



10月6日重新开业！日本刀展览会即将举行！！以京都町屋为主题的“日式”包间居酒屋



東京都新宿区新宿3-27-10 武蔵野会馆6F



J R 新宿站 徒歩2分



周一・周日 17:00~23:00
周二至周六・节假日前日 17:00~翌日4:00



03-5360-7644



平均消费 ¥3,500

京町恋时雨新宿
本館



FOOD MENU

混雑状況により二時間の入れ替え制とさせていただきます。また、お席料 500 円を頂きますのでご了承ください。消費税8%は含まれておりません。画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。
※根据当天状况, 会有座位只能使用 2 小时的情况。本店的入座小菜费用为 500 日元。本店所有费用须另收 8% 的消費税。照片仅供参考。



- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 美明豚と京水菜の蒸籠蒸し 二人前より承ります(表記価格は一人前)
蒸籠清蒸美明猪肉和京都水菜
(只接受两人份及以上的点单(菜单上为1人份的价格))</p> <p>¥1,780</p> | <p>8 湯葉の刺身
豆皮刺身</p> <p>¥820</p> | <p>17 葱塩牛タン鉄板焼き
葱盐风味牛舌铁板烧</p> <p>¥1280</p> |
| <p>2 鶏つくねと季節野菜の蒸籠蒸し 二人前より承ります(表記価格は一人前)
蒸籠清蒸鸡肉和时令蔬菜
(只接受两人份及以上的点单(菜单上为1人份的价格))</p> <p>¥1,280</p> | <p>9 牛すじの石野京桜味噌煮込み
石野京桜味噌炖牛筋肉</p> <p>¥580</p> | <p>18 京都舞鶴発祥の肉じゃが
源自京都舞鶴的正宗土豆炖肉</p> <p>¥880</p> |
| <p>3 霜降り国産牛と京野菜の蒸籠蒸し 二人前より承ります(表記価格は一人前)
蒸籠清蒸日本国产霜降牛肉和京都蔬菜
(只接受两人份及以上的点单(菜单上为1人份的价格))</p> <p>¥2,680</p> | <p>10 出汁巻き玉子
高汤鸡蛋卷</p> <p>¥680</p> | <p>19 烏賊ゴロ鉄板焼き
鱿鱼铁板烧</p> <p>¥890</p> |
| <p>4 豪華爛漫海宝舞妓蒸籠蒸し 二人前より承ります(表記価格は一人前)
蒸籠清蒸豪华烂漫海宝舞妓(清蒸豪华什锦海鲜)
(只接受两人份及以上的点单(菜单上为1人份的价格))</p> <p>¥2,980</p> | <p>11 豆腐とパリパリ湯葉の金胡麻サラダ
豆腐和酥脆豆皮的金芝麻沙拉</p> <p>¥860</p> | <p>20 祇園の夜は豪遊のつけ寿司
祇園之夜豪华狂欢NOKKE寿司
<small>海産物を生で使用
该料理使用生海鲜</small></p> <p>¥1,890</p> |
| <p>5 おぼんざい 5種盛り合わせ (おぼんざい...京都の家庭料理)
万菜 5种京都家常菜拼盘 (万菜...京都家庭料理)</p> <p>¥1,200</p> | <p>12 八品目野菜の京町サラダ 生姜ドレッシング
八品目蔬菜的京町风味沙拉 配生姜沙拉酱</p> <p>¥890</p> | <p>21 アボカドとズワイガニの巻き寿司
鳄梨雪蟹卷寿司
<small>海産物を生で使用
该料理使用生海鲜</small></p> <p>¥1,280</p> |
| <p>6 当店自慢の自家製本にかり豆腐
本店自信之作--自制卤水豆腐</p> <p>¥450</p> | <p>13 シーザーサラダ温玉のせ 半熟玉子使用
凯撒沙拉 配温泉鸡蛋 该料理使用半熟鸡蛋</p> <p>¥780</p> | <p>22 焼さば1本棒寿司
烤鲱鱼1根棒寿司</p> <p>¥1,180</p> |
| <p>7 生麩田楽
生麸田楽(酱烤面筋)</p> <p>¥780</p> | <p>14 京風おでん 5種盛り合わせ
5种京都风味关东煮拼盘</p> <p>¥890</p> | <p>23 京の都の海鮮ちらし寿司
京之都海鲜散寿司
<small>海産物を生で使用
该料理使用生海鲜</small></p> <p>¥980</p> |
| | <p>15 サーロイン牛カツ 牛カツはレアでご提供
炸沙朗牛排 提供的炸牛排为一分熟的牛排</p> <p>¥1,480</p> | <p>24 合鴨と九条葱の鴨蒸籠そば
蒸籠清蒸合鸭鸭肉配九条葱</p> <p>¥850</p> |
| | <p>16 若鶏もも肉の祇園原了郭の黒七味焼き
祇園原了郭黒七味烤仔鸡鸡腿肉</p> <p>¥780</p> | <p>25 雲丹とイクラのクリームパスタ
海胆三文鱼籽的奶油意大利面
<small>海産物を生で使用
该料理使用生海鲜</small></p> <p>¥1,380</p> |

