Ingredients Selected with Discrimination Make These Warm Treats
(Available in Winter Only)
用講究的食材烹煮 (冬天限定)
엄선 음식 재료로 따뜻하고 느긋하게 (겨울 한정)

Hot Pot Dishes
火鍋類
전골

こだわり抜いた食材であったかほっこり

鍋
(冬限定)

※写真は2名様盛りイメージ
The photograph shows a two-person serving.
照片是兩人分
이미지는 2인분입니다.

※写真は2名様盛りイメージ
The photograph shows a two-person serving.
照片是兩人分
이미지는 2인분입니다.

葱しゃぶ鍋 (飛騨豚) お一人様 ¥1,550
にんにく、生姜、葱がたっぷり。体がぽかぽかあたたまります。

Negi-shabu Hot Pot (HIDABUTA)
Loaded with garlic, ginger, and welsh onion. This really warms you up!
¥1,400 per person

葱涮涮鍋(飛騨豬)
加大量的蒜頭，生薑和葱，暖和身體。每人1400日元

파 샤브나베(하다부타 돼지고기)
마늘, 생강, 파가 듬뿍. 몸이 따뜻해집니다. 1명 ¥1,400

トマト鍋 お一人様 ¥1,650
ヘルシーで美容にもいいトマトがたっぷり味わえます。

Tomato Hot Pot
Tomatoes are healthful and good for the appearance, and this hot pot is chock-full of them for you to savor. ¥1,500 per person

番茄鍋
健康美容的番茄口味火鍋。每人1500日元

토마토 전골
건강에도 미용에도 좋은 토마토를 듬뿍 맛볼 수 있습니다. 1명 ¥1,500

白菜と豚肉のみぞれ鍋 ¥1,350
飛騨豚の旨みがたっぷり。みぞれと白菜でさっぱりといただけます。

Mizore Hot Pot of Chinese Cabbage and Pork
Made using Buono Pork from pigs raised in Gifu Prefecture. Replete with delicious meat flavor.

白菜豬肉火鍋
美味的飛騨豬加白蘿蔔泥以及白菜清爽可口。

배추와 돼지고기의 무즙 전골
히다부타 돼지고기의 감칠맛이 가득. 무즙과 배추로 깔끔하고 담백하게 드실 수 있습니다.

温泉鍋 ¥1,650
下呂の温泉で作る鍋。温泉の成分で野菜などは柔らかく甘みが増し、おいしくなります。

Onsen Hot Pot
A hot pot made at Gero Onsen hot springs. Minerals in the hot-spring waters soften and sweeten the vegetables and other ingredients, for even better flavors.

温泉鍋
用下呂温泉烹煮的火鍋，温泉的成分促進蔬菜更加柔軟甜美好吃。

온천 전골
게로 온천의 온천수로 끓이는 전골. 온천 성분 덕분에 야채 등이 부드러워지고 단맛이 강해집니다.

温泉豆腐 ¥650
下呂の温泉であたためる豆腐。トロトロの豆腐の味わいをお楽しみください。

Onsen Tofu
Tofu warmed by the onsen hot springs in Gero.
Enjoy the taste of soft tofu.

溫泉豆腐
下呂溫泉加熱的豆腐，濃稠的豆腐味香甜可口。

온천 두부
게로 온천의 온천수로 끓여서 먹는 두부. 걸쭉한 두부의 입맛을 즐겨보세요.

Desserts
甜點
디저트

Refreshingly Sweet Masterpieces
甜而不膩的絕佳甜點
깔끔하거나 달달하거나. 군침 도는 디저트

デザート
すっきり甘〜い絶品スイーツ

モッツアレラのコンポート ¥780
モッツアレラチーズの甘さと酸味が絶妙な大人のデザート。

Mozzarella Compote
A dessert for the adult palate featuring the exquisite sweetness and tanginess of mozzarella cheese.

莫札里拉起司甜點
起司的甜味和酸味巧妙組合的大人口味甜點。

모차렐라의 컴포트
모차렐라 치즈의 달콤함과 신맛이 절묘한 어른들을 위한 디저트.

プチトマトのコンポート ¥500
デザートとしても、おつまみとしてもいただけるコンポート。

Cherry Tomato Compote
A compote that can be enjoyed both as a dessert and as a side dish for drinks.

小番茄水果乾
可作為甜點或是小菜，廣受歡迎。

방울토마토의 컴포트
디저트로도 좋고 안주로도 드실 수 있는 컴포트.

フローズンフルーツゼリー ¥650
ひんやりさっぱりとした口当たりで、爽やか。

Frozen Fruit Gelatin
The cool and delicately texture is refreshing.

冰果凍
冰鎮清爽的美味。

프로즌 과일 젤리
차갑고 상쾌한 입맛입니다.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。 Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。 사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

RENGA YOKO-CHO
居酒屋
レンガ横丁
MUSIC • JAZZ • LIVE

お食事メニュー
DINING MENU
菜單
식사 메뉴

Night hours 6:00pm to 1:00am
Last call 12:30am

Sashimi 회 ・生魚片・

Direct from the Source! Fresh Seafood Sashimi.
産地直接送達! 新鮮海鮮生魚片
산지에서 직접 공수! 신선한 생선회

馬刺し ¥1,350

口の中で溶けるような食感をご堪能ください。

Basashi (Horsemeat Sashimi)
Savor texture that practically melts in your mouth.

生馬肉
入口即化的生馬肉，美味可口。

말 육회
입안에서 녹아내리는 듯한 식감을 체험해보세요.

造り3種盛り ¥1,050

新鮮魚介の三種盛り。造りが手軽に味わえます。

Tsukuri 3-kind Assortment
An assortment of three kinds of fresh seafood. A quick and convenient way to try tsukuri-style sashimi.

生魚片3種類拼盤
3種新鮮魚貝類的生魚片拼盤。歡迎輕鬆品嚐。

3종 모둠회
싱싱한 해산물 3종. 회를 부담 없이 즐길 수 있습니다.

イカ刺身 ¥950

もっちりとした食感が人気のイカのお造りです。

Ika (Calamari) Sashimi
Calamari tsukuri offering a widely sought-after supple texture.

生花枝
口感厚實的人氣生花枝拼盤。

오징어 회
쫄깃한 식감이 인기 있는 오징어 회.

造り5種盛り ¥1,350

新鮮魚介の五種盛り。新鮮な旬の魚介を毎日仕入れて盛り合わせ。

Tsukuri 5-kind Assortment
An assortment of five kinds of fresh seafood. This assortment features fresh seasonal fish acquired daily.

生魚片5種類拼盤
5種新鮮魚貝類的生魚片拼盤。當天捕捉的當季新鮮魚貝類組合。

5종 모둠회
싱싱한 해산물 5종 모둠회. 신선하고 제철을 맞이한 해산물을 매일 공수하고 있습니다.

甘エビ刺身 ¥950

とろりと甘い旨味の甘エビです。

Ama-ebi Shrimp Sashimi
This soft-textured ama-ebi shrimp features a sweet flavor.

生甜蝦
滑潤甜美的甜蝦。

홍새우 회
걸쭉하고 달콤한 홍새우.

時季のお造り 各種 ¥950

季節にあわせて、旨い旬の鮮魚をお造りにしてご提供いたします。
本日のオススメについては、お気軽にお声がけくださいませ。

※季節や仕入れ状況によっては、お造りをご提供できない場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。

Seasonal Tsukuri – Assorted Kinds
We offer an ever-changing selection of tasty and fresh in-season seafood served in tsukuri style. Feel free to ask about the daily recommendations.
Please note that depending on season and availability, tsukuri service might not be possible. We appreciate your understanding.

