CHEF'S PRIDE LUNCH MENU 午餐

秋季和冬季 / 11:30～16:00

※土曜日、日曜日、祝日にはランチメニューはありません。※我们周六、周日和节假日不提供午餐。

每周更换的午餐

¥1,000 週替ランチ

主厨推荐的午餐。
午餐内容请询问店员。
シェフお奨めのランチです。内容はお尋ねください。

意大利面和沙拉的午餐 パスタとサラダのランチ

▼请从4种中选择
▼4種からお選びください

- 茄子和生火腿的西红柿意大利面
- 和风蘑菇意大利面 和風きのこ
- 辣肉酱意大利面 辛口ミートソース
- 那不勒斯风意大利面 ナポリタン

各¥1,150
附迷你沙拉 ミニサラダ付き

拼盘套餐 盛り合わせ定食 ¥2,310

期间限定

カキフライとミニグラタンの定食
炸牡蛎和小份焗烤通心粉套餐¥1,250

寿喜烧套餐 すき焼定食 ¥1,450

锅烧乌冬面套餐 鍋焼きうどん定食 ¥1,050

这些套餐都包含米饭，小菜，汤和咸菜，大份饭也免费提供。●标记菜品加大米饭需加50日元，■标记菜品加大份需加100日元。

これらの定食はいずれも「ご飯」「小鉢」「汁物」「漬物」が付きます。●印のメニューのご飯大盛りは＋50円、■印のメニューの大盛りは＋¥100

炸鸡块套餐（香味酱汁） 若鶏の唐揚定食 ¥950

汉堡肉排套餐（炖煮酱汁） ハンバーグ定食 ¥1,100

八宝菜套餐（附有炸鸡块） 八宝菜定食 ¥1,050

蟹肉奶油可乐饼和炸虾套餐 かにクリームコロッケと海老フライの定食 ¥1,100

炸猪排套餐（炖煮酱汁） とんかつ定食 ¥1,200

炸鸡排套餐（洋葱酱） チキンカツ定食 ¥950

蛋包饭套餐 ▼请从4种中选择 4種からお選びください
オムレツ定食 原味 プレーン／葱烧 ネギ／芝士 チーズ／辣肉酱 辛口ミート 各¥1,000

牛五花烧肉套餐 牛カルビ焼肉定食 ¥1,300

生姜烧猪里脊套餐 豚ロースの生姜焼定食 ¥1,000

咖喱蛋包饭 オムレツカレー ¥1,100

炸猪排咖喱 カツカレー ¥1,250

蛋包饭 オムライス ¥1,200

其他午餐时间也可以从普通菜单上点餐

ランチタイムでも通常メニューからご注文OK

饮料菜单之后有普通菜单

ドリンクメニューのあとに通常メニューがございます

请问需要饮品套餐吗？

如果您从上面的菜单点单的话，饮品价格如右边所示。

- ・コーヒー（ホット・アイス／無糖・加糖）・紅茶（ホット・アイス）・オレンジジュース・ウーロン茶
- ・咖啡（热・冰/无糖・加糖）・红茶（热・冰）・橙汁・乌龙茶 ＋各¥230
- ・カフェオーレ（ホット・アイス）・コーラ・ジンジャーエール・グレープフルーツジュース
- ・咖啡欧蕾（热・冰）・可口可乐・姜汁汽水・葡萄柚汁 ＋各¥280

