 엔  
세금 포함 가격





성분 분석과 영양  
계산은 QR 코드에서  
확인하실 수 있습니다.

## (68)후지의 새우 사시미

(다이아몬드 루비)



야마나시현의 자사 양식장에서 기른 「후지의 새우」를 200g 먹으면, 암의 억제, 알코올을 분해, 신경의 기능을 정상으로 하는 등의 효과를 기대할 수 있습니다.

셀레늄, 비타민 B12, 니아신 등이 많이 포함되어 있으며 노화, 빈혈, 신경증을 예방하는 효과가 있습니다.

후지의 새우는 식감이 좋고 매우 맛있는 새우입니다.  
머리도 모두 먹을 수 있습니다.

~~3,000円~~ → **1,680円** 일본 엔

※표시 가격은 부가세 포함입니다

# Beverage/饮品

## Beer 啤酒 맥주

【SAPPORO/札幌啤酒/삿포로】

- |  |            |
|--|------------|
| (99) Draft beer(L)/ 生啤 大杯/생맥주 큰 잔          | JP ¥ 1,080 |
| (100) Draft beer(M)/ 生啤 中杯/생맥주 중 머그잔       | JP ¥ 780   |
| (101) Draft beer(S)/ 生啤 小杯/생맥주 와인 글라스      | JP ¥ 580   |
| (102) Bottled beer/瓶装 /병 맥주                | JP ¥ 780   |
| (103) Non-alcoholic beer/无酒精啤酒/<br>무알코올 맥주 | JP ¥ 580   |

## Cocktail/Whiskey 鸡尾酒/威士忌 칵테일 위스키

(104) Shochu with Shizuoka Green tea

烧酒加静岡绿茶 소주 시즈오카 녹차

**Hot/cold**

JP ¥ 600

(105) Shochu with Lemon Soda 烧酒加柠檬苏打水

소주 레몬 소다

JP ¥ 600

(106) Shochu with oolong tea 烧酒加乌龙茶

소주 우롱차

JP ¥ 600

(107) High Ball Whiskey with Soda 威士忌加苏打水

위스키와 소다

JP ¥ 600

Whiskey on the rock 威士忌加冰 위스키 록

JP ¥ 600

## Shochu 烧酒 소주

(108) Barley/麦烧酒/보리 소주

(109) Sweet potato/芋烧酒/고구마 소주

Shochu with Water/Hot water/On the rock

烧酒加水/加白开水/加冰/소주와 물/소주와 뜨거운 물/얼음만 JP ¥ 600

Please point to the menu number when ordering/ 点单时请注明菜单编号

Please bring the bill to the cashier/请将账单带到收银台



# Beverage/饮品

## Japanese Sake/清酒 일본술

### 【Cold Sake/冷酒/냉주】

(110) HANA-NO-MAI/花之舞/

JP ¥ 1080

(111) GARYUBAI/卧龙梅

JP ¥ 980

(112) EIKUN/英君

JP ¥ 980

### 【Hot Sake/热酒/뜨거운 술】

(113) KIHEI/喜平

JP ¥ 860

## Plum wine/梅酒/매실주

(114) Plum wine with water/梅酒加水/매실주와 물

JP ¥ 600

Plum wine On the Rock/梅酒加冰/매실주와 얼음

JP ¥ 600

Plum wine with sparkling water

梅酒加苏打水/매실주와 소다

JP ¥ 600

## Wine/葡萄酒/와인

(115) Yellow Tail 187ml

Red/White 红/白 빨강/흰색

JP ¥ 980

## Soft Drink/汽水/청량음료

(116) Drink buffet/自助饮料吧/음료 뷔페

JP ¥ 480

(117) Soft Drink One glass/汽水(一杯)/음료(1잔)

JP ¥ 300

### HOT/COLD

- coffee 咖啡 커피
- American coffee 美式咖啡 아메리칸 커피
- Cappuccino 卡布奇诺 카푸치노
- Cafe latte 拿铁咖啡 카페라테
- Matcha latte 抹茶拿铁 말차 라떼

### HOT

- Corn soup

### COLD

- Pepsi Cola 百事可乐 펍시 콜라
- Ginger Ale 姜汁汽水 진저 에일
- Orange juice 橙汁 오렌지 주스
- Orange soda 橙子苏打水 오렌지 소다
- Oolong tea 乌龙茶 우롱차
- Apple juice 苹果汁 사과 주스
- ZONE