季節拼盤 各種
隨季節提供當季鮮魚的生魚片。還有當天的特別推薦請洽詢。
因天候狀況有無法提供的可能，敬請見諒。

계절의 각종 모둠회
계절마다 제철을 맞이한 생선을 직접 공수하고 손질하여 제공합니다. 오늘의 추천 메뉴를 부담 없이 물어봐 주십시오.
※계절 및 출하 상황에 따라 제공할 수 없는 경우가 있습니다. 미리 양해 바랍니다.

揚げたて海老せん ¥450

お酒のつまみや、お子さまのおやつ代わりにもぴったり。

Fresh-fried Ebisen Shrimp Crackers
Perfect as a complement to adult beverages or as a snack for kids.

炸蝦餅
適合作為酒菜和小朋友們的點心。

갓 튀긴 새우 전병
술안주 또는 아이들의 간식에도 안성맞춤.

スティック揚げパスタ ¥400

パスタをカリカリに揚げました。お酒のつまみにぴったり。

Deep-fried Pasta Sticks
Pasty deep-fried to crunchy perfection. Perfect as an accompaniment to adult beverages.

炸義大利麵條
炸得香脆的義大利麵，最佳的配酒菜。

스틱 튀김 파스타
파스타를 바싹바싹하게 튀겼습니다. 술안주에 딱입니다.

たこわさ ¥450

北海道産のたこに、山わさびを和えました。

Tako-wasa (Wasabi Octopus)
Hokkaido-caught octopus seasoned with yama-wasabi.

芥末章魚
北海道產章魚的山芥末口味。

타코와사
홋카이도산 문어와 고추냉이를 무쳤습니다.

切り漬け ¥400

かぶらと白菜。飛騨地方のお漬物です。

Kirizuke Pickles
Turnip and Chinese cabbage. These pickles are local to the Hida region.

醬菜切片
飛騨地區的白菜醬菜。

기리즈케
순무와 배추. 히다 지방의 명물 절임입니다.

浅利酒蒸し ¥680

香りと旨みがたっぷり。ワインにもよく合う一品。

Sake-steamed Japanese Littleneck Clams
Bursting with aroma and tastiness. This selection also goes well with wine.

酒蒸蛤蜊
香氣洋溢美味可口，最適合配葡萄酒的一道菜。

바지락 술찜
고소한 향기와 감칠맛이 가득합니다. 와인과도 궁합이 맞는 일품.

Light Dining 안주 ・小菜・

A selection of light favorites that make the most of their ingredients.
展現食材特性的招牌小菜
소재의 맛을 그대로 살린 단골 안주

お通し
素材を活かした定番おつまみ

チーズの盛り合わせ ¥2,180

ワインやウィスキーなど、洋酒によく合うチーズの盛り合わせ。

Cheese Assortment
An assortment of cheeses that pair well with wine, whiskey, and other Western-style adult beverages.

起司拼盤　葡萄酒和威士忌等洋酒的配酒菜，起司拼盤。

모둠 치즈　와인, 위스키 등 양주와 잘 어울리는 모둠 치즈.

きゅうりの一本漬け ¥450

自家製のぬか漬け。
おいしさと栄養が満点！

Whole-pickled Cucumber
Our own house-made nukazuke-style pickles. Full points for both tastiness and nutritional value!

醃製整條小黃瓜
自家醃製的小黃瓜。好吃且營養。

통오이 절임
자가제 누카즈케. 맛과 영양이 만점!

漬物盛り合わせ ¥550

自家製お漬物の盛り合わせ。
ポリポリとした食感が楽しい。

Tsukemono Pickle Assortment
An assortment of our own house-made tsukemono pickles. Delightfully crunchy!

醬菜拼盤
自家製醬菜拼盤。歡迎享受咬勁十足的口感。

모둠 야채 절임
자가제 모둠 절임. 아삭아삭한 식감이 살아 있습니다.

黒豆の枝豆 ¥350

「まずはビール」のお供に、ゆでたての枝豆。

Black-bean Edamame
Fresh-boiled edamame, the go-to choice for when you start with beer.

黑毛豆　啤酒的最佳酒菜，水煮黑毛豆。

풋콩　맥주 한 잔째와 함께 갓 찐 풋콩.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。　사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

Salads 샐러드

• 生菜沙拉 •

Bursting with Color! Fresh, Crisp Vegetables

色彩繽紛! 新鮮香脆的蔬菜

알록달록! 싱싱하고 아삭아삭한 채소

サラダ

色とりどり！新鮮シャキシャキ野菜

豚肉とレタスの サラダ ¥680

豚肉と一緒に、野菜もたっぷ りおいしく食べられます。

Pork and Lettuce Salad
A tasty salad featuring pork along with plenty of vegetables.

豬肉洋白菜沙拉 豐富好吃的 豬肉蔬菜沙拉。

돼지고기와 양상추의 샐러드
돼지고기와 함께 야채를 듬뿍 맛 있게 드실 수 있습니다.

里芋とそぼろの ポテトサラダ ¥550

レンガ横丁オリジナルメニュー。粒マスタードがアクセントのポテトサラダ。

Potato Salad with Taro and Soboro Crumble
A Renga Yoko-cho original. Coarse mustard adds an accent to this potato salad.

芋頭絞肉沙拉
RENGA橫丁的創新料理。顆粒芥末特別調味的馬鈴薯沙拉。

토란과 소보로 감자 샐러드
렌가요코초 오리지널 메뉴. 씨겨자가 악센트인 감자 샐러드.

シーザーサラダ ¥750

濃厚で深い味わい。クリーミーなドレッシングと一緒に。

Caesar's Salad
Deep, rich flavor. Served with a creamy dressing.

凱撒沙拉
添加乳味沙拉醬口味濃厚。

시저 샐러드
농후하고 깊은 맛의 샐러드. 크리미한 드레싱과 함께.

水菜とじゃこのサラダ ¥780

シャキシャキの水菜とカリカリに炒ったじゃこの食感がおいしいサラダ。

Mizuna and Jako Baby Sardine Salad
The crisp mizuna greens and jako baby sardines roasted to crunchy perfection give this salad a delightful texture.

水菜和吻仔魚沙拉
香脆水菜和炒得香脆的吻仔魚，口感特殊美味。

미즈나와 지리 멸치의 샐러드
아삭아삭한 채소와 파삭파삭하게 볶은 지리멸치의 식감이 맛있는 샐러드.

海鮮ユッケ ¥780

新鮮な刺身を自家製のタレにつけこみました。お酒にもご飯にも合います。

Seafood Yukhoe
Fresh sashimi marinated in our own house-made sauce. Goes great both with adult beverages and with rice.

生拌海鮮
新鮮生魚片添加自家製醬汁調拌。配酒配飯都合適。

해물 육회
신선한 회를 자가제 양념에 재웠습니다. 술안주로도 식사로도 딱입니다.

豆腐サラダ ¥550

特製ジュレでさっぱり食べやすい。低カロリーでおすすめ。

Tofu Salad
Light and satisfying, and topped with a special gelee sauce. A recommended selection – low-calorie, too.

豆腐沙拉
舔加特別醬汁清爽可口且低熱量。

두부 샐러드
졸레는 맛이 깔끔하고 가볍게 먹을 수 있습니다. 추천하고 싶은 저칼로리 메뉴.

自家製ピクルス ¥550

野菜の自家製ピクルス。ワインやウィスキーと共に。

House-made Pickles
Our own house-made vegetable pickles. Great with wine or whiskey.

自家製德式醬菜
用蔬菜醃製的德式醬菜，適合配葡萄酒和威士忌。

자가제 피클
자가제 야채 피클. 와인이나 위스키와 함께.

生ハムとサラミ盛り ¥1,050

イタリア産の生ハムとサラミのセット。

Prosciutto and Salami Platter
A platter of Italian prosciutto ham and salami.

