



KUROZA
AKATSUKI ROU

GRAND MENU
晚餐菜单

黒座のコース

Kuroza Course/黒座的套餐

A. 贅沢美食コース

LUXURIOUS GOURMET COURSE
豪华美课程套餐

お万菜盛り、刺身、松茸と鱧土瓶蒸し
鮑料理、鰻すき焼き、口直し
松茸と和牛土鍋ご飯、甘味

Assorted home-style dishes platter/Sashimi
Steamed Matsutake mushrooms & pike conger in clay pot
Abalone dishes/Eel Sukiyaki/Mouth refresher
Matsutake mushroom & Wagyu beef hot pot rice/Dessert
什锦京都家常菜, 刺身, 鲍鱼料理, 松茸鰻鱼土瓶蒸
清口小菜,, 松茸和牛土锅饭, 甜点

お一人様 18,000-
for 1 person / 一个人 (19,800)

B. すっぽんフルコース

SOFT-SHELLED TURTLE COURSE
全套甲鱼套餐

お万菜盛り、刺身、すっぽん焼き、すっぽん唐揚げ
松茸一本揚げ天麩羅、口直し
すっぽん〇鍋、すっぽん雑炊、甘味

Assorted home-style dishes platter/Sashimi
Grilled soft-shelled turtle/Deep-fried soft-shelled turtle
Deep-fried whole Matsutake mushroom/Mouth refresher
Soft-shelled turtle hot pot
Cooked-rice soup in soft-shelled turtle/Dessert

什锦京都家常菜, 刺身, 烤甲鱼, 炸甲鱼, 整根松茸天妇罗
清口小菜, 整只甲鱼火锅, 甲鱼杂炊, 甜点

お一人様 16,000-
for 1 person / 一个人 (17,600)

C. 鰻三昧コース

EEL EXTRAVAGANZA COURSE
鰻鱼盛宴套餐菜单

鰻珍味前菜盛り、鰻刺身、松茸一本揚げ天麩羅
鰻炭火焼き、肝串、松茸入り鰻鉄鍋すき焼き
ご飯、汁、香、甘味

Assorted eel delicacy appetizers/Eel sashimi
Deep-fried whole Matsutake mushroom/Charcoal-broiled eel
Grilled eel gut skewers/Eel & Matsutake Sukiyaki on iron plate
Rice, soup & pickles/Dessert

鰻鱼珍味, 什锦前菜, 鰻鱼刺身, 整根松茸天妇罗
炭火烤鰻鱼, 鰻鱼肝串, 松茸鰻鱼铁锅寿喜烧
米饭, 汤, 腌菜, 甜点

お一人様 13,000-
for 1 person / 一个人 (14,300)

D. 鮑と鰻コース

ABALONE & EEL COURSE
鲍鱼和鰻鱼套餐

お万菜三点、刺身、天麩羅、鮑鉄鍋すき焼き
口直し、鰻と松茸土鍋ご飯、甘味

Home-style dishes three-piece platter/Sashimi/Tempura
Abalone Sukiyaki on iron plate/Mouth refresher
Eel & Matsutake mushroom beef hot pot rice/Dessert

三种京都家常菜, 刺身, 天然海鰻, 鲍鱼铁锅寿喜烧
清口小菜, 鰻鱼松茸土锅饭, 甜点

お一人様 10,000-
for 1 person / 一个人 (11,000)

すべて二名様より承ります

Course meals are available for parties of two or more.
我们为两人或两人以上的团体提供套餐。

黒座の鍋

「食は力なり 鍋は力なり」

Kuroza hotpot / 黒座的火锅

【二名様から承ります / available for 2 or more / 兩位起點】

松茸と黒毛和牛

すき焼き

又はしゃぶしゃぶ

Kuroge wagyu beef

Sukiyaki or

Shabu-shabu hot pot

黒毛和牛 壽喜焼或涮锅



お一人様
for 1 person / 一个人

松茸入り 9,000
added Matsutake / 含松茸 (税込9,900)

松茸なし 6,000
Regular / 通常 (税込6,600)

