

大楽

TENRAKU
COURSE
天乐 套餐
텐라크코스
¥8,000



- 1 Parboiled tiger puffer skin Sashimi
前菜(凉拌河豚鱼皮)
복어 겹질
- 2 Thin sliced tiger puffer Sashimi
河豚生鱼薄片
복어회
- 3 Deep fried tiger puffer
香炸河豚
튀김
- 4 Tiger puffer BBQ
烤河豚鱼
복어구이
- 5 Tiger puffer hot-pot
河豚火锅
복어전골
- 6 Tiger puffer collagen jelly for hot-pot topped with gold leaf
金箔胶原蛋白
전골용 콜라겐 젤리
- 7 Japanese rice porridge
河豚泡饭
복어죽
- 8 Dessert
甜点
디저트

Select 1 sauce for BBQ from 3 sauces below:
请选择烤河豚口味
아래의3 가지 소스중 하나를 선택해주세요.

Ponzu made of soy sauce and citrus juice
柚子醋
폰즈

Soy sauce with Miso
酱油
모로미 간장

Dip set [Sweet spicy soy sauce, Garlic salt, Sweet spicy Miso]
三味拌盘 (和醬、蒜盐、甜辣味噌)
츠케삼페 (일본식 간장 / 소금마늘 / 매콤달콤한 원장)

TIGER PUFFER

河豚套餐
복어전골

醍醐

DAIGO COURSE
醍醐 套餐 다이고코스
¥6,500



- 1 Parboiled tiger puffer skin Sashimi
前菜(凉拌河豚鱼皮)
복어 겹질
- 2 Thin sliced tiger puffer Sashimi
河豚生鱼薄片
복어회
- 3 Deep fried tiger puffer
香炸河豚
튀김
- 4 Tiger puffer hot-pot
河豚火锅
복어전골
- 5 Japanese rice porridge
河豚泡饭
복어죽
- 6 Dessert
甜点
디저트

玄

GUEN COURSE
玄 套餐 겐코스
¥5,000



- 1 Parboiled tiger puffer skin Sashimi
前菜(凉拌河豚鱼皮)
복어 겹질
- 2 Thin sliced tiger puffer Sashimi
河豚生鱼薄片
복어회
- 3 Tiger puffer hot-pot
河豚火锅
복어전골
- 4 Japanese rice porridge
河豚泡饭
복어죽
- 5 Dessert
甜点
디저트



鍋・焼

BBQ & HOT-POT COURSE
烤和火锅 套餐 구이와 전골코스
¥19,800

- 1 Parboiled tiger puffer skin Sashimi
前菜(凉拌河豚鱼皮)
복어 겹질
- 2 Thin sliced wild tiger puffer Sashimi
野生河豚薄片生鱼片
천연 복어회
- 3 Deep fried tiger wild puffer
野生香炸河豚
천연 복어튀김
- 4 Wild tiger puffer BBQ
野生烤河豚鱼
천연 복어구이
- 5 Wild tiger puffer hot-pot
野生河豚火锅
천연 복어전골
- 6 Tiger puffer collagen jelly for hot-pot topped with gold leaf
金箔胶原蛋白
전골용 콜라겐 젤리
- 7 Japanese rice porridge
河豚泡饭
복어죽
- 8 Dessert
甜点
디저트

PREMIUM WILD TIGER PUFFER

河豚套餐 천연 복어코스

鍋

HOT-POT COURSE
河豚火锅套餐 전골코스
¥15,500



- 1 Parboiled tiger puffer skin Sashimi
前菜(凉拌河豚鱼皮)
복어 겹질
- 2 Thin sliced wild tiger puffer Sashimi
野生河豚薄片生鱼片
천연 복어회
- 3 Deep fried wild tiger puffer
野生香炸河豚
천연 복어튀김
- 4 Wild tiger puffer hot-pot
野生河豚火锅
천연 복어전골
- 5 Tiger puffer collagen jelly for hot-pot topped with gold leaf
金箔胶原蛋白
전골용 콜라겐 젤리
- 6 Japanese rice porridge
河豚泡饭
복어죽
- 7 Dessert
甜点
디저트

OPPTIONAL

You can select "Thick sliced tiger puffer Sashimi" instead of "Thin sliced tiger puffer Sashimi" with additional 300yen.
加300日元把“河豚生鱼薄片”变更为名物“河豚生鱼厚切片”。

플러스300엔 [세금포함]
으로, 각 코스의 [멧사(복어회)]를 명물 [부추사시(두꺼운 회)]로 변경하실 수 있습니다.

