一、豆寅の
神戸牛すき焼き／しゃぶしゃぶコース

お一人様 二八、〇〇〇ー
（税込 三〇、八〇〇）

二、鹿児島産黒毛和牛サーロインリブロース
すき焼き／しゃぶしゃぶコース

お一人様 一八、〇〇〇ー
（税込 一九、八〇〇）

先　豆寅の八寸 豆ずし入り

造　旬魚刺身

揚　天麩羅

蒸　鮑茶碗蒸し

肴　珍味 肴

鍋　(一)神戸牛
すき焼き 又は しゃぶしゃぶ
(二)鹿児島産黒毛和牛
サーロインリブロース
すき焼き 又は しゃぶしゃぶ



汁 香 ご飯

甘味　水菓子（果物） 御菓子

豆寅のふぐコース

お一人様 二一五、〇〇〇ー
（税込二二六、五〇〇）

先　豆寅のおばん菜 豆ずし入り

造　てっさ ふぐ刺
　　ふぐてっぴ 皮ポンズ

揚　ふぐ唐揚

蒸　鮑茶碗蒸し

焼　ふぐ白子焼き

鍋　虎河豚鍋 てっちり
　　ふぐ雑炊 香のもの

甘味　水菓子（果物）御菓子



豆寅 豆ずし懐石

お一人様　一五、〇〇〇ー
（税込一六、五〇〇）

先　豆寅の八寸

椀　うり坊 柚子あみがさ 大徳寺麸

造　旬魚刺身

揚　ふぐ唐揚

蒸　鮑茶碗蒸し

焼　鰻クリスピー焼き

炊　名物 ふぐちり炊き

食事　豆寅 豆ずし　汁 香

甘味　水菓子（果物）御菓子



豆寅 おばん菜と豆ずし

お一人様　一〇、〇〇〇ー
（税込一一、〇〇〇）

先　豆寅のおばん菜盛り

椀　蕪椀

造　刺身三点

揚　魚と野菜天麩羅

蒸　茶碗蒸し

食事　豆寅 豆ずし
　　汁 香



1, Mametora's Kobe Beef Sukiyaki / Shabu-Shabu Course

豆寅 神户牛寿喜烧／涮涮锅套餐

豆寅の神戸牛すき焼き／しゃぶしゃぶコース

Per person ¥28,000
(¥30,800 incl. tax)

2, Kagoshima prefecture black Wagyu sirloin and ribeye Sukiyaki / Shabu-Shabu Course

鹿儿岛产黑毛和牛西冷与肉眼寿喜烧／涮涮锅套餐

鹿児島産黒毛和牛サーロインリブロース
すき焼き／しゃぶしゃぶコース

Per person ¥18,000
(19,800 incl. tax)

Mametora's appetizer platter (with small Sushi)
豆寅精选八寸(含一口迷你寿司)

Seasonal fish Sashimi
时令刺身

Tempura
天妇罗

Abalone savory egg custard
鲍鱼茶碗蒸

Delicacies and snacks
珍馐、下酒菜

Sukiyaki or Shabu-Shabu
寿喜烧 或 涮涮锅

Rice, soup and Japanese pickles
白饭、味噌汤、日式酱菜

Seasonal fruit and Japanese traditional sweet
时令水果与日式和菓子

Mametora's blowfish course

Per person ¥25,000
(¥26,500 incl. tax)

豆寅 河豚套餐
豆寅ふぐコース

Mametora's appetizer platter (with small Sushi)
豆寅精选八寸(含一口迷你寿司)
Blowfish Sashimi and blowfish skin with Ponzu sauce
刺身河豚片与河豚皮配柑橘醋酱
Deep-fried blowfish
炸河豚
Abalone savory egg custard
鲍鱼茶碗蒸
Grilled blowfish soft roe
盐烤河豚白子
Japanese pufferfish hot pot, blowfish rice porridge and pickles
虎河豚火锅、河豚杂炊与日式酱菜
Seasonal fruit and Japanese traditional sweet
时令水果与日式和菓子

Mametora's mini Sushi course

豆寅一口迷你寿司套餐

豆寅 豆ずし懐石

Per person ¥15,000
(¥16,500 incl. tax)

Mametora's appetizer platter
豆寅精选八寸

Seasonal miniature ingredients, citrus peel and Daitokuji-fu
时令迷你意象食材、柚子蜜饯与大德寺麸

Seasonal fish Sashimi
时令刺身

Deep-fried blowfish
炸河豚

Abalone savory egg custard
鲍鱼茶碗蒸

Crispy grilled eel
香酥烤鳗鱼

Specialty blowfish hot pot with rice porridge
招牌河豚火锅杂炊

Mametora's mini Sushi, soup and Japanese pickles
豆寅一口迷你寿司、汤品与日式酱菜

Seasonal fruit and Japanese traditional sweet
时令水果与日式和菓子

Mametora's Obanzai and Mini Sushi

豆寅 京都家常菜与一口迷你寿司

豆寅 おばん菜と豆ずし

Per person ¥10,000
(¥11,000 incl. tax)

Mametora's Kyoto home-style dishes platter
豆寅精选京都家常菜拼盘

Turnip soup
芜菁清汤

3 kinds of seasonal fish Sashimi
三款时令刺身

Fish and vegetable Tempura
鱼类与蔬菜天妇罗

Savory egg custard
茶碗蒸

Mametora's mini Sushi, soup and Japanese pickles
豆寅一口迷你寿司、汤品与日式酱菜