推荐跟午餐一起享用的生啤

ランチとご一緒に生ビールをどうぞ

下一页记载着生啤和其他饮料

次のページから生ビールなどドリンクを掲載しています

おうちでミュンヘン Munchen at home

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

LUNCH MENU [AUTUMN & WINTER]
20241001

DRINK MENU 酒水单

1 DRAFT BEER

生啤 生ビール

讲究的
商品管理。
一口气干下
这新酿的酒吧！

厳選した商品管理。
出来立ての新鮮さを
お楽しみください！！

	原创陶制啤酒杯（陶器） オリジナルスタイン（陶器）	铜制啤酒杯 銅製ジョッキ	小 啤酒杯 小ジョッキ	中 啤酒杯 中ジョッキ	大 啤酒杯 大ジョッキ	超大啤酒杯 ジャンボジョッキ	玻璃杯 マググラス	扎 ピッチャー
	如同身处当地的心情！ 本場の気分で！	持久冰爽！ 冷たさキープ！	一般的※中杯啤酒杯尺寸 一般的※なジョッキサイズ					
啤酒杯容量	580㎖	530㎖	435㎖	630㎖	800㎖	1,000㎖	330㎖	1,800㎖
生啤 生ビール	¥970	¥970	¥700	¥910	¥1,070	¥1,290	¥630	¥2,560
黑生啤 黒生ビール 生啤黑啤各半 ハーフ&ハーフ	¥1,000	¥1,000	¥720	¥940	¥1,100	¥1,350	¥650	¥2,700

※在慕尼黑，“小杯”和一般的中杯尺寸一样。
※ミュンヘンでは、「小ジョッキ」が一般的な中ジョッキサイズです。

●其他的生啤 その他の生ビール

福佳白啤酒 ヒューガルデンホワイト

比利时的代表性白啤酒。
果香清爽。酵母满载的啤酒。
（分类上属于发泡酒）

ベルギービールを代表する白ビール。
フルーティーで爽やかな味わい。
酵母が生きた生ビール
（分類上は発泡酒）。

大 800㎖ ¥1,520
小 400㎖ ¥920

熟 撰 じゅくせん

材料严选
口感醇厚的
优选生啤酒

すべての素材を厳選した
深い味わいの
プレミアム生ビール。

420㎖ ¥710

佩罗尼 纳斯特罗阿祖罗 ペローニ ナストロアズーロ

这款高端意大利啤酒
诞生于1963年的意大利罗马。
它具有苦味和
辛辣的柑橘香气，
且有着非常清脆和清爽
的回味。

1963年イタリアのローマで誕生
した、プレミアムイタリアンビール。
苦味と柑橘類のスパイシーな香り、
驚くほどキレが良く、
すっきりとした後味。

390㎖ ¥700

酿酒狗 朋克 IPA ブリュードッグ パンクIPA

热带水果如葡萄柚、
菠萝和荔枝的香气与
焦糖的气息交融，
余韵中带有尖锐的苦味。

グレープフルーツ、パイナップル、
ライチのようなトロピカルフルーツと
キャラメルの香りが漂い、
最後にシャープな苦味が残る。

大 550㎖ ¥1,500
小 300㎖ ¥950

●鸡尾生啤酒 カクテル生ビール

各¥810

黑&红 ブラック&レッド
黑啤 × 番茄汁
黒生ビール×トマトジュース

Red Eye レッドアイ
生啤 × 番茄汁
生ビール×トマトジュース

Shandy Gaff シャンディーガフ
生啤 × 姜汁汽水
生ビール×ジンジャーエール

黑加仑酒 カシスビア
生啤 × 黑加仑
生ビール×カシス

抹茶啤酒 抹茶ビア
生啤 × 抹茶
生ビール×抹茶

葡萄柚啤酒 グレープフルーツビア
生啤 × 葡萄柚汁
生ビール×グレープフルーツジュース

各¥990

金巴利啤酒 カンパリビア
生啤 × 金巴利
生ビール×カンパリ

蛋 酒 エッグノッグ
黑啤 × 蛋黄
黒生ビール×卵の黄身

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

DRAFT BEER | COCKTAIL BEER
20241001

●全世界的啤酒 世界のビール

各 ¥800

- バドワイザー(アメリカ) 百威 (美国)
- カールスバーグ(デンマーク) 嘉士伯 (丹麦)
- コロナ(メキシコ) 科罗娜啤酒 (墨西哥)
- ハイネケン(オランダ) 喜力 (荷兰)
- ハートランド(日本) Heartland (日本)

