



KUROZA
AKATSUKI ROU

GRAND MENU
晚餐菜单

黒座の鍋

「食は力なり 鍋は力なり」

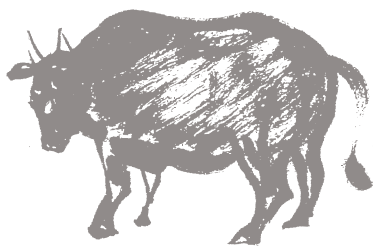
Kuroza hotpot / 黒座的火锅

【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)

松茸すっぽん鍋

滋養強壮美容にも良し

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)

松茸と鰻鍋 ^{うなべ}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)

松茸と鮑 ^{あわび}すき焼き又はしゃぶしゃぶ

Abalone Sukiyaki or Shabu-shabu hot pot
鲍魚 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)

松茸鴨葱鍋 ^{かもねぎ}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。

ちよいと粹にちび鍋

Small hotpot / 小火鍋

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

黑毛和牛铁锅寿喜烧

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

鸭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

うなぎ

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)



江戸より愛された鮪

当店では鮪スキヤキ

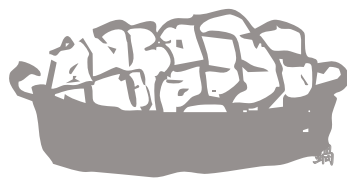
まぐろ

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)



松茸

今が旬です

Matsutake

松茸蘑菇

名物

松茸一本天麩羅

Whole matsutake fritter

松茸天妇罗 (整朵松茸)

3,800

(税込 4,180)

松茸かき揚げ

Matsutake kakiage fritter

天妇罗配松茸

2,800

(税込 3,080)

松茸七輪炭火焼き

Charcoal-grilled
Matsutake mushroom
(cooked on a shichirin grill)

炭烤松茸 (使用七轮炉烤制)

3,800

(税込 4,180)

松茸バターソテー

Sauteed matsutake w/ butter

松茸黄油炒

3,800

(税込 4,180)

松茸土瓶蒸し 鰻へり

Steamed matsutake in an
earthenware pot
(added conger eel +880)

陶罐蒸松茸 (添加鰻鱼+880)

2,800

(税込 3,080)

2,000

(税込 2,200)

松茸茶碗蒸し

Chawanmushi w/ matsutake

松茸茶碗蒸

2,800

(税込 3,080)

刺身

Sashimi
生鱼片



刺身盛り 松 お一人様 2,600
Premium/特上 (税込 2,860)
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)
葱醬枪鱼

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。

てんぷら 天麩羅 Tempura 天妇罗

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 w/ matsutake (税込 6380)
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

ばんざい お万菜あれこれ 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)

馬刺し 1,800
Horse sashimi (税込 1,980)
马肉刺身

馬肉ユッケタルタル 1,380
Horse meat yukhoe tartare (税込 1,518)
马肉生拌肉塔塔

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ㄨ 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

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

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

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

明太ポテトサラダ 800
Spicy cod roe potato salad (税込 880)
明太子土豆沙拉

たたき胡瓜 700
Smashed cucumber (税込 770)
拍黄瓜

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

いか塩辛 900
Salted guts (税込 990)
咸鱿鱼

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

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.
菜單可能會根據季節和食材供應情況而有所變化。

鮑 あわび
Abalone
鮑魚



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

蒸し鮑 1,900
Steamed abalone (税込2,090)
清蒸鮑魚

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

鮑鉄鍋スキヤキ 3,900
Abalone Sukiyaki in iron pot (税込4,290)
鮑魚寿喜焼

鮑野菜バター焼き 2,900
Grilled abalone & vegetable w/butter (税込3,190)
黄油炒鮑魚和蔬菜

鮑天ぷら 1,900
Abalone fritter (税込2,090)
鮑魚天婦羅

鮑とろろ 1,900
Abalone & yam (税込2,090)
炖鮑魚

うなぎ
鰻 Eel / 鰻魚



鰻刺身 (L)大 3,800 (税込4,180)
Eel sashimi / 鰻魚刺身
(M)中 2,800 (税込3,080)
これは珍しい
上品な味わいです (S)小 1,800 (税込1,980)

鰻炭火焼き(白焼/蒲焼) 1尾 3,800 (税込4,180)
Charcoal-grilled eel
炭焼鰻魚 1/2尾 1,980 (税込2,178)

鰻珍味盛合せ (SP)5点 2,300 (税込2,530)
Assorted eel delicacies
鰻魚珍味拼盤 (3P)3点 1,300 (税込1,430)

鰻巻 うまき 1本 2,300 (税込2,530)
Eel omelet
鰻魚玉子焼 1/2本 1,300 (税込1,430)

鰻天ぷら 1尾 3,900 (税込4,290)
Eel fritter
鰻魚天婦羅 1/2尾 2,000 (税込2,200)