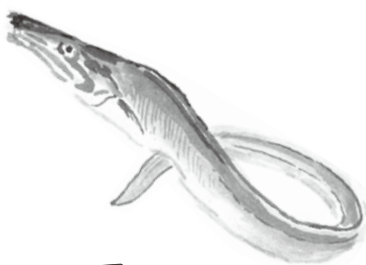
松茸

鱧しゃぶしゃぶ

Conger eel

Shabu-shabu hot pot

涮海鰻



お一人様
for 1 person / 一个人

松茸入り 9,000
added Matsutake / 含松茸 (税込9,900)

松茸なし 6,000
Regular / 通常 (税込6,600)

滋養強壯美容にも良し

松茸すっぽん鍋

Soft shelled turtle hot pot

鳖肉火锅



お一人様
for 1 person / 一个人

松茸入り 11,000
added Matsutake / 含松茸 (税込12,100)

松茸なし 8,000
Regular / 通常 (税込8,800)

松茸と鮑

すき焼き

又はしゃぶしゃぶ

Abalone Sukiyaki or

Shabu-shabu hot pot

鮑魚 壽喜焼或涮锅



お一人様
for 1 person / 一个人

松茸入り 8,800
added Matsutake / 含松茸 (税込9,680)

松茸なし 5,800
Regular / 通常 (税込6,380)

松茸と鰻鍋

すき焼き

又はしゃぶしゃぶ

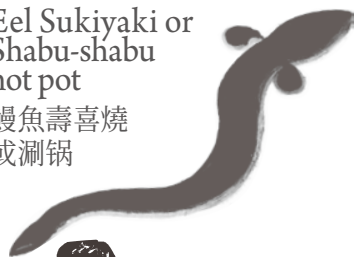
Eel Sukiyaki or

Shabu-shabu

hot pot

鰻魚壽喜焼

或涮锅



お一人様
for 1 person / 一个人

松茸入り 7,800
added Matsutake / 含松茸 (税込8,580)

松茸なし 4,800
Regular / 通常 (税込5,280)

松茸 鴨葱鍋

Duck & leek hot pot

鴨肉葱火锅



お一人様
for 1 person / 一个人

松茸入り 7,800
added Matsutake / 含松茸 (税込8,580)

松茸なし 4,800
Regular / 通常 (税込5,280)

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります

The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.

菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。

ちよいと粋にちび鍋

Small hotpot / 小火锅

酒のあてによし白米にもびったり
直径 15cm の鉄鍋でぐつぐつ これは旨い!

松茸好きの方へ

松茸鉄鍋すき焼き

Matsutake mushroom
sukiyaki in an iron pot

松茸铁锅寿喜烧

一鍋 ~~5,800~~ → 3,900
(税込 6,380) (税込 4,290)



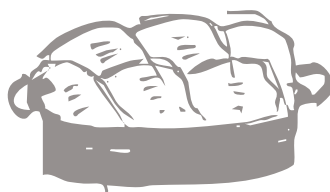
黒毛和牛

鉄鍋すき焼き

Kuroge-wagyu beef
sukiyaki in an iron pot

黒毛和牛铁锅寿喜烧

一鍋 ~~4,900~~ → 3,900
(税込 5,390) (税込 4,290)



黒座の人気

鮑鉄鍋すき焼き

Abalone sukiyaki

in an iron pot / 鲍鱼铁锅寿喜烧

一鍋 ~~4,900~~ → 3,900
(税込 5,390) (税込 4,290)



鴨葱鉄鍋すき焼き

Duck & leek sukiyaki
in an iron pot

鴨肉配韭葱铁锅寿喜烧

一鍋 ~~4,900~~ → 3,900
(税込 5,390) (税込 4,290)



浅草ではどぜう

赤坂では鰻 共に旨し

鰻鉄鍋すき焼き

Eel sukiyaki in an iron pot

鰻鱼铁锅寿喜烧

一鍋 ~~4,900~~ → 3,900
(税込 5,390) (税込 4,290)