生火腿和義式臘腸拼盤
義大利產生火腿和臘腸的組合。

생햄과 살라미 세트
이탈리아산 생햄과 살라미의 세트.

キンピラサラダ ¥880

根菜がたっぷり。おつまみとしてもおいしい。

Kimpira Salad Loaded with root vegetables. Also delicious as a snack.

牛蒡拉沙 豐富根菜類沙拉，好吃的配酒菜。

우엉조림 샐러드 뿌리를 먹는 채소가 가득. 안주로도 맛있습니다.

スモークサーモン ¥950

ふわっとやわらかく、スモークの風味がよいサーモン。

Smoked Salmon Light and tender salmon with an exquisite smoky flavor.

煙燻鮭魚 洋溢煙燻口味肉質柔軟的鮭魚。

스모크세먼 부드럽고 스모크의 풍미가 살아 있는 세먼.

トマトとモッツァレラの カプレーゼ ¥980

イタリアンの代表的な前菜。トマトの酸味と濃厚なチーズがワインのお供にぴったり。

Tomato and Mozzarella Caprese
The foremost Italian antipasto. The tangy tomatoes and rich cheese make for the ideal complement to wine.

番茄和莫札里拉起司小菜
義大利的代表前菜。番茄的酸味和濃厚起司的組合適合配葡萄酒。

토마토와 모차렐라의 카프리제
이탈리아의 대표적 애피타이저. 토마토의 신맛과 농후한 치즈가 와인과 잘 어울립니다.

マグロのカルパッチョ ¥980

お刺身とは違うマグロの味わいが楽しめます。

Maguro Tuna Carpaccio
Enjoy the flavor of maguro tuna in a style that's distinctly different from sashimi.

鮪魚義式生魚片
享受日本生魚片以外的鮪魚義式料理。

참치 카르파초
생선회와는 또 다른 맛의 참치를 즐길 수 있습니다.

トマトサラダ ¥550

色鮮やかで味濃い、下呂名産のトマト。

Tomato Salad
Made with the bright-colored, rich-flavored tomatoes that are a local specialty of Gero.

番茄沙拉
色彩鮮豔味道厚實的下呂名產番茄。

토마토 샐러드
색깔과 맛이 진한 게로의 명산 토마토.

• 焼烤 •

From the Grill 구이

Tantalizing Aromas

香氣洋溢美味可口

감도는 고소한 향기

焼き物

漂う香ばしい香り

鶏とキノコの ホイル焼き ¥880

鶏とキノコをホイルで包み、旨みをギュッと閉じ込めた一品。

Foil-grilled Chicken and Fungi
Chicken and fungi are sealed in foil and cooked to concentrated goodness.

雞肉香菇的鋁箔紙燒烤
鋁箔紙包雞肉和香菇燒烤，保留食材美味的一道美食。

닭고기와 버섯의 호일구이
닭고기와 버섯을 호일로 싸서 감칠맛을 꽉 가둔 일품.

ほっけ ¥780

北海道産のホッケの開き。肉厚でほくほくの身と、脂のノリが抜群。

Hokke (Atka Mackerel)
Atka mackerel from Hokkaido, cut open and dried, then grilled. The thick meat that is soft and flaky and rich in oily flavor makes for an exquisite treat.

遠東多線魚
北海道產遠東多線魚，肉肥香甜。

임연수
홋카이도산 임연수. 통통하고 기름이 제대로 오른 살이 최고의 맛.

※盛り付けはイメージです。
Pictured serving presentations are dramatizations.
此裝盛為實物。 사진은 이미지입니다.

イカ焼き ¥780

スルメイカに特製の自家製ダレをつけて炭火焼で香ばしく焼きました。

Ika-yaki (Grilled Calamari) Japanese flying calamari is seasoned with our own special house-made sauce and charcoal-broiled to fragrant perfection.

烤花枝 花枝加自家製沾醬燒烤，香氣撲鼻。

오징어구이 오징어포에 자가제 양념장을 발라서 고소하게 구운 숯불구이.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税別表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。 사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

Savor these signature one-dish selections created by our seasoned cooks.
熟練的廚師烹煮一道道的美食，歡迎品嚐。
숙달된 요리사가 자신 있게 만들어내는 일품을 맛보세요.

• 單點料理 •
A la Carte
일품요리

一品料理

熟練の料理人が生み出す、自慢の一品をご賞味ください。

チーズフォンデュ ¥1,100

カマンベールチーズをまるごと使った贅沢な一品。パンにたっぷりつけて。

Cheese Fondue
This lavish selection uses a whole round of Camembert cheese. Load up the bread with it!

起司鍋
使用卡門貝爾起司的豪華美食。請用麵包沾滿品嚐。

치즈퐁듀
카망베르 치즈를 통째로 사용한 사치스러운 일품. 빵에 듬뿍 묻혀서.

飛騨郷土料理！
Hida Local Cuisine!
飛騨 鄉土料理
히다 향토 요리!

朴葉味噌焼き ¥650

弱火でじっくり練った味噌を朴葉の上で焼く飛騨地方の郷土料理。

Hoba Miso-yaki
This local selection from Hida features items grilled with miso over low flame atop a magnolia leaf.

朴葉味噌燒烤
飛驒地區的鄉土料理，用小火慢慢燒烤放在朴葉上的味噌。

호바미소 구이
약한 불로 잘 반죽한 된장을 후박나무 잎 위에서 굽는 히다 지방의 향토 요리.

煮豚 の葱まみれ ¥880

スライス した豚の角煮と、たっぷりの葱。

Stewed Pork with Green Onion
Slices of stewed cubes of pork with plenty of welsh onion.

滷豬肉大 蔥
切片的滷 豬肉和豐富的青蔥。

파를 얹은 돼지고기 장조림
돼지고기 장조림에 파를 듬뿍 얹었습니다.

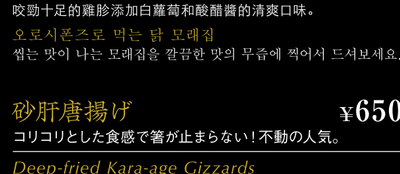
蒸し鶏 のネギ塩だれ ¥780

柔らかい 蒸し鶏に、葱と塩だれをかけました。

Steamed Chicken with Negi-shio Sauce
Tender steamed chicken drizzled with a sauce of welsh onion and salt.

鹹蔥醬 的清蒸雞肉
肉質柔軟 的清蒸雞肉添加鹹蔥醬汁。

파와 소금 양념 찜닭
부드러운 찜닭에 파와 소금 양념을 뿌렸습니다.



砂肝おろしポン酢 ¥650

コリコリの砂肝と大根おろしでさっぱりと。

Gizzards with Grated Daikon and Ponzu
Chewy gizzards with grated daikon for a light and simple taste.

雞胗白蘿蔔酸醋醬口味
咬勁十足的雞胗添加白蘿蔔和酸醋醬的清爽口味。

오로시폰즈로 먹는 닭 모래집
씹는 맛이 나는 모래집을 칼끔한 맛의 무즙에 찍어서 드셔보세요.

葱納豆だし巻き玉子 ¥750

葱と納豆の味わいがクセになる！

Dashimaki Rolled Egg Omelet with Welsh Onion and Natto
The delicious flavor of the welsh onion and natto is addictive!

蔥納豆醬汁的雞蛋卷
蔥納豆的特殊口味讓人上癮!

파 낫토 계란말이
파와 낫토의 궁합은 중독성이 강합니다!

砂肝唐揚げ ¥650

コリコリとした食感で箸が止まらない！不動の人気。

Deep-fried Kara-age Gizzards
The chewy texture makes it hard to stop eating these! An abiding favorite.

炸雞胗
口感有勁讓人讚不絕口!永遠的人氣美食。

닭 모래집 튀김
씹는 맛에 중독성이 있습니다! 부동의 인기 메뉴.