各 ¥900

- ピルスナーウルケル(チェコ) 皮尔森之源 (捷克)
- ギネススタウト(アイルランド) 吉尼斯黑啤 (爱尔兰)
- ドラフトギネス(アイルランド) 吉尼斯生啤 (爱尔兰)
- アサヒスーパードライ中瓶(日本) 朝日Super Dry中瓶 (日本)

ヴェルデンブルガー (ドイツ) Weltenburger (德)

白ビール
白啤酒
500㎖
alc:5.0%
¥1,350

バロック・ドゥンケル
Barock・Dunkel
330㎖
alc:4.5%
¥1,000

シメイビール (ベルギー) 智美啤酒 (比利时) 各330㎖

Alc. 7.0%
●红标 赤ラベル ¥1,000

Alc. 8.0%
○白标 白ラベル ¥1,150

Alc. 9.0%
●蓝标 青ラベル ¥1,200

ブリュードッグ (スコットランド) 酿酒狗 (苏格兰)

エルビス・ジュース
Elvis Juice
グレープフルーツIPA
葡萄柚 IPA
330㎖
alc:6.5%
¥980

ヘイジー・ジェーン
Hazy Jane
JUICYでどこまでもスムースなIPA
多汁且无比顺滑的IPA
330㎖
alc:5.0%
¥980

シュナップス
●Schnaps
● Steinhager シュタインヘイガー ¥600

酒精含量38度(金酒)。Schnaps有促进胃动力,帮助消化的作用。
在德国,酒前饭后有喝它的习惯。
アルコール度数38度。(ジン) シュナップスは胃に活力を与え、消化を助ける作用があります。
ドイツではビールを飲む前や食後にこれを楽しむ習慣があります。

ノンアルコールビール
●无酒精啤酒
● 朝日Super Dry Zero アサヒドライゼロ ¥600

●鸡尾酒 カクテル

关于其它种类的鸡尾酒,请向店员询问。 その他カクテル色々お問い合わせください。

GIN (金酒) ジン 各¥800

- Gin Buck(姜汁汽水) ジンバック
- Gin Tonic(奎宁水) ジントニック
- Gin Lime(青柠) ジンライム

VODKA (伏特加) ウォッカ 各¥800

- 莫斯科佬(姜汁汽水+青柠) モスコミュール
- 伏特加奎宁(奎宁水) ウォッカトニック
- 螺丝起子鸡尾酒(橙子) スクリュードライバー

CASIS(黑加仑酒) カシス 各¥800

※ノンアルコールもできます
※亦可制作不含酒精成份

- 黑加仑苏打酒(苏打水) カシスソーダ
- 黑加仑橙汁酒(橙子) カシスオレンジ
- 秀兰邓波儿鸡尾酒(橙子+苏打水) シャーリーテンプル

CANPARI (金巴利) カンパリ 各¥800

- 金巴利苏打酒(苏打水) カンパリソーダ
- 金巴利橙汁酒(橙子) カンパリオレンジ

PEACHTREE (桃酒) ピーチ 各¥800

- Peach Fizz(苏打水) ピーチフィズ
- 毛脐鸡尾酒(橙子) ファジーネーブル

DITA (荔枝) ライチ 各¥800

- DITA橙汁酒(橙子) ディタオレンジ
- DITA苏打酒(苏打水) ディタソーダ
- DITA葡萄柚酒(葡萄柚) ディタグレープ

WINE (葡萄酒) ワイン 各¥800

- 基尔酒 キール 甜口/辣口 甘口/辛口
  (黑加仑+白葡萄酒) カシス+白ワイン
- Cardinal(黑加仑+红葡萄酒)
  カーディナル(カシス+赤ワイン)