豚とろろ

鉄鍋すき焼き

Pork with grated yam
sukiyaki in an iron pot

猪肉配磨碎的的山药铁锅寿喜烧

一鍋 ~~3,900~~ → 2,900
(税込 4,290) (税込 3,190)



江戸より愛された鮪

当店では鮪スキヤキ

鮪鉄鍋すき焼き

Tuna sukiyaki in an iron pot

金枪鱼铁锅寿喜烧

一鍋 ~~4,900~~ → 3,900
(税込 5,390) (税込 4,290)

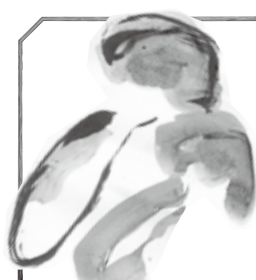


鶏鉄鍋すき焼き

Chicken sukiyaki
in an iron pot

鸡铁锅寿喜烧

一鍋 ~~3,900~~ → 2,900
(税込 4,290) (税込 3,190)



今が旬です

松茸

Matsutake
松茸蘑菇

名物

松茸一本天麩羅

Whole matsutake fritter (税込 4,180)

松茸天妇罗 (整朵松茸)

松茸かき揚げ

Matsutake kakiage fritter (税込 3,080)

天妇罗配松茸

松茸焼き

Grilled matsutake 3,800 (税込 4,180)

烤松茸

松茸バターソテー

Sauteed matsutake w/butter 3,800 (税込 4,180)

松茸黄油炒

松茸土瓶蒸し 鱈へり

Steamed matsutake in an earthenware pot (税込 3,080)

(added conger eel +880) 2,000 (税込 2,200)

陶罐蒸松茸(添加鰻鱼+880)

松茸茶碗蒸し

Chawanmushiw/matsutake 2,800 (税込 3,080)

松茸茶碗蒸

刺身

Sashimi
生鱼片



刺身盛り 松 お一人様 2,500
Premium/特上 (税込2,750)
Sashimi platter 竹 お一人様 1,900
生鱼片拼盘 Superior/上等 (税込2,090)

恐れ入ります ご注文は人数分お願いいたします
Please order one item per person.
打扰一下，请根据您一行的人数下单。

本鮪盛り 3,800
大トロ 中トロ 赤身 (税込4,180)
Assorted tuna(extra fatty/medium-fatty/lean)
肥金枪鱼、中肥金枪鱼、瘦金枪鱼刺身

鮪葱ダレ薬味 2,800
Tuna sashimi w/leek sauce (税込3,080)
葱酱枪鱼

鮪大トロ中トロ盛り 2,300
Extra-fatty & medium-fatty tuna (税込2,530)
肥金枪鱼和中肥金枪鱼刺身

鮪赤身 1,800
Lean tuna sashimi (税込1,980)
瘦金枪鱼刺身

鮪ユッケ 1,500
Tuna yukhoe (税込1,650)
金枪鱼肉脍

鮪づけ青唐辛子 1,800
Pickled tuna w/green chili (税込1,980)
腌金枪鱼配青辣椒

※その日の刺身は別紙にて
Sashimi of the day is listed separately.
当日的刺身菜单列在另一张纸上。

天麩羅 Tempura

名物 松茸一本天麩羅 3,800
Whole matsutake tempura (税込4,180)
松茸天妇罗 (整朵松茸)

松茸かき揚げ 2,800
Mixed matsutake kakiage fritter (税込3,080)
天妇罗配松茸

天麩羅盛合せ
Assorted tempura platter
什锦天妇罗



松茸入り 特上 5,800
Premium (税込6380)
w/ matsutake 含有松茸/特上

上 3,800
Superior/上等 (税込4,180)

並 2,800
Regular/普通 (税込3,080)

野菜天麩羅盛合せ 1,800
Vegetable tempura (税込1,980)
蔬菜天妇罗

松茸入り 3,800
w/ matsutake 含有松茸(税込4,180)

海老ごろかき揚げ 1,800
Shrimp Kakiage fritter (税込1,980)
蝦天妇罗

鮑の天麩羅 1,900
Abalone tempura (税込2,090)
鲍鱼天妇罗

鰻天麩羅 1尾 3,900
Eel tempura (税込4,290)
鰻鱼天妇罗 1/2尾 2,000 (税込2,200)