だし巻き玉子 ¥680

ふわふわの食感と出汁にこだわって仕上げた自信作。

Dashimaki Rolled Egg Omelet
Our proud creation, offering a fluffy texture and using dashi broth made with uncompromising commitment.

高湯雞蛋卷
鬆軟口感和湯汁溢出的自豪料理。

계란말이
폭신폭신한 식감과 맛국물에 신경 쓴 자신 있는 일품.

プリプリエビマヨ ¥780

自家製マヨネーズと特製秘伝ソースを使 用。大きな海老は食べごたえも抜群です。

Plump Ebi-mayo (Mayonnaise Prawns)
Made using our own house-made mayonnaise and special secret sauce. Large prawns make this something you can really sink your teeth into.

彈性鮮蝦的美乃滋口味
使用自家製美乃滋以及特製祖傳醬汁。大蝦的美 味讓人讚不絕口。

에비마요
자가제 마요네즈와 비전의 소스를 사용. 큰 새우는 포만감도 탁월함.

アヒージョ ¥950

スペインバルの定番。オリーブ油とにんにくの香り、海老の食感がうれしい。

Ajillo
A standard at Spanish tapas bars. The fragrant olive oil and garlic and the texture of the prawns are sure to delight.

Ajillo
西班牙的著名料理。橄欖油和蒜頭烹煮鮮蝦的料理，美味可口。

아히조
스페인 바루의 기본 요리. 올리브유와 마늘의 향기, 새우의 식감이 좋습니다.

チーズだし巻き玉子 ¥780

たっぷりのチーズを巻いた玉子焼き。

Dashimaki Rolled Egg Omelet with Cheese
Dashimaki rolled egg omelet made using a generous portion of cheese.

起司高湯雞蛋卷
包有豐富起司的雞蛋卷。

치즈 계란말이
치즈를 듬뿍 넣어서 만든 계란말이.

ジャガバター ¥550

ホクホクのじゃがいもに、とろけるバターの相性抜群！

Jaga-bata (Butter Potato)
Fluffy potato drenched in butter – a superb flavor combination.

奶油馬鈴薯
熱騰騰的馬鈴薯和融化的奶油美味絕佳。

감자 버터 구이
따끈따끈한 감자와 녹아내리는 버터의 궁합이 최고!

鶏つくね焼き ¥500

長芋をたっぷり入れてふわふわに仕上げた自家製の鶏つくね。

Grilled Chicken Tsukune
Our own house-made chicken tsukune meatballs, light and fluffy with plenty of Chinese yam.

烤雞肉漢堡
自家製添加山藥鬆軟的雞肉漢堡。

닭츠쿠네 구이
참마를 듬뿍 넣은 폭신폭신한 식감의 자가제 닭츠쿠네.

ニンニクの丸揚げ ¥500

大胆にニンニクを丸ごと揚げることでほくほくした味わいに。スタミナ満点！

Deep-fried Garlic Bulb
By daring to fry a garlic bulb whole, we've created a tender taste sensation. A selection that's sure to build stamina!

炸整顆蒜頭
油炸整顆蒜頭香脆可口，營養豐富!

통마늘 튀김
통째로 튀겨야 낼 수 있는 마늘의 부드러운 맛. 스태미나 만점!

煮豚の唐揚げ ¥850

じっくりと煮込んだ豚の角煮を唐揚げにした、味わいのある一品。

Deep-fried Kara-age of Stewed Pork
This flavorful selection is made by frying slow-stewed cubes of pork in kara-age style.

炸滷豬肉
油炸精心燉煮的滷豬肉，值得一嚐的美食。

돼지고기 장조림 튀김
푹 조린 돼지고기 장조림을 튀긴 깊은맛이 나는 일품.

旨辛ネギ ¥450

韓国の唐辛子とすりゴマで丸一日漬け込んだ葱。とりあえずの一品に。

Spicy Welsh Onion
Welsh onion steeped for a full day in a bed of Korean peppers and ground sesame seeds. Great as a starter.

辛辣蔥
蔥用韓國辣椒和芝麻醬醃製後燒烤。歡迎品嘗。

파 고추무침
한국 고추와 깻가루로 하루 동안 절인 파. 곁들이 안주로는 우선 이것부터.

コロ芋ホクホク揚げ ¥650

甘辛く煮たコロ芋を揚げました。ホクホクとした味わいで思わずほっこり。

Tender Deep-fried Baby Potatoes
We take sweet-and-spicy stewed baby potatoes and deep-fry them. The soft, warm flavor is sure to soothe.

熱騰騰的炸馬鈴薯丸
油炸鹹甜味的馬鈴薯丸。熱騰騰的美味讓人不禁讚賞。

알감자 튀김
매콤하게 삶은 알감자를 튀겼습니다. 따끈따끈한 식감에 자연스럽게 얼굴이 펴집니다.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。 사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

肉巻きアスパラ

アスパラ1本丸ごとを肉で巻いた一品。
相性抜群のアスパラとお肉の最強タッグ。 ¥550

Meat and Asparagus Rolls
This item features an entire stalk of asparagus wrapped in meat. The asparagus and meat go together excellently for a wonderful flavor sensation.

蘆荀肉卷　肉卷內包整枝蘆荀，豬肉與蘆荀相互調和美味可口。

아스파라거스 고기말이
아스파라거스를 통째로 돌돌 말아 먹는 메뉴. 아스파라거스와 고기의 만남은 최강 궁합.

コロ芋チーズ焼き

甘辛く煮たコロ芋を唐揚げにして、チーズを乗せて焼きました。 ¥750

Baby Potatoes Broil with Cheese
We take sweet-and-spicy stewed baby potatoes and deep-fry them, then cover with cheese and broil.

馬鈴薯起司燒烤　鹹甜馬鈴薯炸過後再加起司燒烤。

알감자 치즈 구이　매콤하게 삶은 알감자를 튀긴 후에 치즈를 얹어서 구웠습니다.

ほぐしササミのユッケ

ヘルシーなササミをタレにつけて、ユッケ風に仕上げました。 ¥750

Shredded Chicken Breast Yukhoe
Healthful chick breast meat is marinated, then served yukhoe-style.

雞胸肉絲的韓風涼拌　健康營養的雞胸肉添加醬汁調拌的韓風口味。

닭가슴살 육회　웰빙 건강식인 닭가슴살을 양념장에 재웠습니다. 육회처럼 먹을 수 있습니다.

豆腐ステーキ ¥550

あっさりとした出汁で焼き上げた豆腐ステーキ。夜食にもオススメ。

Tofu Steak
Tofu steak cooked with a lightly flavored broth. Also makes a great late-night choice.

豆腐排
可口清爽的香煎豆腐排。適合作為消夜。

두부 스테이크
담백한 맛국물로 구워낸 두부 스테이크. 야식으로도 추천하고 싶습니다.

長芋ステーキ ¥850

ホクホクの山芋を特製タレで。

Chinese Yam Steak
A steak of Chinese yam cooked in special sauce. Light and flaky, yet also crisp.

山薯排
香脆的山薯加特製醬汁煎成山薯排。

참마 스테이크
아삭아삭한 식감의 참마를 특제 양념장으로 굽는 스테이크.

漬物ステーキ ¥780

飛騨郷土料理！
Hida Local Cuisine!
飛騨 鄉土料理
히다 향토 요리!

白菜の漬物を焼き、熱々の鉄板にのせ、地元産の卵を流し入れた飛騨の郷土料理。

Tsukemono Steak
In this dish local to Hida, tsukemono-pickled Chinese cabbage is grilled, placed on a hot iron plate, then covered with an egg from a local farm.

