

招牌菜單

火烤牛肉塊



1. 黑毛和牛

黑毛和牛

300g - ¥3,980

請搭配6種配料一起享用黑毛和牛A5等級的稀有部位『上腿腱肉（栗）』。

配料有伯方產岩鹽

- 、塔斯馬尼亞產芥末醬
- 、山葵泥
- 、粗粒黑胡椒
- 、食用橄欖油
- 、洋蔥醬

黑毛和牛：首先，日本國內飼養的食用牛分成「和牛」和「國產牛」。相對於在國外出生後，在日本國內飼養的牛隻或雜交品種等「國產牛」，僅有日本原始品種「黑毛和種」、「褐色和種」、「日本短角種」、「無角和種」的純種牛隻才能稱之為「和牛」。所謂的黑毛和牛就是指「黑毛和種」。黑毛和牛是日本傳統的食用牛，其特色就在於優良的肉質與完美油花，是食用牛當中口感最佳的牛肉。上菜時間：約30分鐘



2. 安格斯牛

アンガス牛

300g - ¥2,980

明明是紅肉，卻有著令人驚訝的柔嫩口感

安格斯牛：產地位於蘇格蘭東部，柔嫩的紅肉是其最大特色。以前，牛肉透過燉煮來實現軟嫩口感是相當理所當然的事情，但是，自從安格斯牛出現後，牛肉料理的調理方式才從燉煮方式擴大至牛排料理。

（引用自『維基百科（日語版）』）

上菜時間：約30分鐘



黑毛和牛肉壽司



3. 炙烤牛肉壽司

炙り肉寿司

2貫 ~ - ¥1,000

使用黑毛和牛A5等級的「上腿腱肉（栗）」



4. 牛碎肉手卷壽司

牛とろ手巻き寿司

2貫 ~ - ¥1,000

黑毛和牛A5等級的「上腿腱肉（栗）」切碎後炙烤・入口即化！

上腿腱肉（栗）：連接肩胛板腱（位於牛的肩胛骨下方，每1頭平均只有2kg的高級部位）和肩肉之間的部位。形狀和栗子相似，所以又被暱稱為「栗」。具有極佳的彈性和柔嫩度，口感相當獨特的稀少部位。

沙拉



5. 碎沙拉

チョップドサラダ

¥780

7種鮮豔食材美化心靈和身體

請從①～③內選擇您偏愛的沙拉醬。

① 凱撒醬

碎沙拉值得品嚐的7大理由

- ・7種食材，營養豐富
- ・切碎品嚐更容易消化，同時也能提高吸收率
- ・具有恢復疲勞的效果，趕走工作後的疲累
- ・堅持採用泉州產等產地的食材，素材的原始風味更加獨特
- ・光是和牛肉一起品嚐，就可提高番茄紅素的吸收力
- ・色彩鮮豔，可簡單拍攝出漂亮的照片
- ・不愛吃的食材亦可更換成其他食材。請於點餐時告知。

以上價格含稅。

繁体字

單點菜色

前菜

1. 前菜拼盤 前菜盛り合わせ 猶豫時就點這個！ 新鮮蔬菜和肉類的前菜（2人份～）	¥980
2. 辣度適中的香辣小黃瓜 辛そうで辛くないピリ辛きゅうり 經典快速菜單	¥380
3. 時令蔬菜的醃菜 季節野菜のピクルス 換口味、下酒菜最適合	¥380
4. 鯷魚馬鈴薯 アンチョビポテト 簡單的馬鈴薯沙拉淋上大量的鯷魚醬	¥480
5. 燒烤毛豆 焼き枝豆 炭烤的濃縮美味	¥480
6. 炭烤高麗菜 炭焼きキャベツ 鯷魚蒜香油的香氣擴散	¥480
7. 炙烤鹽牛舌 炙り牛たん塩 たたき 香氣和口感令人食指大動	¥780



肉關東煮

～專為愛吃肉的饕客・使用肉汁所製成的肉製「肉關東煮」～

食材請參閱黑板菜單或櫃檯

8. 本日的蔬菜關東煮 本日の野菜おでん 肉汁美味融合	¥180～
9. 本日的肉關東煮 本日の肉おでん 以肉類為主的燉煮料理	¥380～
10. 關東煮拼盤 おでん盛り合わせ 美味融合的蔬菜和肉齊聚～	1人份 - ¥580

肉類珍味

11. 鹽漬牛內臟 牛ホルモンチャンジャ 麻辣綜合內臟	¥480
12. 濃醇肉味噌沾醬 濃厚肉味噌ディップ 用蔬菜沾著吃。搭配長棍麵包同樣相當美味。	¥480
13. 醋醃綜合內臟 ミックスホルモン酢漬け 使用新鮮牛內臟的爽口料理	¥480
14. 3種香腸 ソーセージ3種 原味、西班牙辣腸、羅勒 使用茶美豚的正統香腸	¥480
15. 薄烤長棍麵包 薄焼きバゲット 試著搭配喜歡的食材或沾醬吧！	¥200

