

M E N U

WASHIN LUNCH

中国語

LUNCH

和心创意午餐

(和心創作ランチ)



汉堡肉午餐

(ハンバーグステーキランチ)

1,540

(tax in)

配白飯・牛筋湯・沙拉 (ライス・スジスープ・サラダ付)

※单店价格为 (单品注文) 1,100 (tax in)



三色碗午餐

(三色丼ランチ)

2,200

(tax in)

配迷你丼・牛筋湯・沙拉・泡菜

(ミニ丼3種・スジスープ・サラダ・キムチ付)



※A traditional Japanese way of eating beef that is cooked quickly.

・加料...芝士/鸡蛋各...160 (tax in)
(追加トッピング チーズ/たまご)

刷刷咖喱午餐

(しゃぶしゃぶカレーランチ)

1,980

(tax in)

使用《特制的石锅》炙烤牛肉 《特製の石焼き》で肉を炙り焼き

配牛筋湯・沙拉・泡菜 (ライス・スジスープ・サラダ付)



※Yukhoe is meat sashimi

※Torotaku is a sushi roll containing fatty tuna and pickled radish

肉寿司午餐

(肉寿司ランチ)

2,750

(tax in)

7个寿司 (瘦肉 雪花肉部位 半敲烧 ※生拌牛舌

※肥肉腌白萝卜 鲑鱼卵) 配牛筋湯・沙拉

寿司7貫 (赤身 霜降り部位 タタキ タン ユッケトロたくイクラ) スジスープ・サラダ付

・照片仅供参考

● 牛杂井 (ホルモン丼)

1,540 (tax in)

大量使用我们精选的绝品牛杂且有满足感。

こだわりの絶品ホルモンを特製ダレで味付けしてご飯と一緒に食べる丼もの。

● 烤肉丼 (焼肉丼)

1,980 (tax in)

将严选牛肉配以自制酱料精心调味，这是一碗和心有自信的独创牛丼。

厳選こだわり肉を自家製ダレで丁寧に味付けした和心の自信作のオリジナル焼肉丼。

LUNCH

和心 烤肉午餐

(和心 焼肉ランチ)



神戸牛 烤肉午餐

(神戸牛焼肉ランチ)

2,530

(tax in)

神戸牛・烤蔬菜・配白饭・牛筋汤・沙拉・泡菜

(烧野菜・ライス・スジスープ・サラダ・キムチ付)



神戸牛 薄片炙烤午餐

(神戸牛薄切り炙り焼きランチ)

2,970

(tax in)

薄片神戸牛・烤蔬菜・配白饭・牛筋汤・沙拉・泡菜

(烧野菜ライス・スジスープ・サラダ・キムチ付)



神戸牛 瘦肉牛排午餐

(神戸牛赤身ステーキランチ)

4,510

(tax in)

神戸牛瘦肉牛排・烤蔬菜・配白饭・牛筋汤

沙拉・泡菜 (烧野菜・ライス・スジスープ・サラダ・キムチ付)



神戸牛 雪花肉牛排午餐

(神戸牛霜降りステーキランチ)

5,500

(tax in)

神戸牛雪花肉牛排・烤蔬菜・配白饭・牛筋汤

沙拉・泡菜 (烧野菜・ライス・スジスープ・サラダ・キムチ付)

* 照片仅供参考

+ 和心推荐 (和心おすすめ追加メニュー)

本日的肉寿司 2 个 (本日の肉寿司 2 卷)

770 (tax in)

+ 软饮料 (ソフトドリンク)

220 (tax in)

乌龙茶 / 柳橙汁 / 咖啡 (冰・热)

(烏龍茶 / オレンジジュース / コーヒー ICE・HOT)

+ 酒类 (アルコールドリンク)

550 (tax in)

小瓶啤酒 / 角威士忌汽水 / 柠檬沙瓦 / 烧酒加乌龙茶

(小瓶ビール / 角ハイボール / レモンサワー / ウーロンハイ)

//

1,100 (tax in)

红酒 / 白酒 / 气泡酒

(赤ワイン / 白ワイン / スパークリング)

+ 甜点 (デザート)

450 (tax in)

自制冰淇淋 (自家製ジェラート)

* 软饮料 & 甜点套组

(ソフトドリンク&デザートセット)

550 (tax in)

和心特制午餐

(和心スペシャルランチ)

● 神戸牛 牛井 (神戸牛 牛井) 3,980 (tax in)

一碗有满足感的牛井，大量使用以雪花肉的细嫩、味道浓郁的瘦肉及肥美的脂肪为特征的**肩胛肉**。

霜降りの柔らかさと濃厚な味わいの赤身、脂身のコクが大きな特徴の**肩ロース**などを贅沢に使用した牛井です。

● 神戸牛 特选牛井 (神戸牛 特选牛井) 6,980 (tax in)

使用非常珍贵的**上等肩肉**，该肉是靠近肋骨的肩胛肉，具有最美丽的脂肪纹路。

口感优雅，入口即化，味道浓郁。

肩ロースのあばら骨側にある部位の中でも最も美しいサシが入っている大変貴重な**ハネシタ (ザブトン)**を使用。上品でとろける食感、コクのある深い味わいが特徴です。

● 神戸牛 “终极牛井” (神戸牛「究極の牛井」) 12,000 (tax in)

使用雪花肉的**最顶级牛眼肉**。

这碗**顶级牛井**经过精心烹制，以增强牛肉的香气和滋味。

我们计算烤制温度和时间，并精心烹制。

霜降りの**最高級リブロース**を使用。牛肉の香り、旨みをもっとも引き立つように計算された**至高の牛井**です。火入れの温度や時間まで計算し、繊細に作り上げております。