醬菜排　熱騰騰的鐵板盛裝醃製白菜，外加當地產雞蛋的飛驒鄉土料理。

야채 절임 스테이크　배추 절임을 굽고 뜨거운 철판 위에 얹어서 현지 산 계란을 풀어놓은 히다의 향토 요리.

豚キムタッカルビ ¥880

豚キムチをチーズたっぷりのタッカルビで。
ピリ辛でおつまみにも◎。

Pork Kimchi Dak-galbi
Dak-galbi of pork kimchi and plenty of cheese. The spicy-hot flavor also makes it superb as a side dish to snack on.

泡菜豬肉
泡菜豬肉加起司的韓式辣炒。辣味可口適合配酒。

닭갈비풍 김치 제육볶음
김치 제육볶음 위에 치즈를 듬뿍 얹은 닭갈비풍 요리. 매콤하고 안주에도 ◎

青菜炒め ¥750

たっぷり青菜がうれしい。
シンプルでおいしい中華料理の定番。

Aona-itame (Stir-fried Greens)
The generous portion of greens is sure to delight. A simple yet tasty standard at Chinese restaurants.

炒青菜　豐富的蔬菜，簡單道地的中華料理。

채소 볶음
듬뿍 채소를 먹을 수 있습니다. 심플하고 맛있는 중국요리의 기본.

ほうれん草とカリカリベーコン ¥750

ほうれん草をバター炒めで。カリカリで香り高いベーコンが味を引き立てます。

Spinach and Crispy Bacon
Spinach stir-fried with butter. Bacon, crunchy and aromatic, brings out the flavors.

培根菠菜　奶油炒菠菜和炒得香脆的培根，風味絕佳。

시금치와 베이컨 볶음
시금치를 버터로 볶았습니다. 파삭파삭하고 향기로운 베이컨이 맛을 살리고 있습니다.

オイルサーディン ¥850

塩水に漬けたイワシをオイルで煮込んだ一品。

Oil Sardines
Brine-pickled sardines stewed in oil.

油沙丁魚
鹽水浸泡沙丁魚再以油調製的一道料理。

오일사딘
소금물에 담근 멸치를 오일로 끓인 일품.

トンカツカレー煮 ¥1,250

豚カツとカレー、人気の２品を一度に味わえて一石二鳥。スパイスが食欲をそそります。

Tonkatsu (Deep-fried Breaded Pork Cutlet) Stewed in Curry Sauce
Kill two birds with one stone and enjoy the popular favorites of tonkatsu and curry at the same time. The spices used are sure to whet the appetite.

煮咖哩豬排
豬排和咖哩一起烹煮，融合兩種美味。香氣洋溢促進食慾。

돈가스 카레 조림
인기 메뉴인 돈가스와 카레를 한꺼번에 맛볼 수 있는 일석이조의 메뉴. 스파이스가 식욕을 돋워줍니다.

肉料理 Meat Dishes 고기 요리

がっつり食べたい！豊富なラインナップ！

For When You're Really Hungry! A Rich Line-up!
飽足感豐富讓人滿足的菜單!
꼭 먹고 싶어요! 풍성한 라인업!

飛騨牛ステーキ 300g ¥7,800 / 150g ¥4,150

飛騨地方が誇るブランド牛。
焼き方までこだわった本物の味。

Hida Beef Steak 300g / 150g
The brand beef that's the pride of the Hida region.
Authentic flavor served with uncompromising commitment that extends even to how it's cooked.

飛騨牛排 300公克, 150公克
飛騨地區自豪的品牌牛。講究煎烤的正宗道地牛排。

히다규 스테이크 300g, 150g
히다 지방이 자랑하는 브랜드 쇠고기. 굽는 방법까지 신경 쓴 정통의 맛.

ローストビーフ ¥1,100

しっとりやわらかい肉の旨みが広がる贅沢な一品。

Roast Beef
Savor the delicious flavor of the succulent and tender meat in this sumptuous selection.

燉牛肉
牛肉柔軟厚實美味洋溢的豪華料理。

로스트비프
부드러운 고기의 감칠맛이 입안에 퍼지는 사치스러운 일품.

飛騨豚のスペアリブ ¥1,650

がっつり旨味たっぷり！飛騨豚のスペアリブ。

Gifu-raised Pork Spareribs
Spareribs of Buono Pork, a type of pork produced in Gifu Prefecture.

飛騨豬排骨
使用飛騨豬的排骨，味美厚實。

히다부타 돼지고기의 스페어리브
제대로 나는 감칠맛! 히다부타 돼지고기의 스페어리브.

豚肉ステーキ ¥980

豚肉のステーキ。特製タレが、豚肉の旨みを引き出します。

Pork Steak
Pork-meat steak. Our special sauce brings out the flavors.

豬肉排　豬肉排添加特別醬汁，展現豬肉的美味。

돼지고기 스테이크
돼지고기의 스테이크. 특제 양념장이 돼지고기의 감칠맛을 끌어냅니다.

ウインナー盛り合わせ ¥850

３種のウインナー盛り合わせ。チーズ、ピリ辛味も楽しめます。

Wiener Assortment
An assortment of three kinds of wiener sausages. These also include cheese-flavored and spicy wieners for you to enjoy.

熱狗拼盤
3種熱狗的拼盤，外加起司和辣味醬美味可口。

모둠 소시지
모둠 3종 소시지. 치즈, 매운맛도 즐길 수 있습니다.

飛騨牛入りハンバーグ ¥950

飛騨牛を贅沢に使ったハンバーグ。
肉汁たっぷり。

Hamburg Steak with Hida Beef
A hamburg steak that makes lavish use of Hida beef. Amazingly juicy.

飛騨牛漢堡
使用飛騨牛肉的漢堡，肉汁豐富可口。

히다규 햄버그
히다규를 푸짐하게 사용한 햄버그. 육즙이 터집니다.

牛スペアリブ ¥1,350

牛肉を特製ダレで焼き上げた、自慢の一品。

Beef Spareribs
Our proud creation of beef grilled with a special sauce.

牛排骨
牛肉加特製醬汁燒烤的自豪料理。

쇠고기 스페어리브
쇠고기에 특제 양념을 발라서 구워준 자신 있는 일품.

おすすめ！人気メニュー！
Recommended! A Popular Selection!
特別推薦！人氣菜單！
추천합니다! 인기 메뉴!

飛騨牛のひとくちステーキ ¥2,180

とろけるような飛騨牛をひと口サイズで。
食べごたえ抜群の人気メニュー。

Hida Beef Bite-size Steak
Melt-in-your-mouth Hida beef in bite-sized portions.
A filling popular favorite that's sure to satisfy.

飛騨牛的一口牛排
入口即化飛騨牛的一口牛排，滿足饕客的人氣料理。

히다규 한 입 스테이크
녹아내리는 듯한 히다규를 한입 사이즈로. 포만감이 높은 인기 메뉴.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。　사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

Selections Fried in Fruit Oil to Crispy Deliciousness
用果油炸的油炸品
과일 기름으로 바삭하게 튀긴 튀김

From the Fryer 油炸品 튀김

揚げ物

フルーツオイルで
サクッと仕上げた揚げ物

自家製さつま揚げ ¥600
九州風の自家製さつま揚げ。ふわふわで、少し甘めに仕上げました。

House-made Satsuma-age
Our own house-made Kyushu-style Satsuma-age fried fishcakes. Cooked to light and fluffy perfection with a hint of sweetness.

自家製炸魚板
九州風味的自家製炸魚板。鬆軟香脆口味微甜。

자가제 사츠마아게
어묵을 튀긴 규슈식 사츠마아게.
폭신폭신하고 조금 달게 만들었습니다.

飛騨牛入りコロッケ ¥550
飛騨牛の旨みとじゃがいもの甘みがおいしいコロッケ。

Japanese-style Croquettes with Hida Beef
These feature the deliciousness of Hida beef and the sweetness of mashed potato.

