



精挑细选最顶尖食材打造绝品美食的日本料理餐厅



东京都港区港南2-16-3 品川 Grand Central Tower 1F Grand Passage 1



JR 品川駅 港南口 徒歩3分



周一至周日 午餐 11:30~14:00 (L.O.13:30)  
晚餐 17:00~23:00 (L.O.22:00)



03-5783-5230



平均消费 ¥6,500

美食米门品川港南



# FOOD MENU

メニューの金額に消費税（8%）は含まれていません。別途、チャージ（¥500）とサービス料（5%）を頂戴します。  
 ※所有食物、飲料其消費税（8%）、飲食附加費（¥500）及服務費（5%）另計  
 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。 ※圖片只供參考，一切以實物為準



- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p><b>1</b> 彩り野菜のパーニャカウダー<br/>意式多彩鮮蔬配特制沙司<br/>¥1,250</p>                      | <p><b>10</b> フォアグラの西京味噌ステーキ<br/>西京味噌烤鵝肝<br/>¥2,400</p>                       | <p><b>19</b> 海宝茶碗蒸し<br/>海宝茶碗蒸<br/>¥900</p>  |
| <p><b>2</b> アボカドと二色トマトの白和え<br/>白醬拌牛油果和双色番茄<br/>¥750</p>                       | <p><b>11</b> 佐賀牛ロース肉の陽炎石焼き<br/>陽炎石烤佐賀牛里脊肉<br/>¥5,800</p>                     | <p><b>20</b> 雲丹とイクラの合わせ飯 UNIKURA井<br/>海胆三文魚籽什錦飯 UNIKURA井<br/>¥3,600</p>               |
| <p><b>3</b> 霜降り馬刺しと雲丹のタルタル<br/>霜降馬肉刺身和海胆配塔塔醬<br/>¥1,400</p>                   | <p><b>12</b> 厚切り霜降り牛タンのステーキ<br/>烤厚切降霜肥牛舌<br/>¥3,200</p>                      | <p><b>21</b> 一本穴子と海老の天麩羅重<br/>海鰻全魚和鮮蝦的天婦羅<br/>¥1,600</p>                              |
| <p><b>4</b> 極上天然本鮪のお造りと季節の鮮魚盛合せ 五種<br/>上等天然黑金槍魚及應季鮮魚的刺身拼盤 五種鮮魚<br/>¥4,200</p> | <p><b>13</b> 短角牛リブロースのステーキ<br/>烤短角牛肋骨肉牛排<br/>¥4,200</p>                      | <p><b>22</b> 鯛出汁 潮 ラーメン<br/>鯛魚高湯 潮 拉麵<br/>¥1,200</p>                                  |
| <p><b>5</b> 自家製燻製の五種盛合せ<br/>五種自家制烟熏料理拼盤<br/>¥1,200</p>                        | <p><b>14</b> 佐賀牛ロース肉しゃぶしゃぶ 1人前<br/>佐賀牛里脊肉涮涮鍋 1人份<br/>需从2人份点起~<br/>¥2,500</p> | <p><b>23</b> 牛筋の特製ハヤシライス<br/>特制林氏牛筋肉盖飯<br/>¥1,200</p>                                 |
| <p><b>6</b> ノルウェーサーモンのレアステーキ<br/>嫩煎挪威三文魚<br/>¥1,400</p>                       | <p><b>15</b> 和牛ドライエイジング もも肉のグリル<br/>烤干燥熟成的和牛大腿肉<br/>¥5,800</p>               | <p><b>24</b> すっほん出汁のほっこり雑炊<br/>鮮美甲魚高湯杂烩粥<br/>¥2,000</p>                               |
| <p><b>7</b> 霜降り馬肉の石焼き<br/>石烤霜降馬肉<br/>¥2,800</p>                               | <p><b>16</b> トロ本鮪のレアカツレツ<br/>嫩炸肥美黑金槍魚<br/>¥2,200</p>                         | <p><b>25</b> 握り寿司五種盛合せ<br/>五種握壽司拼盤<br/>¥2,100</p>                                     |
| <p><b>8</b> 岩手 白金豚の塩麹グリル<br/>岩手縣名產 鹽麴烤白金豬豬肉<br/>¥3,000</p>                    | <p><b>17</b> 牡丹海老の天麩羅 4piece<br/>牡丹蝦天婦羅 4個<br/>¥2,600</p>                    | <p><b>26</b> 秋田 佐藤養助商店の手延べ稲庭うどん 金胡麻ダレ<br/>秋田縣名產 伊藤養助商店招牌手工稻庭烏冬麵 配金芝麻醬汁<br/>¥1,100</p> |
| <p><b>9</b> 骨付き仔羊の醤油麹グリル<br/>醬油麴烤帶骨羊羔肉<br/>¥2,200</p>                         | <p><b>18</b> 牛タンと大根の煮込み 白味噌の香り<br/>牛舌配炖萝卜 醇香白味噌風味<br/>¥1,000</p>             |   |