穴子一本揚げ 1,800
Whole conger eel (税込1,980)
海鰻天妇罗

お万菜 Side dish

配菜

お万菜八点 お一人様 1,800
8 kinds of assorted appetizers (税込1,980)
什锦配菜(八点)

酒肴三点 1,500
3 kinds of assorted appetizers (税込1,650)
什锦配菜(三点)

蟹酢 かにす 1,200
Crab with vinegar sauce (税込1,320)
醋拌蟹

鮭いくら 1,500
Salmon & salmon roe (税込1,650)
三文鱼配鲑鱼籽

だし巻卵 1,000
Japanese rolled omelet (税込1,100)
日式高汤玉子烧

明太子昆布 1,200
Kombu-cured spicy cod roe (税込1,320)
昆布腌明太子

いくらおろし 1,300
Salmon roe with grated white radish (税込1,430)
萝卜泥拌鲑鱼籽

肉じゃが 1,200
Japanese meat & potato stew (税込1,320)
肉和土豆

湯葉刺 ゆばさし 1,200
Fresh yuba sashimi (税込1,320)
鲜豆皮刺身

アジフライ 1,500
Deep-fried horse mackerel (税込1,650)
炸竹荚鱼

鮪/鰹 青唐辛子漬 各 1,800
Pickled tuna or bonito w/green chili (税込1,980)
腌金枪鱼(或鰹鱼)配青辣椒

栃尾揚げ 1,200
Tochio fried tofu (税込1,320)
栃尾炸豆腐

いかペリ辛和え 900
Spicy marinated squid (税込990)
香辣拌鱿鱼

山芋千切り梅和え 800
Shredded yam with ume plum (税込880)
梅拌山药丝

薬味豆腐山形だし 800
Tofu w/yamagata-style broth (税込880)
山形蔬菜高汤拌豆腐

okra 茗荷梅和え 800
Okra & myoga with ume plum (税込880)
梅拌秋葵茗荷

トマト葱だれ 800
Tomato with green onion sauce (税込880)
葱酱拌番茄

ポテトサラダ 700
Potato salad (税込770)
土豆沙拉

胡瓜 辛子和え 700
Cucumber with japanese mustard (税込770)
芥末拌黄瓜

芋煮ころがし 800
Stewed potato (税込880)
煮干的芋头

ペリ辛こんにゃく 800
Spicy konjac (税込880)
辣味魔芋

新蓮根のきんぴら 800
Kinpira young lotus root (税込880)
金平嫩藕

おひたし 800
Japanese greens with dashi (税込880)
高汤浸青菜

漬物盛り 800
Assorted japanese pickles (税込880)
什锦日式腌菜

※季節、仕入れ状況により料理内容が異なる場合があります
The menu may vary depending on the season and availability of ingredients.
菜单可能会根据季节和食材供应情况而有所变化。



鮑 あわび

Abalone
鲍魚

鮑鉄鍋スキヤキ

Abalone Sukiyaki in iron pot
鲍魚寿喜焼

鮑野菜バター焼き

Grilled abalone & vegetable w/ butter
黄油炒鲍魚和蔬菜

鮑天ぷら

Abalone fritter
鲍魚天婦羅

鮑とろろ

Abalone & yam
炖鲍魚

鮑刺身 2,300
Abalone sashimi (税込2,530)
鲍魚刺身

蒸し鮑 1,900
Steamed abalone (税込2,090)
清蒸鲍魚

鮑ポン酢 1,900
Abalone w/ ponzu (税込2,090)
柚子醋鲍魚

3,900
(税込4,290)

2,900
(税込3,190)

1,900
(税込2,090)

1,900
(税込2,090)

鰻

Eel / 鰻魚

鰻刺身

Eel sashimi / 鰻魚刺身

これは珍しい
上品な味わいです

(L) 大 3,800
(税込4,180)

(M) 中 2,800
(税込3,080)

(S) 小 1,800
(税込1,980)