飛騨牛可麗餅
用飛騨牛和馬鈴薯製作油炸的可麗餅,美味可口。

히다규 크로켓
히다규의 감칠맛과 감자의 단맛이 맛있는 크로켓.

一番人気！
定番メニュー！
Our Most Popular Item!
A True Standard!
最受歡迎! 招牌菜單!
가장 인기! 단골 메뉴!

鶏唐 揚げ ¥780
大人も子ど もも大好き！ カラッと、中はジューシーに仕上げました。

Deep-frie d Kara-age Chicken
A perennial favorite of grownups and kids alike! Cooked to crisp and juicy deliciousness.

炸雞 老少 咸宜的炸雞,外皮香脆裡面肉汁洋溢。

닭 튀 김 어른부터 아이까지 모두 좋아하는 튀김! 겉은 바삭하고 속은 육즙이 촉촉한 튀김.

ホタテのフリット ¥550
ホタテの旨みがたっぷり味わる洋風の天ぷら。

Scallop Fritters
Western-style tempura bursting with tasty scallop flavor.

炸干貝 油炸保留干貝美味的西式天婦羅。

가리비 플리터 가리비 맛이 물씬 풍기는 서양식 튀김.

牛もつ唐揚げ ¥550
牛もつに下味をつけて揚げた味わいのある唐揚げ。

Deep-fried Kara-age of Beef Organ Meats
Beef organ-meat cuts are seasoned, then deep-fried in kara-age style.

炸牛雜 牛雜調味浸泡後油炸。

소 곱창 튀김
소 곱창에 밑간을 한 뒤에 튀긴 깊은 맛이 나는 튀김.

串カツ ¥550
熱々サクサクに揚げた串カツ。2種のウスター&トンカツソースはお好みで。

Kushi-katsu (Pork Skewers)
Kushi-katsu – skewered of breaded pork -- deep-fried to piping-hot crispness. Season as you like with two kinds of Worcestershire and tonkatsu sauces.

炸得熱騰騰香脆的豬排炸串。有伍斯特辣醬或豬排醬,歡迎根據喜好沾醬。 豬排炸串

뜨끈뜨끈하고 바싹바싹하게 튀긴 꼬치 튀김. 우스터소스와 돈가스소스를 기호에 맞게 골라주세요. 꼬치 튀김

手羽 先唐揚げ ¥650
甘辛の タレがやみつきに！ 何本でも食べられそう。

Deep -fried Kara-age Tebasaki Chicken Wings
The sw eet-and-spicy sauce will leave you wanting more!

炸雞翅 膀 鹹甜口味讓人上癮!一枝接著一枝。

닭날개 튀김 매콤한 양념이 중독됩니다! 얼마든지 먹을 수 있을 것 같아요.

里芋コロッケ ¥600
トマトソースがおいしい里芋とそぼろのコロッケ。

Japanese-style Taro Croquettes
Japanese-style croquettes of taro and soboro crumble that taste terrific with tomato sauce.

芋頭可麗餅
沾蕃茄醬的芋頭和肉茸的可麗餅,美味可口。

토란 크로켓
토마토소스가 맛있는 토란과 다짐육 의 크로켓.

フィッシュアンドチップス ¥880
白身魚のフライとポテトフライ。ビールやワインが進むおつまみ。

Fish and Chips
Deep-fried whitefish and French-fried potatoes.
A snack that could whet the thirst for more beer or wine.

炸魚和炸馬鈴薯
炸白身魚和炸馬鈴薯。適合配啤酒和葡萄酒。

피시 앤드 칩스
흰살 생선 튀김과 감자튀김. 맥주와 와인이 당기는 안주.

一口串揚げ盛り ¥550
バラエティ豊かな5種の串揚げ盛り。ビールやサワーのお供に。

Mixed Bite-size Deep-fried Kushi-age Skewers
A wide-variety mix of five kinds of kushi-age skewers. They go great with wine and sour cocktails.

一口炸串拼盤
種類豐富的5種炸串拼盤。啤酒和沙瓦的最佳配菜。

모둠 한입 꼬치 튀김
풍성한 종류의 5종 꼬치 튀김. 맥주와 사워의 안주로.

ポテトフライ 太（皮付き） 細（ストレート） 各 ¥550
太めの皮つきか、細めのストレート、お好みでお召し上がりください。

French-fried Potatoes ¥500 Each
Thick-cut (with Skin) / Thin-cut (Straight)
Your choice of either thick-cut French fries with the skin on or straight thin-cut fries.

炸薯條 粗(含皮) / 細(細條) 各500日元
從含皮的粗薯條到細薯條,任君選擇所好。

감자튀김 굵은 감자(껍질 있음) / 얇은 감자(기본)
굵은 껍질이 있는 감자와 얇은 감자. 기호에 맞게 드셔보세요. 각 ￥500

オニオンフライ ¥550
輪切りの玉ねぎをサックリと揚げました。フライの定番。

Onion Rings
Rings of sliced onion cooked crisp.
A fried-food standard.

炸洋蔥圈 切成環狀的洋蔥,炸得香脆可口。油炸品的招牌菜。

양파 프라이
둥글게 자른 양파를 바삭바삭하게 튀겼습니다. 프라이의 기본.

ナンコツ唐揚げ ¥450
コリコリとした歯ごたえがクセになる！食べごたえのあるおつまみ。

Deep-fried Kara-age Nankotsu (Cartilage)
The crunchy texture is addictive!
A substantial snack.

炸軟骨 香脆咬勁十足,讓人上癮的配酒菜。

연골 튀김
쫄깃쫄깃한 씹는 맛이 중독됩니다! 포만감이 있는 안주.

スティックチーズフライ ¥550
外はパリパリ、中はチーズがとろ〜りとろけるフライ。

Fried Cheese Sticks
Fried to a crisp on the outside, with gooey cheese on the inside.

炸起司條
起司外皮香脆裡面融化。

스틱 치즈 프라이
겉은 바삭바삭, 속은 치즈가 끈적하게 녹아내리는 프라이.

天婦羅盛り合わせ ¥950
エビや野菜など、人気の天ぷらを盛り合わせました。

Tempura Assortment
An assortment of popular tempura selections, including prawns, vegetables, and more.

天婦羅拼盤
蝦子和蔬菜等人氣天婦羅拼盤。

모둠 튀김 새우와 야채 등 인기 있는 튀김을 모았습니다.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。 사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

煮物 Stewed Dishes 조림

Slow-stewed for deep, rich flavor that's irresistible.
慢火燉煮深深入味讓人垂延。
푹 끓인 깊은 맛이 식욕을 자극

じっくり煮込んだ深い味わいがたまらない

煮物

牛すじどて煮 ¥850
赤味噌で2～3時間煮込んだ牛すじたっぷりのどて煮。

Dote-ni Stew of Beef Tendons
A dote-ni loaded with beef tendons stewed in red miso for nearly three hours.

煮牛筋
用紅味噌調味慢火燉煮2到3小時的滷牛筋。

소 힘줄 조림
적갈색 된장으로 2~3시간 조린 소 힘줄이 푸짐하게 들어간 조림.

鶏のトマト煮 ¥880
鶏を生のトマトでじっくり煮込みました。

Tomato-stewed Chicken
Chick stewed slowly with fresh tomatoes.

蕃茄雞肉
雞肉用生番茄燉煮。

닭고기 토마토 조림
닭고기를 생토마토와 함께 푹 조렸습니다.

鶏大根 ¥700
鶏と大根に味がしっかりとしみ込んで、柔らかくやさしい味わい。

Chicken and Daikon
Light and gentle flavors stewed deep into chicken and daikon.

雞肉白蘿蔔
雞肉和白蘿蔔的煮物，味柔可口。

닭고기 무 조림
닭고기와 무에 간이 잘 베어 있어 부드럽고 깊은 맛.