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

WORLD BEER | SCHNAPPS | NONALCHOLIC BEER | COCKTAIL

20241001

●高杯酒・沙瓦（ハイボール・サワー）

- 高杯酒（ハイボール（ブラックニッカ））(Black Nikka) ¥580
- 高杯酒（ハイボール（ジンジャーエール、コーク、レモン））(姜汁汽水, 可乐, 柠檬) 各¥680
- 沙瓦（サワー（梅、レモン、ライム、カルピス））(梅、柠檬、青柠、可尔必思) 各¥630
- 梅酒（梅酒）¥750
- 杏露酒（杏露酒）¥750

●日本酒

- 月桂冠特選 (180ml) ¥780
- 【冷酒】月桂冠山田錦辛口純米（【冷酒】月桂冠山田錦辛口純米）(300ml) ¥1,150 京都, 伏见
- 【純米吟醸】玉乃光生酒（【純米吟醸】玉乃光生酒）(150ml) ¥700 (300ml) ¥1,400 京都, 伏见

●烧酒（焼酎）

ロック、水割り、お湯割り、又ご希望でレモン、梅干しをお付けいたします（梅干しの場合はプラス¥50）。
加冰、兑凉水、兑热水，如果希望加柠檬或梅干也可（梅干需另付¥50）。

麦
① 亦竹（いいちこ）iichiko ¥620
② 特选一番札（特選一番札）¥670

芋
③ 萨摩白波（さつま白波）¥620
④ 金黑（金黒）¥670
⑤ 赤雾岛（赤霧島）¥770
⑥ 富乃宝山（富乃宝山）¥770

荞麦（そば）
⑦ 玄庵（玄庵）¥670

黑糖
⑧ 喜界岛（喜界島）¥670

瓶（ボトル）※1 ※2
①②③⑦ 各¥4,000　④⑧ 各¥4,600　⑤⑥ 各¥5,100

※1 レギュラーボトルはアイス・ウォーター 一人前：¥420（ボトル注文時は無料） ※2 追加のタンサン・ウーロン茶は1本¥210
※1 瓶加冰・加水 一人：¥420　※2 追加的乌龙茶・苏打水 1瓶¥210

●各种威士忌（高杯酒・兑水・加冰等）

ウイスキー各種（ハイボール・水割り・ロックなど）

	Shot (S) ※3	Shot (W) ※3	レギュラーボトル 常规瓶 ※1 ※2
威士忌 ウィスキー 布什米尔斯 ブッシュミルズ	¥750	¥1,100	¥9,500
威士忌 ウィスキー Super Nikka	¥800	¥1,150	¥10,500
威士忌 ウィスキー 老伯威 オールドパー	¥950	¥1,300	¥12,000
威士忌 ウィスキー 竹鹤	¥1,200	¥1,600	¥15,000

	Shot (S) ※3	Shot (W) ※3	レギュラーボトル 常规瓶 ※1 ※2
波本 バーボン IW Harper	¥650	¥1,000	¥8,000
波本 バーボン 杰克丹尼 ジャックダニエル	¥650	¥1,000	¥8,000
苏格兰 スコッチ 顺风威士忌 カティサーク	¥650	¥1,000	¥8,000
苏格兰 スコッチ 白马威士忌 ホワイトホース	¥650	¥1,000	¥8,000

※1 レギュラーボトルはアイス・ウォーター 一人前：¥420（ボトル注文時は無料） ※2 追加のタンサン・ウーロン茶は1本¥210 ※3 ジンジャーエール割・コーラ割はプラス¥110
※1 常规瓶加冰・加水 一人：¥420　※2 追加的乌龙茶・苏打水 1瓶¥210　※3 兑姜汁汽水・可乐需另付¥110

