



在以雅静的隐秘之所为形象打造的空间里，享受正宗的日本料理



東京都町田市原町田6-13-17 Urban Misawa大楼3F



- 小田急小田原線 町田駅 徒歩2分
- J R 横浜線 町田駅 徒歩2分



周一至周四・周日・节假日 17:00~24:00 (L.O.23:00)  
 周五・周六・节假日前日 17:00~翌日4:00 (L.O.3:00)



042-710-5326



平均消费 ¥4,500



隐房町田 别馆

# FOOD MENU

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。 ※Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途、お通し代(¥500)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer ¥ 500



- |   |        |   |        |  |        |
|---|--------|---|--------|--|--------|
| <b>1</b> 氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶ(2人前)<br>氷温熟成猪里脊油涮锅(2人份)         | ¥3,580 | <b>11</b> イタリア産プロシュートと千葉県産濃厚赤玉子のシーザーサラダ<br>意大利产帕尔玛火腿和千叶县产浓郁红鸡蛋的凯撒沙拉 | ¥950   | <b>21</b> 出汁巻き玉子 ~千葉県産濃厚赤玉子~<br>高汤蛋卷 ~千叶县产浓厚红蛋~                | ¥790   |
| <b>2</b> 国産黒毛和牛の朴葉味噌焼き<br>朴叶味噌烤国产黒毛和牛                       | ¥3,000 | <b>12</b> 湯むき冷やしトマト 土佐酢のジュレ<br>去皮西红柿冷盘 配冰冻土佐醋                       | ¥650   | <b>22</b> 氷温熟成豚バラ肉 とろ角煮の肉じゃが<br>冰温熟成猪五花肉 软嫩土豆炖肉块               | ¥1,200 |
| <b>3</b> 国産黒毛和牛の鉄板ステーキ トリュフバター<br>铁板国产黒毛和牛牛排 松露黄油           | ¥2,800 | <b>13</b> 比叡湯葉<br>比叡豆腐皮   | ¥750   | <b>23</b> 国産牛すじの塩煮込み<br>盐味炖日本国产牛筋                              | ¥850   |
| <b>4</b> つくば鶏もも肉の山椒焼き<br>日本花椒烤筑波鸡腿肉                         | ¥1,300 | <b>14</b> おぼろ豆腐<br>块状豆腐   | ¥650   | <b>24</b> うなぎと牛蒡の土鍋めし ~ひつまぶし仕立て~(2人前)<br>鳗鱼牛蒡土锅饭 ~日式烤鳗鱼饭~(2人份) | ¥3,380 |
| <b>5</b> 氷温熟成 豚姫ロース肉の石焼き<br>冰温熟成 石烤豚姫猪里脊肉                   | ¥1,800 | <b>15</b> 御造り5種盛り合わせ<br>5种刺身拼盘                                      | ¥3,600 | <b>25</b> 雲丹とイクラの土鍋めし~魚醤の香り仕立て~(2人前)<br>海胆鲑鱼子土锅饭~鱼酱鲜香风味~(2人份)  | ¥3,780 |
| <b>6</b> 国産黒毛和牛のロースト ~醬仕立て~<br>烤日本国产黒毛和牛 ~酱汁风味~             | ¥1,500 | <b>16</b> 御造り3種盛り合わせ<br>3种刺身拼盘                                      | ¥2,400 | <b>26</b> 板蕎麦 ~本返し~<br>山形县木盒荞麦面 ~传统荞麦面汁~                       | ¥790   |
| <b>7</b> 本日の前菜5種盛合せ<br>今日推荐的5种前菜拼盘                          | ¥1,500 | <b>17</b> 茨城県産つくば鶏もも肉の竜田揚げ<br>油炸茨城县产筑波鸡腿肉                           | ¥790   | <b>27</b> お茶漬(梅・鮭・明太子)<br>茶泡饭(梅子、鲑鱼、明太子)                       | ¥550   |
| <b>8</b> 茨城県産つくば鶏の生ハム ももむね2種盛り<br>茨城县产的筑波鸡生火腿 鸡腿、鸡胸2种拼盘     | ¥1,100 | <b>18</b> 霜降りサーモンのレアカツ ~山葵卸し、トリュフディップ添え~<br>霜降三文鱼三分熟鱼排 ~配芥末泥、松露酱~   | ¥1,100 | <b>28</b> からすみ蕎麦<br>乌鱼子荞麦面                                     | ¥1,100 |
| <b>9</b> チーズ盛合せ<br>奶酪拼盘                                     | ¥990   | <b>19</b> ずわい蟹のクリームコロッケ<br>松叶蟹奶油可乐饼                                 | ¥790   |  |        |
| <b>10</b> 帆立と舞茸の和ハーブサラダ ~生姜ドレッシング~<br>帆立贝和舞茸的日式香草沙拉 ~生姜沙拉酱~ | ¥1,200 | <b>20</b> 米粉で揚げたきたあかりと長芋のポテトフライ<br>米粉炸黄金男爵土豆和山药                     | ¥790   |  |        |

# DESSERT MENU

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。 ※Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途、お通し代(¥500)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer ¥ 500



- 29 きな粉わらびもち ~黒蜜、アイス添え~  
 黄豆粉蕨餅 ~配黒蜜、冰淇淋~ ¥590
- 30 安納芋と小豆の最中アイス  
 安納芋和赤豆的最中饼冰淇淋 ¥590

# DRINK MENU

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。 ※Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途、お通し代(¥500)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer ¥ 500

- 1 アサヒ スーパードライ 樽生  
 朝日 超爽干啤 桶装生啤 ¥580
- 2 アサヒ ドライブレミアム 豊穰 樽生  
 朝日 高级干啤 丰登 桶装生啤 ¥680
- 3 ニッカ 竹鶴  
 NIKKA 竹鶴 ¥780
- 4 シーバスターガ  
 Chivas Regal 芝华士 ¥830
- 5 Moet & Chandon  
 Moet & Chandon 酩悦香槟 ¥1,400 瓶 ¥12,000
- 6 泡梅上  
 泡梅上 ¥950 瓶 ¥6,800
- 7 レンジビューヒル・シラーズ・カベルネ  
 Rangeview Hill 设拉子赤霞珠红葡萄酒 ¥800 瓶 ¥4,800
- 8 ネロ・ダヴォラ・フェウド・デリーミ  
 Nero d'Avola Feudo d'Emili 西西里岛红葡萄酒 ¥6,400
- 9 レンジビューヒル・シャルドネ  
 Rangeview Hill 霞多丽白葡萄酒 ¥800 瓶 ¥4,800
- 10 ランチ32 ソーヴィニヨンブラン  
 Ranch32 长相思干白葡萄酒 ¥6,000

- 11 富乃宝山  
 富乃宝山 ¥680
- 12 烏飼  
 乌飼 ¥700
- 13 紀州産直 梅酒  
 纪州产地直送 梅酒 ¥550
- 14 黒糖梅酒  
 黒糖梅酒 ¥650
- 15 鳳凰美田 もも酒  
 凤凰美田 桃子酒 ¥680
- 16 あらごしみかん酒  
 粗滤果肉橘子酒 ¥650
- 17 明鏡止水 大吟醸(グラス)  
 明鏡止水 大吟醸(杯装) ¥1,600
- 18 八海山 大吟醸(グラス)  
 八海山 大吟醸(杯装) ¥2,200
- 19 会津ほまれ 純米大吟醸「極」(グラス)  
 会津誉 纯米大吟醸“极”(杯装) ¥1,500
- 20 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸(グラス)  
 獺祭 39%细磨精米 纯米大吟醸(杯装) ¥1,800