おでん ¥850
大根、玉子、こんにゃく、昆布、ちくわ、ごぼう天の6種。

Oden
Contains six items: daikon, egg, konnyaku, kombu (kelp), chikuwa, and gobo (burdock root) tempura.

黑輪
白蘿蔔、雞蛋、蒟蒻、海帶、竹輪和牛蒡天的6種。

오뎅
무, 계란, 곤약, 다시마, 치쿠와 어묵, 우엉 어묵의 6종.

豚角煮 ¥800
豚をやわらかくトロトロになるまで煮込みました。

Pork Kakuni
Cubes of pork stewed to soft, melt-in-your-mouth tenderness.

滷五花肉　燉煮五花肉，美味入口即化。

돼지고기 조림　삼겹살을 걸쭉해질 때까지 부드럽게 조렸습니다.

麺類 Noodle Dishes 면류

多彩なバリエーション。
〆の一杯はこれで決まり。

麺

A Rich Variety Is Available.
End Your Evening with a Bowl of One of These.
多采多姿的口味。最佳的最後一道菜。
다양한 종류. 식사의 마무리는 이것.

とんこつラーメン ¥780
豚ゲンコツ、鶏ガラ、野菜、にんにく、生姜、昆布など煮込んだ上品な味わい。

Tonkotsu Ramen
Boasting a refined flavor created by slowly simmering pork bones, chicken bones, Hidaka kombu, ginger, dried sardines, and other ingredients.

豬骨湯拉麵
豬骨、雞骨以及蔬菜，蒜頭，生薑和海帶等熬煮的頂級湯頭。

돈코쓰 라면
돼지 뼈, 닭 뼈, 야채, 마늘, 생강, 다시마 등을 푹 끓인 고급진 맛.

カレーうどん ¥1,000
飛騨牛がゴロゴロ入ったここでしか味わえない贅沢な一品。

Curry Udon
A sumptuous selection loaded with chunks of Hida beef and available nowhere else.

咖哩烏龍麵
富含飛騨牛的這裡唯一提供的豪華料理。

카레 우동
히다규가 푸짐하게 들어간 여기에서만 맛볼 수 있는 사치스러운 우동.

和風ラーメン ¥780
鶏ガラ、利尻昆布、日高昆布、生姜、煮干しなどを煮込んだスープ。

Japanese-style Ramen
Featuring a soup made by simmering chicken bones, Rishiri kombu Hidaka kombu, ginger, dried sardines, and other ingredients.

和風拉麵
雞骨和利尻海帶，日高海帶，生薑，小魚乾等熬煮高湯的和風拉麵。

일식 라면
닭 뼈, 리시리 다시마, 히다카 다시마, 생강, 멸치 등을 푹 끓인 국물.

鴨南蛮うどん ¥880
葱と鴨の旨みたっぷり。おもてなしの心がつまった一品。

Namban-style Duck Udon
Bursting with the tasty flavor of welsh onions and duck. This selection fully embodies our spirit of heartfelt hospitality.

鴨肉烏龍麵
蔥和鴨肉的美味，感動人心的一道麵食。

카모난반 우동
파와 오리고기의 감칠맛. 대접의 마음이 담긴 일품.

きつねうどん
味の決め手は自家製の揚げ。当店こだわりのきつねうどん。 ¥750

Kitsune Udon What gives this its commanding flavor is our own house-made deep-fried tofu pockets.

豆腐皮烏龍麵　味道道地的自家製豆腐皮。本店講究的豆腐皮烏龍麵。

유부 우동　맛을 결정하는 자가제 유부. 특별히 신경을 쓴 유부 우동.

そうめん
つるっとしたのどごしが良いそうめん。 ¥750

Somen Thin somen noodles that go down smoothly and easily.

素麵　清爽潤口洽到好處的素麵。

소면　후루룩! 목을 넘어가는 감촉이 좋은 소면.

肉うどん ¥1,000
しっかりと味付けをした飛騨牛を、うどんにのせて。

Niku Udon
Udon topped with robustly seasoned Hida beef.

牛肉烏龍麵
添加味道十足飛騨牛肉的烏龍麵。

고기 우동
제대로 간을 맞춘 히다규를 우동에 얹었습니다.

ざるそば ¥880
蕎麦の香りと味わい豊かな一品。

Zaru Soba
An opulent selection featuring the aroma and flavor of soba.

蕎麥麵
蕎麥的香氣洋溢，味道豐富。

자루소바
메밀 향과 맛이 풍성한 일품.

にゅうめん ¥700
あたたかいさっぱりとした麺。

Nyumen
Lightly flavored warm noodles.

熱素麵
口味清爽的熱湯麵。

뉴멘
따뜻하고 깔끔한맛의 소면.

パスタ Pasta 파스타류

Enjoy As the Main Dish or As a Side Dish
有麵類，有小菜
메인 요리에도, 안주에도

メインにもおつまみにも

パスタ

鉄板ナポリタン ¥880
アツアツの鉄板に卵をひいた昔懐かしのナポリタン。

Teppan Naporitan
A time-honored favorite in Japan, teppan naporitan is spaghetti and vegetables in tomato sauce of resting on a bed of egg in a hot iron plate.

鐵板拿坡里義大利麵
熱騰騰的鐵板盛裝加蛋汁的復古拿坡里義大利麵。

철판 나폴리탄　뜨거운 철판에 계란을 풀어놓은 옛날 그리운 나폴리탄.

明太パスタ ¥1,050
明太子と海苔が絶妙なショートパスタ。

Mentai Pasta
Short pasta with delectable mentaiko (spicy cod roe) and nori.

明太子義大利麵
明太子和海苔組合的義大利麵簡餐。

명태 파스타
명태알과 김의 궁합이 절묘한 쇼트 파스타.

きのことアサリのペペロンチーノ ¥1,050
アサリとにんにくの香りが高いパスタ。

Fungi and Japanese Littleneck Clam Peperoncino
Pasta fragrant with the aroma of Japanese littleneck clams and garlic.

菇類和蛤蜊的蒜味橄欖油義大利麵
蛤蜊和蒜頭香氣洋溢的義大利麵。

버섯과 바지락의 페페론치노
바지락과 마늘 향이 좋은 파스타.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。　사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.

飯類

Rice Dishes 밥류

As a Meal, or As an to End the Evening.
Volume That's Sure to Satisfy!
正餐或消夜都非常適合。份量讓人滿足!
식사에도 술 드신 후에도. 푸짐한 양!

ご飯
お食事にも。〆にも。
納得のボリューム!

チャーハン ¥750

野菜の旨みが際立つ一品。
パラッとふっくらした食感がやみつきに。

Stir-fried Rice
Delicious vegetable flavors stand out in this selection. The fluffy, light texture may prove addictive!

炒飯
張顯蔬菜美味的炒飯，飯粒顆顆分明食感十足。

볶음밥
야채의 감칠맛이 두드러진 메뉴. 고슬고슬하고 부드러운 밥알의 식감이 매력.

飛騨牛チャーハン ¥1,000

飛騨牛を贅沢に使用。味わい深く、食べ応えがあります。

Stir-fried Rice with Hida Beef
Made using a lavish portion of Hida beef. Rich flavor in a substantial serving.

飛騨牛肉炒飯
豐富使用飛騨牛肉的味道深奧，美味動人的炒飯。

히다규 볶음밥
히다규를 푸짐하게 사용. 깊은 맛과 함께 포만감을 느낄 수 있습니다.