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

DRINK MENU 酒水单 4 WINE & SOFT DRINK

●杯装葡萄酒 グラスワイン

红	白	ロゼ 桃红
(顺口) (ミディアムボディ)	(中辣口) (中辛口)	(中辣口) (中辛口)
¥550	¥550	¥550

ハウスワイン デキャンター
自酿葡萄酒 一瓶 红 白 500ml
各¥1,700

●半瓶 ハーフボトル 红

Frontera Cabernet (顺口) フロンテラ カベルネ(ミディアムボディ)
智利 チリ ¥1,700

●半瓶 ハーフボトル 白

Frontera Chardonnay (辣口) フロンテラ シャルドネ(辛口)
智利 チリ ¥1,700

●常规瓶 レギュラーボトル 红 桃红 ロゼ

フロンテラ メルロー・ロゼ(辛口)
Frontera Merlot Rose (辣口) 智利 チリ 桃红 ロゼ
新鲜爽口 フレッシュでスマートな味わい ¥3,200

ドンナ カテリーナ(ミディアムボディ)
Donna Caterina (顺口) 意大利 イタリア
佳琉璞品种、辛香 ガリオッポ種、スパイシーな香り ¥3,800

ヴァラエタル・カベルネ・ソーヴィニヨン(ミディアムボディ)
Varietal Cabernet Sauvignon (顺口) 法国 フランス
浆果香气，适合搭配红肉 ベリー系の香り、赤身のお肉に合います ¥3,800

シエナ(ミディアムボディ)
Sienna (顺口) 罗马尼亚 ルーマニア
梅洛品种、宜配任意肉类料理 メルロー種、肉料理全般と相性良し ¥4,400

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール(辛口・ミディアムボディ)
Burgundy Pinot Noir (辣口/顺口) 法国 フランス
华丽的香气与优雅的口感 華やかな香りでエレガントな味わい ¥7,500

●常规瓶 レギュラーボトル 白

ドンナ クリスティーナ(中辛口)
Donna Cristina (中辣口) 意大利 イタリア
热带水果及干草的香气 トロピカルフルーツや干草の香り ¥3,800

ヴァラエタル・シャルドネ(辛口)
Varietal Chardonnay (辣口) 法国 フランス
果香清爽的口感 フルーティですっきりした味わい ¥3,800

トーレスヴィーニャ・エスメルダ(辛口)
Torres Viña Esmeralda (辣口) 西班牙 スペイン
华丽且果香四溢，带有放松的口感 華やかでフルーティー、リラックスした味わい ¥4,300

ブルクライヤー(甘口)
Burg Layer (甜口) 德国 ドイツ kabinett
德国白葡萄酒独特的清甜，易饮 ドイツ白ワイン独特の甘さ 飲みやすい ¥5,500

シャブリ(辛口)
Chablis (辣口) 法国 フランス
法国辣口白葡萄酒的招牌，爽口高级 フランス白辛口の定番 さわやかで上品 ¥6,000

kabinett 德国高级酒中的一种 ドイツ高級酒の中の一つ

●顶级饮料 プレミアムドリンク 各¥750／250ml

ワイン気分で品尝红酒的氛围 无酒精饮料 ノンアルコール

- 芒果 マンゴー
- 黑加仑 カシス
- 葡萄 グレープ

●软饮料 ソフトドリンク 各¥420

- 热咖啡 ホットコーヒー
- 冰咖啡 アイスコーヒー
- 冰茶 アイスティ
- 乌龙茶 ウーロン茶
- 橙汁 オレンジジュース
- 葡萄柚汁 グレープフルーツジュース
- 番茄汁 トマトジュース
- 姜汁汽水 ジンジャエール
- 可口可乐 コカコーラ
- 可尔必思水 カルピスウォーター
- 奎宁水 トニックウォーター
- Wilkinson苏打水 タンサン
- 矿泉水 ミネラルウォーター

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

München SPECIALTY

名物 若鶏の唐揚

DEEP-FRIED YOUNG CHICKEN

食材都是日本国产的新鲜乳鸡

素材はすべて国産フレッシュ若鶏

坚持使用日本国内新鲜的鸡肉，维持每天进货、料理超过70年，是本店骄傲的炸鸡。
“无骨炸鸡”使用的是清爽可口的胸脯肉，“带骨炸鸡”则毫无保留展现出食材的美味。

国産フレッシュ若鶏にこだわりつづけて70余年、毎日仕入れ・仕込み続けてきたミュンヘン自慢の唐揚。
「骨なし」はあっさりながら味わい深いむね肉を使用、「骨付き」は素材の旨みを余すところなく仕上げました。