下酒菜

16. 綜合堅果 ミックスナッツ 酒的戀人♪	¥380
17. 酥脆義大利麵 ブリッツパスタ 極細義大利麵酥炸而成的下酒菜 黑胡椒就是關鍵	¥380
18. 切片生火腿 生ハムの切り落とし 切片後口感稍微不同的義大利產生火腿	¥580
19. 起司拼盤 チーズ盛り合わせ 從天然起司到味道濃厚的起司一應俱全 ※詳情請向服務人員詢問	¥980 單點 - ¥580

油炸物

20. 洋蔥圈塔 オニオンリングタワー 擠上幾滴檸檬，化身成紐約風	¥380
21. 一口鹽炸肉餅 一口塩ミンチカツ 100%牛絞肉的美味滿溢	3個 - ¥380
22. 咖哩酥炸薯條 カレーポテトフライ 獨家混合香料的黃金比例 簡也有單純的「鹽味」口味	¥480
23. 本日的強碳酸西式油炸餅 本日の強炭酸フリット 使用高壓碳酸水來取代水，外酥內嫩的西式油炸餅	¥380 ~

以上價格含稅。

繁体字

麵包

24. 厚切法式長棍麵包

厚切りバケット

大蒜風燉菜也很對味

¥200

25. 薄切法式長棍麵包

薄切りバケット

你喜歡沾著吃？還是層疊在吐司上面吃？

¥200

26. 香蒜烤麵包

ガーリックトースト

香草奶油的香氣

¥280

27. 鯷魚起司長棍麵包

アンチョビチーズバゲット

十分適合當成下酒菜的長棍麵包

¥380

餐點

28. 肉味噌飯糰

肉味噌おにぎり

填滿你的胃

2個 - ¥480

29. 愛吃肉的廚師為愛吃肉的饕客準備的日式牛肉燴飯

肉好きによる肉好きのためのハヤシライス

特別講究的肉質和肉汁

¥980

30. 骰子牛排蓋飯

サイコロステーキ丼

數量有限！！

偷偷告訴你・使用的是黑毛和牛喔！

¥980

31. 飯

ライス

獻給愛吃米飯的你

¥280

來點甜食

32. 義式冰淇淋

ジェラート

香草 - ¥280
蘭姆葡萄乾 - ¥280
卡本內蘇維翁 - ¥280
任選2種 - ¥500
任選3種 - ¥700

飲品菜單

高球 / 威士忌：金賓波本

¥480

猛烈的爽快感。
美味的波本高球。

1. 金賓高球
ビームハイボール

4. 威士忌加蘇打水Highball - 薑汁汽水
ジンジャーハイボール

2. 威士忌加蘇打水Highball - 通寧水
トニックハイボール

5. 高球 - 檸檬
レモンハイボール

3. 威士忌加蘇打水Highball - 可樂
コーラハイボール

高球 / 威士忌：美格酒廠

源自於美國・肯塔基的小型蒸餾所・獨一無二的手工製波本

6. 威士忌加蘇打水Highball
ハイボール ¥600

7. 美格酒廠
メーカーズマーク

單份 - ¥600
雙份 - ¥1,000

高球 / 威士忌：三得利知多

如風般的清爽口感・讓料理的味道更加鮮明

8. 三得利知多 風香高球
サントリー知多 風香るハイボール ¥500

9. 三得利知多
サントリー知多

單份 - ¥600
雙份 - ¥800

高球 / 威士忌：白州

森林蒸餾所醱釀的嫩葉香氣和爽快味道

10. 白州森香高球
白州森香るハイボール ¥600
森林蒸餾所醱釀的嫩葉香氣和爽快味道

11. 白州
白州

單份 - ¥600
雙份 - ¥1,000

啤酒

12. The PREMIUM MALT'S
ザ・プレミアム・モルツ ¥380
奢華使用嚴選素材・享受華麗香氣和濃郁細膩泡沫的奢華啤酒。
皮爾森式啤酒

13. 三得利 ALL FREE
サントリーオールフリー ¥500
無酒精・而且熱量、糖分、嘌呤體都是零
每100ml未滿0.5mg的嘌呤體標示為嘌呤體0

以上價格含稅。

繁体字

雞尾酒

¥350

14. 金巴利

カンパリ

蘇打水 / 柳橙 / 葡萄柚

15. 琴酒

ジン

通寧水 / 薑汁汽水

16. 伏特加

ウォッカ

通寧水 / 薑汁汽水 / 柳橙 / 葡萄柚

17. 黑醋栗

カシス

蘇打水 / 柳橙 / 葡萄柚 / 烏龍茶

18. 水蜜桃

ピーチ

蘇打水 / 柳橙 / 葡萄柚 / 烏龍茶

19. 斯普莫尼雞尾酒