焼き鯖棒寿司

新鮮で肉厚な天然の鯖を、レンガ横丁でしめて棒寿司にしました。 ¥1,650

Grilled Saba Block Sushi A thick slice of fresh wild-caught mackerel is used in this block sushi made on site at Renga Yoko-cho.
烤青花魚壽司 用肉厚的新鮮天然青花魚製作的RENGA YOKO-CHO的招牌棒狀壽司。
고등어구이 초밥 신선하고 살이 두꺼운 천연 활어를 렌가요코초에서 직접 손질해서 초밥으로 만들었습니다.

焼おにぎり ¥400

香ばしい味としょうゆの香りでほっこりするおいしさ。シンプルなシメの一品。

Yaki-onigiri
Tasty rice balls, soft and fluffy, and redolent of the rich flavor and the aroma of grilled soy sauce. A simple yet delicious way to wind down the day.
烤飯糰 香氣洋溢醬油口味的好吃飯糰，簡單可口。
구운 주먹밥
향긋한 맛과 간장 향이 마음이 편안해지는 맛. 마무리에 좋은 심플한 메뉴.

時雨お茶漬け ¥550

時雨（あさりの佃煮）は、お茶漬けの定番。ほっこりと落ち着くおいしさです。

Shigure Ochazuke
Shigure (sweet soy-stewed Japanese littleneck clams) is a long-time standard in ochazuke, a simple disk of hot broth over rice. Tastiness that warms and soothes.
時雨茶泡飯
時雨(佃煮花蛤肉)的茶泡飯。溫暖心情的口味。
시구레 차즈케 시구레(바지락 조림)은 차즈케의 기본. 몸과 마음이 느긋해지는 맛입니다.

鉄火巻き ¥950

子どもも大人も大好き、巻き寿司の定番。重量感のある鮪が自慢です。

Tekka-maki Sushi
A roll-sushi standard loved by children and adults alike. We take pride in the hefty feel of the maguro tuna this features.
紫菜卷壽司 老少咸宜的道地紫菜卷壽司，包有厚實感的鮪魚讓人自豪。
뎃카마키 어린이부터 어른까지 모두가 좋아하는 김밥의 기본 중의 기본. 중량감 있는 참치가 자랑입니다.

かっぱ 巻き ¥550

パリパリきゅうりで、こってりしたお料理の箸休めにも。

Kappa-maki Sushi
Made with crisp cucumber, this can also serve as a palate cleanser between heavier dishes.
小黃瓜卷壽司
包香脆黃瓜讓人讚不絕口的壽司。
깟파마키
기름진 요리를 드신 후에는 오이 김밥으로 입가심해보세요.

天丼 ¥1,450

大きいエビを2本のせたボリュームたっぷりの丼。

Ten-don (Tempura Rice Bowl)
This generous-volume rice bowl is topped with two large prawns.
天婦羅蓋飯
蓋飯上盛裝2隻大蝦的豐富蓋飯。
튀김 덮밥
큰 새우를 두 마리 얹은 푸짐한 덮밥.

鮪丼 ¥1,100

海鮮丼の定番。タレがしっかり絡んだ鮪と温泉卵をのせて。

Maguro-don (Fresh Tuna Rich Bowl)
A standard among sea food rice bowls. Topped with thoroughly sauce-seasoned maguro tuna and a soft -boiled egg.
鮪魚蓋飯
海鮮蓋飯的招牌飯。飯上加醬汁醃製的可口鮪魚和溫泉蛋。
참치 덮밥
해물 덮밥의 기본. 양념장이 제대로 배어든 참치와 온천 계란을 얹어서.

握り寿司七貫 ¥1,350

定番の七種をご用意。市場直送、新鮮なネタをお楽しみください。

7-piece Nigiri-sushi Plate
Made using seven topping standards. Enjoy fresh ingredients direct from the market.
握壽司7個
道地的7種口味，市場直送的新鮮生魚片。
7종 초밥
기본의 7 종을 준비. 시장에서 직접 공수한 신선한 해산물을 즐겨보세요.

カツ丼 ¥1,350

特製つゆがしみこんだ自慢の味。
ボリュームたっぷり。

Katsu-don
We take pride in the flavor of this rice bowl topped by a deep-fried breaded pork cutlet deeply flavored with our special sauce. Generous portion size.
豬排蓋飯
添加特別醬汁可口美味且份量豐富。
돈가스 덮밥
특제 양념장이 잘 베인 자신 있는 맛. 양도 푸짐합니다.

親子丼 ¥850

とろ〜りふわふわ卵と、こりこりの鶏肉の相性は抜群。

Oyako-don
The interplay between the fluffy moist egg and crispy chicken topping this rice bowl is superb.
親子蓋飯
雞蛋和雞肉相互調和美味可口。
닭고기 계란덮밥
촉촉하고 부드러운 계란과 오도독한 식감의 닭고기. 둘의 궁합이 최고.

チャーマヨ丼 ¥1,000

チャーシューとマヨネーズの相性抜群！ご飯がすすみます。

Char-mayo-don
The Chinese-style char siu roast port and mayonnaise topping this rice bowl a tremendously tasty match! This is sure to kick your appetite up a notch.
叉燒美乃滋蓋飯
叉燒和美奶茲的美味組合，非常適合米飯。
차슈 마요네즈 덮밥
차슈와 마요네즈의 찰떡궁합! 밥이 술술 넘어갑니다.

海鮮丼 ¥1,350

新鮮な魚介六種のお刺身を盛り合わせた豪華な丼。ボリュームたっぷりで人気の一品。

Kaisen-don
An assortment of six kinds of fresh seafood sashimi top this sumptuous rice bowl. This big volume makes it a popular choice.
海鮮蓋飯 新鮮魚貝類的6種生魚片的豪華蓋飯。分量豐富滿足感十足。
해물 덮밥 신선한 생선회 6종을 얹은 사치스러운 덮밥. 양이 푸짐한 인기 메뉴.

しゃけ茶漬け ¥550

小腹がすいた時や締めとして、さらさらっとどうぞ。

Shake (Salmon) Chazuke When you just want something to take the edge off your hunger, or to finish up the evening, this bowl of flaked salmon and rice in warm broth is the perfect choice.
鮭魚茶泡飯 滿足飽食感的小品。請輕鬆品嘗。
연어 차즈케
배가 출출할 때 또는 술을 드신 후에 술술 먹히는 차즈케를 드셔보세요.

南高梅と大葉のお茶漬け ¥550

大葉と南高梅の爽やかさが口の中にしみわたります。

Ochazuke with Nanko Ume Plum and Shiso Leaves
The refreshing flavor of shiso and Nanko ume makes this bowl of rice in hot broth a mouth-filling treat.
南高梅和紫蘇葉的茶泡飯
紫蘇葉和南高梅的組合，口味清爽。
난코 매실과 차조기잎 차즈케
차조기잎과 난코 매실의 상큼함이 입안에 퍼집니다.

トンカツと梅肉巻き ¥1,100

飛騨豚と南高梅を一緒に。
爽やかな梅の酸味が、肉の旨みを引き立てます。

Tonkotsu and Ume Maki-sushi
A combo featuring deep-fried breaded cutlets of Mino Kenton pork with Nanko ume plums. The refreshing tanginess of the plums accents the tasty flavor of the meat.
豬排和梅肉卷 飛騨豬肉和南高梅的組合，清爽酸味張顯豬肉的香甜。
돈가스와 매실 고기말이 히다부타 돼지고기와 난코 매실을 함께. 상큼한 신맛이 고기의 감칠맛을 한층 더 북돋웁니다.

※写真はイメージです。料理・器等は写真と異なる場合がございます。価格はすべて税込表記です。
Photos are dramatizations. Actual food, dishes, and the like may differ from what is pictures. Displayed prices do not include tax.
照片非實物。料理和餐具等有不同於照片的可能。所有價格不含稅。 사진은 이미지입니다. 요리 및 접시 등은 사진과 다를 수 있습니다. 가격에는 별도로 세금이 부과됩니다.