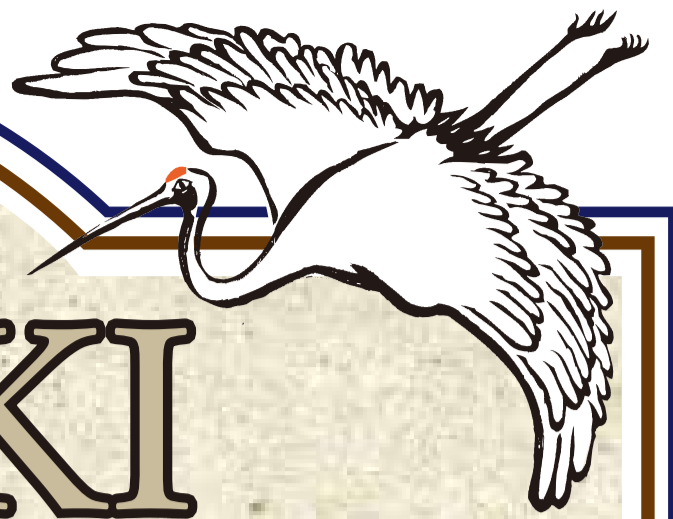


東京 鶴電樓 原宿



# SUKIYAKI

## すき焼き



### Grated yam

山芋とろろ

まろやかな玉子ととろろの相性抜群。ご飯もどんどん進みます。

上 2500 +tax 並 1800 +tax



### Cheese

とろとろチーズ

とろっと溶けた熱々のチーズと、牛肉のコンビは最高。おこげ部分も実はおススメ

上 2500 +tax 並 1800 +tax



### Kimchi

韓国キムチ

キムチの辛味が牛肉のうまさを引き立てます。お酒のつまみにも大好評。すき焼きの新定番。

上 2400 +tax 並 1700 +tax



### Tomato

トマト

さっぱりとしたトマトが効いて新感覚。ワインと合わせるのが◎

上 2500 +tax 並 1800 +tax



### Vegetable

ベジタリアン  
ベジタリアン用にご用意しました。金沢車麩は、割り下がしっかりしみ込み満点!

1800 +tax



### Capsaicin

カプサイシン  
辛党に挑戦して欲しい。激辛すき焼き。辛さ調節も可能。麻辣が効いています。辛さ★★★★★

上 2400 +tax 並 1700 +tax



### Dandan

黒ごま担々  
当店自慢のすき焼き。メのうどんは絶品! スタッフおすすめです

上 2500 +tax 並 1800 +tax



### Miso

味噌  
割り下の甘味に味噌のコク。一味ちがうクセになる旨さ

上 2400 +tax 並 1700 +tax



### Salt & scallion

塩ネギだれ  
肉と野菜の甘味と旨味をシンプルに引き出す塩味ベースのすき焼き

上 2300 +tax 並 1600 +tax



### Oyster

牡蠣  
濃厚な牡蠣の旨みがすき焼きと良く合います。冬季限定のおススメ鍋

2000 +tax



### Standard

スタンダード  
すき焼きの定番。安定の美味しさ。迷ったときは取りあえずスタンダードで

上 2300 +tax 並 1300 +tax



### Pork

豚肉  
気軽に楽しめる豚すきは牛肉に負けない美味しさ

1800



### Chicken

鶏肉  
いつものすき焼きも鶏すきでさっぱり

1700 +tax

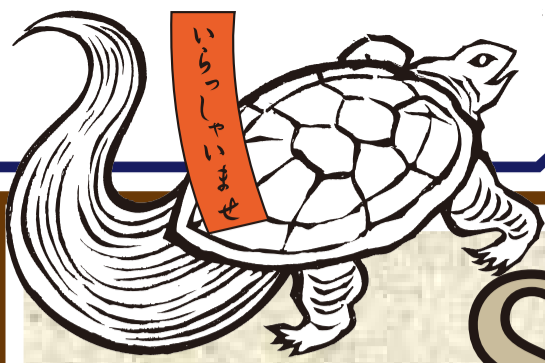
### 追加

- 黒毛和牛サーロイン 100g 1380 +tax
- 国産牛リブローズ 100g 1080 +tax
- 国産銘柄豚 100g 600 +tax
- 追加野菜セット 680 +tax
- 生玉子 一個 100 +tax