DESSERT MENU

混雑状況により二時間の入れ替え制とさせていただきます。また、お席料 500 円を頂きますのでご了承ください。消費税8%は含まれておりません。画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。
 ※根据当天状况, 会有座位只能使用 2 小时的情况。本店的入座小菜费用为 500 日元。本店所有费用须另收 8% 的消费税。照片仅供参考。



- 26 黒糖ブリュレ 黒糖布丁 ¥480
- 27 黒胡麻アイス最中 黒芝麻冰淇淋糯米饼 ¥480
- 28 蜂蜜カステラのキャラメリゼ 黄粉黒豆アイス添え 焦糖蜂蜜长崎蛋糕 配黄豆粉黒豆冰淇淋 ¥580
- 29 舞妓はんの葛切り 舞妓HAN葛粉条 ¥580
- 30 まちやまちゃ 抹茶抹茶 ¥680

DRINK MENU

混雑状況により二時間の入れ替え制とさせていただきます。また、お席料 500 円を頂きますのでご了承ください。消費税8%は含まれておりません。画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。
 ※根据当天状况, 会有座位只能使用 2 小时的情况。本店的入座小菜费用为 500 日元。本店所有费用须另收 8% 的消费税。照片仅供参考。



- 1 アサヒプレミアム 熟撰(生ビール) 朝日豪华熟撰生啤(生啤) ¥680
- 2 グラスワイン白 杯装白葡萄酒 ¥480
- 3 カリテラ・レセルヴ・シャルドネ(チリ産・ボトル売り) 卡丽德拉・珍藏级・霞多丽(智利产・瓶装出售) ¥3,300
- 4 グラスワイン赤 杯装红葡萄酒 ¥480
- 5 ヴィニャ・アルバリ・レセルヴァ(スペイン産・ボトル売り) 宝逸・珍藏级(西班牙产・瓶装出售) ¥3,300
- 6 フィタ・アズール・セレブレーション・レゼルバ・セッコ(ポルトガル産・ボトル売り) 菲塔・阿祖鲁・庆典・珍藏级・赛科(葡萄牙产・瓶装出售) ¥4,200
- 7 モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンベリアル(フランス産・ボトル売り) 酪悦香槟・酪悦帝国(法国产・以瓶装出售) ¥8,000
- 8 純米大吟醸 花洛 京の琴(日本酒) 純米大吟醸 花洛 京都之琴(清酒) ¥880
- 9 特別純米 花洛 辛口原酒(日本酒) 特別純米 花洛 辛口原酒(清酒) ¥980
- 10 月の桂 上中汲み純米にごり酒(日本酒) 月之桂 上中汲純米浊酒(清酒) ¥1,100
- 11 崑六(芋焼酎) 崑六(喜六)(番薯烧酒) ¥550
- 12 中々(麦焼酎) 中々(中中)(麦烧酒) ¥550
- 13 はんなり25°(米焼酎) HANNARI25°(米烧酒) ¥650
- 14 あらごし梅酒(梅酒) 粗滤果肉梅酒(梅酒) ¥680
- 15 はんなり京梅酒(梅酒) HANNARI华丽京都梅酒(梅酒) ¥580
- 16 ハツ橋梅酒(梅酒) 八桥梅酒(梅酒) ¥580
- 17 烏龍茶 乌龙茶 ¥380
- 18 緑茶 绿茶 ¥380
- 19 コーラ 可乐 ¥380
- 20 オレンジジュース 橙汁 ¥380