# DESSERT MENU

メニューの金額に消費税（8%）は含まれていません。別途、チャージ（¥500）とサービス料（5%）を頂戴します。  
 ※所有食物、飲料其消費税（8%）、飲食附加費（¥500）及服務費（5%）另計  
 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。 ※圖片只供參考，一切以實物為準



- 27 大分「龍のたまご」の手造りプリン  
大分“龙之蛋”手工布丁 ¥700
- 28 和三盆カステラ 黒蜜掛け  
和三盆砂糖长崎蛋糕 配黒蜜 ¥600
- 29 能登の塩アイス  
能登盐冰淇淋 ¥500
- 30 抹茶アイスとほうじ茶アイス  
抹茶冰淇淋和焙茶冰淇淋 ¥600

# DRINK MENU

メニューの金額に消費税（8%）は含まれていません。別途、チャージ（¥500）とサービス料（5%）を頂戴します。  
 ※所有食物、飲料其消費税（8%）、飲食附加費（¥500）及服務費（5%）另計  
 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。 ※圖片只供參考，一切以實物為準



- |                                 |  |  |
|---------------------------------|--|--|
| 1 スパークリング ボトル<br>起泡酒 瓶装 ¥4,500~ | 8 梅酒<br>梅酒 ¥700~                             | 15 クエルボ テキーラ【ゴールド/シルバー】<br>金快活 龙舌兰【金/银】 ¥600       |
| 2 白ワイン ボトル<br>白葡萄酒 瓶装 ¥3,800~   | 9 ウイスキー<br>威士忌 ¥900~                         | 16 ミネラルウォーター【still/sparkling】<br>矿泉水【无气泡/气泡水】 ¥600 |
| 3 赤ワイン ボトル<br>红葡萄酒 瓶装 ¥3,800~   | 10 アサヒ スーパードライ ドラフト<br>朝日 超爽啤酒 DRAFT ¥700    | 17 烏龍茶<br>乌龙茶 ¥500                                 |
| 4 日本酒 1合<br>清酒 1合(约180ml) ¥750~ | 11 サングリア【White/Red】<br>桑格利亚【白/红】 ¥800        | 18 コーラ<br>可乐 ¥500                                  |
| 5 芋焼酎<br>芋烧酒 ¥650~              | 12 ボンベイサファイヤ ジン<br>孟买蓝宝石 金酒 ¥600             | 19 ジンジャーエール【Sweet/Dry】<br>姜汁汽水【Sweet/Dry】 ¥500     |
| 6 麦焼酎<br>大麦烧酒 ¥650~             | 13 アブソリュート ウォッカ<br>绝对伏特加 ¥600                | 20 豆挽きコーヒー【Hot/Ice】<br>咖啡【热/冰】 ¥500                |
| 7 米焼酎<br>米烧酒 ¥700~              | 14 バカルディー ラム【ホワイト/ブラック】<br>百加得 朗姆酒【白/黑】 ¥600 |  |