+ ¥300

You can choose "extra large tiger puffer" instead of "Tiger puffer hot-pot" with additional 1,100yen.
“河豚火锅”变更为“特大厚切河豚火锅”

플러스1,100엔 [세금포함]으로 각 코스의 “복어전골”용 복어살을 큰 것으로 변경하실 수 있습니다.

+ ¥1,100

Tax included./含税 /부가세포함 The price is for one person./所标示的价格均为1人份价格 /표시가격은 1인분 금액입니다.

●Choose one sauce for BBQ from three sauces below:
请选择烤河豚口味 아래의3가지 소스중 하나를 선택해주세요.

Ponzu made of soy sauce and citrus juice
柚子醋
폰즈

Soy sauce with Miso
酱油
모로미 간장

Dip set [Sweet spicy soy sauce, Garlic salt, Sweet spicy Miso]
三味拌盘 (和醬、蒜盐、甜辣味噌)
츠케삼페 (일본식 간장 / 소금마늘 / 매콤달콤한 원장)

*Appetizer of this course is matured parboiled tiger puffer skin Sashimi which is cooked by our original method.
You sometimes might need reservation by the season or the situation of the purchases.

※各个套餐的前菜是运用玄品特有的技术所研制其鲜美的熟成虎河豚鱼皮。根据季节所采购的情况而定,有可能需要预约,请咨询店员。
※각 코스의 복어겹질은 독자적인 기술로 맛있게 만든 숙성복어의 '복어겹질'을 제공하고 있습니다.

Tax included./含税 /부가세포함 The price is for one person./所标示的价格均为1人份价格 /표시가격은 1인분 금액입니다.

A la carte single item dishes 菜品 단품메뉴

刺

SASHIMI
刺身
회

This is the one of our signature dishes.
Chopped tiger puffer on chinese cabbage with green onion and our special sauce.

河豚生鱼厚切片是玄品独创的刺身，
将生鱼厚切片放在白菜上，再浇上特制的酱汁。

두꺼운 북어회를 특제소스, 배추와 함께.

Specialty
名物
명물

Chopped tiger puffer Sashimi

河豚生鱼厚切片

부추사시(두꺼운 회)

¥1,800



Thin sliced tiger puffer Sashimi

河豚生鱼薄片

북어회

¥1,300

Parboiled tiger puffer skin Sashimi

凉拌河豚鱼皮

북어 겹질

¥880



450 yen will be charged for “Otoushi” (table charge with small appetizer) to all customers except who order full-course meals.
本店对未订购套餐的顾客收取前菜费用 450 日元。
단품만의 주문은 봉사료(북어겹질)로 450엔(부가세포함)을 받고있습니다.

揚

DEEP FRY
香炸
튀김

Best Gold Prize
awarded by Japan
KARAAGE Association.
日本香炸协会大賞中
获得最高金奖
일본튀김협회
“가라아게그랑프리” 최고금상



Deep fried tiger puffer

香炸河豚
튀김

¥1,800



Specialty
名物
명물

Deep fried tiger puffer skin

香炸河豚鱼皮
북어겹질튀김

¥900

焼

BBQ
烤
구이

Choose one sauce for BBQ from three sauces below :
・ Ponzu made of soy sauce and citrus juice
・ Soy sauce with Miso
・ Dip set (Sweet spicy soy sauce, Garlic salt, Sweet spicy Miso)

请选择烤河豚口味

・柚子醋 ・酱油 ・三味拼盘(和唐、蒜盐、甜味噌酱)

아래의3가지 소스중 하나를 선택해주세요.

・폰즈 ・모로미 간장 ・츠케삼메 (일본식 간장 / 소금마늘 / 매콤달콤한 된장)



Three variety tiger puffer meat

(sliced tiger puffer fillet, bone in tiger puffer, and tiger puffer skin)

河豚烧烤三样拼盘(骨肉相连、肉身、皮)

북어구이3종(뼈있는 살,순살,겹질)

¥2,700

Sliced tiger puffer fillet for grill

烤河豚鱼肉

북어구이(순살)

¥2,900

Tiger puffer skin for grill

烤河豚鱼皮

북어구이(겹질)

¥1,100



Grilled soft roe

(Teriyaki sauce or Salt)

烤白子(酱油、盐烤)

곤이구이(소금,소스)

¥2,500

鍋

HOT-POT
鍋
전골

It has been broadly loved
since opening in 1980.