名物 若鶏の唐揚

特产 炸鸡块

（不带骨 / 带骨）[骨なし／骨付き]

2个 ピース 各¥480

4个 ピース 各¥960

※图片仅供参考 ※写真はイメージです

炸鸡块

[香味酱汁 / 浓香蛋黄葱酱 / 甜辣酱]

若鶏の唐揚[香味ソース／香味ネギマヨ／スイートチリソース] 各¥1,100

セット 套 ＋ メニュー 餐

ライス・スープセット
米饭・汤套餐 ¥460
※加大米饭需加50日元

パン・スープセット
面包・汤套餐 ¥460

サラダ・スープセット
沙拉・汤套餐 ¥460

- **米饭** ライス ※加大米饭需加50日元
- **面包**（法棍） パン（バケット）
- **迷你沙拉** ミニサラダ
- **玉米浓汤** コーンポタージュ 各¥350

おうちでミュンヘン Munchen at home

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。 ※表示価格は全て税込です

LUNCH MENU [SPRING & SUMMER]
20241001

前 菜
HORS-D'OEUVRE

凉拌海鲜 シーフードのマリネ
虾·乌贼·章鱼·扇贝 ¥1,300

特制酱油炙烤金枪鱼 あぶりマグロ特製醤油だれ ¥1,400

闷烤牛肉 ローストビーフ ¥1,300

烟熏三文鱼 スモークサーモン ¥1,300

多种芝士拼盘 チーズ色々盛合せ ¥1,200

意式腊香肠拼盘 サラミの盛合せ ¥1,150

土豆沙拉 ポテトサラダ ¥850

蔬菜棒 スティック野菜 ¥700

多种蔬菜自家制腌菜 色々野菜の自家製ピクルス ¥800

蒜香烤面包 ガーリックトースト ¥510

油渍沙丁鱼 オイルサーディン ¥930

腌萤鱿 ほたるいかの沖漬け ¥680

芥末章鱼 タコのわさび漬け ¥680

仙贝花生 あられの盛合せ ¥580

凉拌豆腐 冷 奴 ¥500

毛 豆 枝 豆 ¥440

おうちでミュンヘン

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

HORS-D'OEUVRE
20240427

沙拉・蔬菜菜品

SALAD | VEGITARIAN DISH

特制墨西哥卷饼 特製タコス
¥1,000

海鲜沙拉 シーフードサラダ
¥1,600

生火腿与帕马森干酪沙拉 生ハムとパルメジャーノのサラダ
¥1,320

蔬菜沙拉 野菜サラダ
¥1,100

豆腐和蔬菜沙拉 豆腐と野菜のサラダ
¥900

切片西红柿沙拉 冷しトマトのサラダ
¥850

土豆沙拉 ポテトサラダ
¥850

洋葱薄片 オニオンスライス
¥650

巨型卷心菜卷 ジャンボロールキャベツ
¥1,500

多种蒸蔬菜 色々温野菜
¥1,100

炒菠菜 ほうれん草のソテー
¥980

德国酸菜［热・冷］ ザワークラウト［温・冷］
¥680

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

SALAD・VEGITARIAN DISH_W
20241001

特产 炸鸡块（不带骨）
若鶏の唐揚[骨なし]
2个:各¥480
4个:各¥960

特产 炸鸡块（带骨）
若鶏の唐揚[骨付き]
2个:各¥480
4个:各¥960

特制蟹肉奶油可乐饼（3个） ¥930
特製カニクリームコロッケ（3個）

炸虾（3只） ¥1,850
海老フライ（3尾）

炸鸡块 香味酱汁 ¥1,100
若鶏の唐揚 香味ソース

炸鸡块 浓香蛋黄葱酱 ¥1,100
若鶏の唐揚 香味ネギマヨ

炸鸡块 甜辣酱 ¥1,100
若鶏の唐揚 スイートチリソース

本店特色拼盘 ¥1,850
ミュンヘン特製盛合せ料理
香味酱汁炸鸡块·炸虾·蟹肉奶油可乐饼·牛肉饼
若鶏の唐揚香味ソース·海老フライ·かにクリームコロッケ·ハンバーグ