鰻炭火焼き(白焼/蒲焼) 1尾

Charcoal-grilled eel
炭焼鰻魚

1/2尾 1,980
(税込2,178)

鰻珍味盛合せ

Assorted eel delicacies
鰻魚珍味拼盤

(SP) 5点 2,300
(税込2,530)

(3P) 3点 1,300
(税込1,430)

鰻巻

Eel omelet
鰻魚玉子焼

2,300
(税込2,530)

1,300
(税込1,430)

鰻天ぷら

Eel fritter
鰻魚天婦羅

1,800
(税込1,980)

鰻ざく

Grilled eel & cucumber
醋拌鰻魚小黃瓜

1,500
(税込1,650)

鰻肝ポンズ

Eel liver w/ ponzu
鰻魚肝

1,000
(税込1,100)

鰻とろろ

Grated yam on eel
鰻魚配磨碎的山药

1,300
(税込1,430)

鰻煮凍り

Jellied simmered eel
鰻魚煮凍

800
(税込880)

鰻味噌胡瓜又は大根

Cucumber or white radish w/ eel miso
黃瓜(或白萝卜)配鰻魚味噌醬

800
(税込880)

鰻ハム

Eel ham
鰻魚火腿

1,300
(税込1,430)

骨せんべい

Crispy fried eel bones
酥炸鰻魚骨

500
(税込550)

鰻串焼き盛合せ

Assorted eel skewers
烤鰻魚串拼盤

2,800
(税込3,080)

鰻たんざく串

Fillet strip skewer
鰻魚長条串(盐/醬)

800
(税込880)

鰻くりから串

Eel Kurikara skewer
鰻魚卷串

1,000
(税込1,100)

鰻肝串

Eel liver skewer
鰻魚肝串

600
(税込660)

鰻葱串

Eel & leek skewer
鰻魚葱串

600
(税込660)

鰻にんにく串

Eel & garlic skewer
鰻魚蒜串

600
(税込660)

鰻どんこ串

Eel & shiitake mushroom skewer
鰻魚冬香菇串

600
(税込660)

肉万菜

Meat
肉

黒毛和牛炭火焼き

Chacoal-grilled
Kuroge wagyu beef
炭烤日本黒毛和牛

300g 4,800
(税込5,280)

200g 3,800
(税込4,180)

150g 2,800
(税込3,080)

ペロリ和牛スキヤキだれ

Wagyu beef w/ sukiyaki sauce
和牛配寿喜焼醬

2,800
(税込3,080)

牛タン焼き

Grilled ox tongue
烤牛舌

Superior/上等 上 3,200
(税込3,520)

Regular/普通 並 2,000
(税込2,200)

牛タン葱まみれ

Grilled ox tongue w/ leek sauce
葱香烤牛舌

2,000
(税込2,200)

鶏唐揚げ

Japanese fried chicken
日式炸鸡

1,000
(税込1,100)

鶏焼き

Grilled chicken
烤鸡肉

1,500
(税込1,650)

豚トロレモン焼き

Grilled pork jowl w/ lemon
柠檬烤猪颈肉

1,500
(税込1,650)

馬刺し

Horse sashimi
马肉刺身

1,800
(税込1,980)

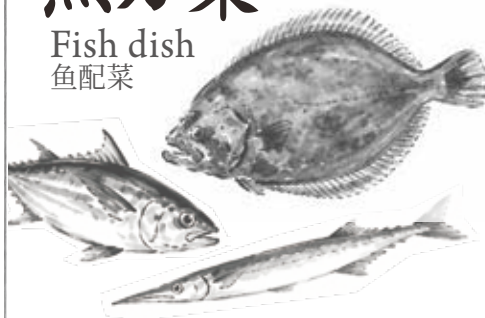
馬肉ユッケタルタル

Horse meat yukhoe tartare
马肉生拌肉塔塔

1,380
(税込1,518)

魚万菜

Fish dish
魚配菜



蒸 / 煮 / 揚 / 焼

お好みに合わせて調理いたします

価格は魚種によって変わります

詳細はお尋ねください

Steamed/Stewed/Fried/Grilled

We will cook it according to your preference.