鰻ざく 1,500 (税込1,650)
Grilled eel & cucumber
醋拌鰻魚小黃瓜

鰻肝ポンス 1,000 (税込1,100)
Eel liver w/ ponzu
鰻魚肝

鰻とろろ 1,300 (税込1,430)
Grated yam on eel
鰻魚配磨碎的山药

鰻煮凍り 800 (税込880)
Jellied simmered eel
鰻魚煮凍

鰻ハム 1,300 (税込1,430)
Eel ham
鰻魚火腿

骨せんべい 500 (税込550)
Crispy fried eel bones
酥炸鰻魚骨

鰻たんざく串(タレ/塩) 800 (税込880)
Fillet strip skewer
鰻魚长条串(盐/酱)

鰻肝串 600 (税込660)
Eel liver skewer
鰻魚肝串

ばんざい
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

ばんざい
肉万菜 Meat
肉

黒毛和牛炭火焼き 300g 4,800 (税込5,280)
Chacoal-grilled
Kuroge wagyu beef 200g 3,800 (税込4,180)
炭烤日本黒毛和牛 150g 2,800 (税込3,080)

ペロリ和牛スキヤキだれ 2,800 (税込3,080)
Wagyu beef w/sukiyaki sauce
和牛配寿喜焼酱

牛タン焼き Superior/上等 上 3,200 (税込3,520)
Grilled ox tongue
烤牛舌 Regular/普通 並 2,000 (税込2,200)

牛タン葱まみれ 2,000 (税込2,200)
Grilled ox tongue w/ leek sauce
葱香烤牛舌

鶏唐揚げ 1,000 (税込1,100)
Japanese fried chicken
日式炸鸡

鴨焼き 1,800 (税込1,980)
Grilled duck
烤鸭肉

豚トロレモン焼き 1,500 (税込1,650)
Grilled pork jowl w/ lemon
柠檬烤猪颈肉

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

Eel & abalone claypot rice
for 1 person (for 2 persons or more)

鰻和鮑魚土鍋飯

お一人様(二名様より)
for 1person / 一個人

5,800
(税込 6,380)



うなぎ あわび

鰻と鮑重

Eel & abalone rice / 鰻和鮑魚飯

5,800
(税込 6,380)



うなぎ

鰻土鍋ごはん

Eel claypot rice
for 1 person (for 2 persons or more)

鰻魚土鍋飯

お一人様(二名様より)
for 1person / 一個人

3,900
(税込 4,290)



鰻重 うなじゅう

Unaju / 鰻重

ひつまぶし

Hitsumabushi
名古屋風鰻魚飯

特上 7,500
Superdeluxe / 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)

各

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

Eel & abalone claypot rice
松茸煲仔飯

お一人様 1,900
for 1person (税込 2,090)
一個人

黒毛和牛土鍋ご飯

Kuroge wagyu beef claypot rice
黒毛和牛煲仔飯

お一人様 1,900
for 1person (税込 2,090)
一個人

あわび

鮑土鍋ごはん

Abalone claypot rice
鮑魚煲仔飯

お一人様 1,900
for 1person (税込 2,090)
一個人

さけ

鮭いくら土鍋ごはん

Salmon & roe claypot rice
鮭魚和鮭魚卵煲仔飯

お一人様 1,900
for 1person (税込 2,090)
一個人

ぶり

鰯照り土鍋ごはん

Yellow tail claypot rice
黃尾鰯煲仔飯

お一人様 1,500
for 1person (税込 1,650)
一個人

さば

焼き鯖土鍋ごはん

Grilled mackerel claypot rice
烤鯖魚煲仔飯

お一人様 1,300
for 1person (税込 1,430)
一個人

青菜とろろ土鍋ごはん

Leafy greens w/ grated yam
蔬菜泥和山藥煲仔飯

お一人様 1,300
for 1person (税込 1,430)
一個人

うどん

饅饨

Udon noodle
烏冬面

盛りうどん 追加 何五でもできます

Chilled Udon / 盛烏冬面

1 玉 800
1serving (税込 880)
一份烏冬面

ご飯もの

Rice dish
米饭食品

お茶漬け

Ochazuke
茶泡飯

梅 / 明太子 / 鮭 / 生胡椒 / のり

ume plum / spicy cod roe
salmon / fresh pepper / seaweed
梅子 / 明太子 / 三文魚 / 鮮辣椒 / 海藻

各 800
(税込 880)

おにぎり

Rice ball
飯团

梅 / 明太子 / 鮭 / ピーマン 昆布

ume plum / spicy cod roe / salmon
bell pepper & kelp
梅子 / 明太子 / 三文魚 / 甜椒和海带

各 800
(税込 880)

TKGごはん

Raw egg over rice / 生鸡蛋盖飯

800
(税込 880)

🍵 お食事後 甘味のご用意あります。おたずねください。

We offer dessert after the meal. Please contact us for details.

餐后我们提供甜点，请咨询。

※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。