自昭和 55 年开业以来，
一直受到大家青睐

쇼와55년에 개점한 후부터 널리
사랑받고 있습니다.



The piece size of tiger puffer is 1.5 times
as large as regular one. You will enjoy
its thickness and volume.

比普通河豚火锅大1.5倍的切法，
肉厚的口感，让您回味无穷。

북어를 입 가득 먹는 행복을 1.5배의 크기입니다.

Extra large tiger puffer hot-pot

特大厚切河豚火锅

특대북어전골

¥3,700



Specialty
名物
명물

When it comes to puffer fish, nothing
is better than tiger puffer hot-pot.
You will fully enjoy the taste of it.
Rice porridge or Udon noodle is
available in the broth left in the hot pot.

说到河豚，河豚火锅是必不可少。
将河豚的美味展现得淋漓尽致，
剩下的汤汁做泡饭或者放入乌冬面也
是极品。

북어하면 전골이 제일입니다.
남은 육수에 죽 또는 우동을 넣고
끓여주세요.

Tiger puffer hot-pot

河豚火锅

북어전골(북찌리)

¥2,600



Shirako, the soft roe, is the milt of
puffer fish.
You can enjoy its melting texture and
rich Umami.

所谓白子是，雄性虎河豚的精囊，
其浓厚的味道是任何食材都无法比拟的。

곤이는 북어의 정소입니다.
녹는 식감과 풍부한 맛을 즐길수 있습니다

Soft roe for hot-pot

锅白子

전골용 북어곤이

¥2,500

鍋に 加へて

ADDITIONAL ITEMS FOR HOT-POT

追加 추가



The jelly of tiger puffer collagen. Put it
in the hot-pot and it melts in the broth.

河豚胶原蛋白，请放入火锅融在汤里。

북어 젤라틴, 냄비에 넣고 육수에 녹여주세요.

Tiger puffer collagen jelly
for hot-pot

锅用河豚鱼胶原蛋白

전골용 콜라겐 젤리

¥550



Add the rice, green onions and egg in
the broth left and boil them.
The rice porridge is very tasty.

剩下的汤汁里倒入米饭，流入蛋汁，
再撒上葱花，煮成高汤泡饭。

남은 육수에 밥을 넣고 달걀,소스를 부은다음
다진 파를 뿌려 육수에서 밥을 익힙니다.

Rice porridge

(We serve rice produced in Japan only)

泡饭(国产米)

죽

¥770

ADDITIONAL PUFFER FISHES

追加 河豚 추가의 북어

Bone in tiger puffer
for hot-pot

锅用河豚鱼(骨肉相连)

숙성 뼈불은 살

¥2,600

Thin sliced tiger puffer fillet
for hot-pot

涮锅用河豚鱼肉

순살

¥2,900

Thin sliced tiger puffer skin
for hot-pot

锅用河豚鱼内层鱼皮

전골용 북어겹질

¥880

VEGETABLES & OTHERS

蔬菜/其他 야채/기타

Assorted vegetables

蔬菜拼盘

¥700

Chinese cabbage

白菜 배추

White leek

大葱 흰파

Kudzu starch noodles

葛粉条 쿠즈키리

Thin sliced rice cakes

切片年糕 사부모찌(얇은 떡)

Garland

茼蒿 곶감(국화채)

Mushroom

蘑菇美 버섯

Tofu

豆腐 두부

All ¥350

Udon noodle 乌冬面 우동

¥330

三味線

A LA CARTE 菜品 단품



Tiger puffer Sushi

(We serve rice produced in Japan only)

河豚寿司(国产米)

북어초밥

¥980



Chinese cabbage
salad

白菜沙拉

배추사라다

¥550

菓

DESSERT

甜點
디저트



Yuzu sherbet

柚子冰沙

유자샤베트

¥330

Allergy 过敏 알레르기

soybeans

大豆
대두

Tax included./含税／부가세포함 The price is for one person./所标示的价格均为1人份价格