Prices vary depending on the type of fish

Please ask for details

蒸/炖/炸/烤

我们会根据您的喜好来烹饪。

价格根据鱼的种类而变化,详情请询问

九 絵 くえ

Longtooth Grouper
龙冠

鰯 まぐろ

Tuna
金枪鱼

羽 太 はた

Grouper
石斑鱼

黒鰻 くろむつ

Japanese Bluefish
黑鲱

金 目 きんめ

Golden sea bream
金目鯛

鯛 たい

Sea Bream
鯛鱼

喜知次 きんき

Splendid Alfonsino
吉次鱼

鮭 さけ

Salmon
三文鱼

銀 鱈 ぎんだら

Sablefish
银鳕鱼

鯧 にしん

Herring
鲱鱼

鮎 魚 女 あいなめ

Fat Greenling
六线鱼

鯖 いわし

Sardine
沙丁鱼

鰯 ぶり

Yellowtail
鰯鱼

鰯 ほっけ

Atka Mackerel
花鱼

平 目 ひらめ

Olive Flounder
比目鱼

目 刺 めざし

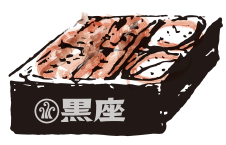
Dried Sardines
目刺(小沙丁鱼干)

おすすめ鰻ごはん

Eel dish / 推薦鰻魚飯



うなぎ あわび
鰻と鮑土鍋ごはん お一人様(二名様より)
for 1person / 一個人
Eel & abalone claypot rice **5,800**
for 1 person (for 2 persons or more) (税込 6,380)
鰻和鮑魚土鍋飯



うなぎ あわび
鰻と鮑重 **5,800**
Eel & abalone rice / 鰻和鮑魚飯 (税込 6,380)



うなぎ
鰻土鍋ごはん お一人様(二名様より)
for 1person / 一個人
Eel claypot rice **3,900**
for 1 person (for 2 persons or more) (税込 4,290)
鰻魚土鍋飯



鰻重 うなじゅう
Unaju / 鰻重
ひつまぶし 各
Hitsumabushi
名古屋風鰻魚飯
特上 **7,500**
Super deluxe / 高級 (税込 8,250)
上 **5,800**
Deluxe / 特級 (税込 6,380)
並 **3,900**
Standard / 普通 (税込 4,290)

土鍋ご飯 Claypot rice / 煲仔飯

二名様より承ります
Available for 2 or more
兩位起點

松茸土鍋ごはん お一人様 **1,900**
Eel & abalone claypot rice for 1person (税込 2,090)
松茸煲仔飯 一個人

黒毛和牛土鍋ごはん お一人様 **1,900**
Kuroge wagyu beef claypot rice for 1person (税込 2,090)
黒毛和牛煲仔飯 一個人

あわび
鮑土鍋ごはん お一人様 **1,900**
Abalone claypot rice for 1person (税込 2,090)
鮑魚煲仔飯 一個人

さけ
鮭いくら土鍋ごはん お一人様 **1,900**
Salmon & roe claypot rice for 1person (税込 2,090)
鮭魚和鮭魚卵煲仔飯 一個人

ぶり
鰯照り土鍋ごはん お一人様 **1,500**
Yellow tail claypot rice for 1person (税込 1,650)
黃尾鰯煲仔飯 一個人

さば
焼き鯖土鍋ごはん お一人様 **1,300**
Grilled mackerel claypot rice for 1person (税込 1,430)
烤鯖魚煲仔飯 一個人

青菜とろろ土鍋ごはん お一人様 **1,300**
Leafy greens w/grated yam for 1person (税込 1,430)
蔬菜泥和山药煲仔飯 一個人

うどん 饅飩 Udon noodle 烏冬面

盛りうどん **1 玉 800**
追加 何玉でもできます 1serving (税込 880)
Chilled Udon / 盛烏冬面 一份烏冬面



お茶漬け Ochazuke 茶泡飯 **800** (税込 880)
おにぎり Rice ball 飯团 **800** (税込 880)