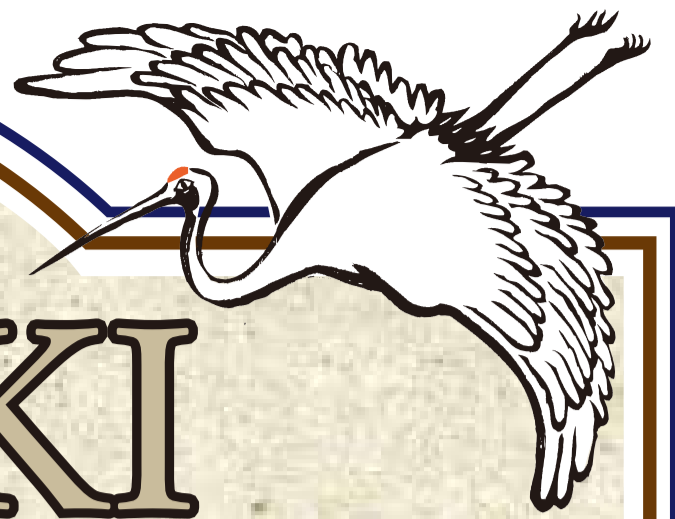
### What's SUKIYAKI すき焼

SUKIYAKI is a uniquely Japanese dish served in the hot pot style. ingredients include thinly sliced beef, vegetables, Tofu, Shirataki (noodles made from devil's-tongue starch). SUKIYAKI is an excellent dish to enjoy with friends and family, and is often served at SHINNENKAI, Japanese new year parties





東京 **鶴電樓** 原宿



# SUKIYAKI

## すき焼き



### Grated yam

#### 山藥泥

風味溫醇，與蛋液絕佳配合，白飯一碗接一碗。  
Best partnership between yam & eggs.  
Going well with plain rice!



### Cheese

#### 香濃起司

熱呼呼融化的燙口起司與牛肉是最好的搭擋。格外推薦您微焦的部分！  
Sizzling cheese w/ aroma-rich beef slices.  
The burnt part is loved by local people.



### Kimchi

#### 泡菜

泡菜的辣味襯托了牛肉的甘甜。單吃可以，當下酒菜，也很好，是日新的趨勢。  
Spicy kimchi pulls out the most of beef umami.  
This new standard sukiyaki style goes well with alcohols.



### Tomato

#### 西紅柿

清爽番茄風味，賦予了壽喜燒嶄新的定義，配紅酒享用，也沒有問題。  
Refreshing acidity & flavor of tomato gives sukiyaki a whole new definition.



### Vegetarian

#### 蔬菜

茹素的朋友，我們也為您準備了素食壽喜燒。來自金澤的車麩，吸飽了鮮甜醬汁，格外美味。  
We also prepare vegetarian menu for you. The broth-stuffed wheat gluten is unbelievably delicious.



### Capsaicin

#### 噴汗香辣

嗜吃辣的人，我們向您下戰帖！辣度可以調整，但麻度依舊，挑戰難度三顆星！  
A must-try dish for those spicy lovers. Sweating and numbing spicy!



### Dandan

#### 黑芝麻擔擔

本店最推薦的特色壽喜燒，尤其是最後收尾的烏龍麵，全員一致絕贊！  
Our exclusive gourmet. The udon noodles would be a wonderful close of your meal.



### Miso

#### 味噌

壽喜燒醬汁的甜味，與味噌的層次，是讓人難以抗拒的醍醐味。  
The sweetness of sukiyaki sauce and the deep flavor of miso are just perfectly matched.



### Salt & Scallion

#### 清爽鹽味

返璞歸真，用簡單的鹽味，帶出肉與蔬菜的最大旨味。  
The simple salt-based broth pulls out the best of umami of meat & vegetable.



### Oyster

#### 牡蠣

喜歡濃郁口味的朋友，則不要錯過只有冬天才提供、隆重推薦的牡蠣壽喜燒。  
The flavor-rich oyster sukiyaki is only available in winter. Highly recommended.



### Standard

#### 基本款

壽喜燒的最佳起手式。安定的美味，猶豫不決的時候，就選它吧！  
The fundamental style of sukiyaki. It is your best choice while hesitating.



### Pork

#### 豬肉

不傷荷包의猪肉壽喜燒，美味也依舊沒有妥協。  
Pork sukiyaki is also popular in Japan and, of course, delicious!



### Chicken

#### 雞肉

同樣是壽喜燒，但雞肉壽喜燒格外清爽！！  
Despite using the same sukiyaki sauce, the chicken sukiyaki is apparently the most refreshing one!

### 追加

黑毛和牛サーロイン	100g	1380	+tax
国産牛リブロース	100g	1080	+tax
国産銘柄豚	100g	600	+tax
追加野菜セット		680	+tax
生玉子	一個	100	+tax

### What's SUKIYAKI すき焼

SUKIYAKI is a uniquely Japanese dish served in the hot pot style. Ingredients include thinly sliced beef, vegetables, Tofu, Shirataki (noodles made from devil's-tongue starch). SUKIYAKI is an excellent dish to enjoy with friends and family, and is often served at SHINNENKAI, Japanese New Year parties.