スプモーニ

20. 香迪雞尾酒

シャンディ・ガフ

21. 紅眼睛雞尾酒

レッドアイ

桑格利亞調酒

風味豐富的紅酒和果汁的華麗香氣・充滿水果的濃郁味道

22. 紅 / 白

赤/白

加冰塊 - ¥480
氣泡酒 - ¥480
玻璃瓶裝 - ¥1,480

沙瓦

¥480

23. 原味沙瓦

プレーンサワー

25. 葡萄柚沙瓦

グレープフルーツサワー

24. 檸檬沙瓦

レモンサワー

26. 巨峰沙瓦

巨峰サワー

葡萄酒

¥480

27. 單杯葡萄酒

グラスワイン

紅 / 白

氣泡葡萄酒

玻璃杯 - ¥480
滿滿一杯單杯酒 (推薦) - ¥580
瓶裝 - ¥2,800

28. ANGEAILE BRUT

アンジュエール ブリュット

西班牙

辛口

豐盛的果實感、暢快的餘韻、細膩且自然的碳酸氣泡・有種溫順柔和的口感。

29. Angeaile Blanc

アンジュエール ブラン

西班牙

甘口

清爽酸味和柑橘類的爽口甜味

以上價格含稅。

繁体字

焼酒
加冰块、兑水

¥480

30. 二階堂
二階堂
麥焼酒

31. 黒霧島
黒霧島
甘藷焼酒

不含酒精飲料

¥380

32. 烏龍茶
ウーロン茶

35. 柳橙汁
オレンジジュース

33. 可樂
コーラ

36. 葡萄柚汁
グレープフルーツジュース

34. 薑汁汽水
ジンジャーエール

37. 蕃茄汁
トマトジュース

午餐菜單

推薦午餐



1. 烤牛肉飯丼

ローストビーフ丼

¥980

自製低溫烘烤的柔嫩紅肉裹上甜辣洋蔥醬的特製蓋飯
附湯
溫泉蛋、沙拉
加200日圓薄片烤牛肉增量1.5倍

2. 牛橫膈膜牛排蓋飯

牛ハラミステーキ丼

¥980

把話題性的安格斯牛橫膈膜烤得香酥
附湯
佐沙拉

3. 手工漢堡牛肉餅

手捏ねハンバーグ

¥980

肉食工房才有的鮮度和品質
限量10份
附湯、沙拉、白飯
加起司只要100日圓
加300日圓更有滿滿的起司。強烈推薦！

4. 肉食工房的咖哩飯

肉食工房のカレーライス

¥680

使用黑毛和牛的正統咖哩飯
附湯、沙拉

白飯加量免費！

飲料

午餐菜單加100日圓即附贈

5. 咖啡 (熱、冰)

コーヒー (ホット・アイス)

9. 可樂

コーラ

6. 紅茶 (熱、冰)

紅茶 (ホット・アイス)

10. 蘋果汁

アップルジュース

7. 烏龍茶

ウーロン茶

11. 葡萄柚汁

グレープフルーツジュース

8. 薑汁汽水

ジンジャーエール

12. 柳橙汁

オレンジジュース

以上價格含稅。

繁体字

肉塊和葡萄酒 AN MOTTE的享用方法

享用方法

【時間】

考慮點肉塊的客人請先告知服務人員。
約需等候30分鐘左右。

【時間】

塊肉のご注文をお考えの方は真っ先にスタッフ までお伝え下さい。
お時間30分ほど頂戴しております。

【影片】

服務人員有上菜表演秀時，準備拍攝影片吧！

【ムービー】

スタッフによる料理提供の演出がある際は動画を撮る準備をしましょう。

【牛男】

全身牛紋的男人肯定是牛男。
請不要客氣，儘量拍。

【牛男】

全身牛柄の男は間違いなく牛男です。
ご遠慮なく写真をお撮りください。

【照片】

美味的照片就算事後回顧，同樣也能感受到美味。
請用你的技巧拍攝出超神奇的照片。

【写真】

美味しそうな写真は見返しても味わえるものです。
あなたの腕で、神ってる写真をバシャってください。

【優惠】

在Instagram貼文，標上 [#AN MOTTE]的主題標籤吧！
今天的用餐費用將可獲得10%off。

【お得】

Instagramに投稿するなら ハッシュタグ [#アンモッテ]をつけましょう。
本日のお食事代が10%offになります。

吃牛肉的好處

牛肉屬於優質蛋白質，同時含有豐富的維他命B1、B2、B12，還有鐵質、鋅、磷等礦物質。

尤其蛋白質更含有8種必要胺基酸，有助於肌肉、骨骼等的製造。

牛肉所含的脂肪在體內容易凝固，但是，只要和馬鈴薯一起食用，就可以幫助消化。甚至也可強健腸胃。