自家制炸土豆（附黄油） ¥850
自家製ポテトフライ（バター添え）

凤尾鱼蒜味炸土豆 ¥950
アンチョビガーリックポテト

德式炸土豆（咖喱味） ¥950
ジャーマンポテト（カレー風味）

炸花枝 ¥1,050
いかのフライ

セット 套 ＋ メニュー 餐

ライス·スープセット
米饭·汤套餐 ¥460
※大盛りは+¥50 ※加大米饭需加50日元

パン·スープセット
面包·汤套餐 ¥460

サラダ·スープセット
沙拉·汤套餐 ¥460

- **米饭** ライス ※加大米饭需加50日元
- **面包**（法棍） パン（バケット） ※大盛りは+¥50
- **迷你沙拉** ミニサラダ
- **玉米浓汤** コーンポタージュ

各¥350

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。
ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

DEEP-FRIED THINGS
20241001

海鲜菜品
SEAFOOD

炸牡蛎（期间限定） カキフライ
¥940

烤带壳牡蛎（期间限定） カキのシェル焼き
¥1,150

焗烤牡蛎菠菜（期间限定） カキとほうれん草のグラタン
¥1,500

橄榄油葱烧海鲜 シーフードのアヒージョ
¥1,500

凉拌海鲜 シーフードのマリネ
虾·乌贼·章鱼·扇贝
¥1,300

海鲜焗烤通心粉 シーフードマカロニグラタン
¥1,350

特制酱油炙烤金枪鱼 あぶりマグロ特製醤油だれ
¥1,400

辣酱小虾 小海老のチリソース
¥1,250

蒜香虾 ガーリックシュリンプ
¥1,400

セット 套 ＋ メニュー 餐

ライス·スープセット
米饭·汤套餐 ¥460
※大盛りは+¥50 ※加大米饭需加50日元

パン·スープセット
面包·汤套餐 ¥460

サラダ·スープセット
沙拉·汤套餐 ¥460

- 米饭 ライス ※加大米饭需加50日元
- 面包（法棍） パン（バケット） ※大盛りは+¥50
- 迷你沙拉 ミニサラダ
- 玉米浓汤 コーンポタージュ

各¥350

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

SEAFOOD_W
20241001

肉类菜品
MEAT

和牛炖菜（附沙拉） 和牛ビーフシチュー ¥1,850

炙烤和牛切片（和牛牛五花） 和牛焼しゃぶ（和牛カルビ） ¥1,600

酱烧蔬菜与和牛 野菜と和牛のうまダレ焼き ¥1,350

猪五花和豆芽的肉酱烧 豚バラもやしのプルコギソース ¥1,050

沙朗牛排 サーロインステーキ 100g ¥2,050／200g ¥3,380

骰子牛排 スタミナサイコロステーキ ¥1,800

汉堡肉排附有鸡蛋 ハンバーグステーキ 玉子添え ¥1,500

闷烤牛肉 ローストビーフ ¥1,300

本店特色拼盘 ミュンヘン特製盛合せ料理
香味酱汁炸鸡块·炸虾·蟹肉奶油可乐饼·牛肉饼 ¥1,850
若鶏の唐揚香味ソース·海老フライ·かにクリームコロッケ·ハンバーグ

豪华排骨（带骨肋排）[日本产猪] リブ·デラックス（スペアリブ）[国産豚] ¥2,050

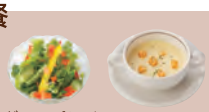
炸牛排 ビーフカツレツ ¥2,050

炸牛肉三明治 ビフカツサンド ¥2,050

セット 套 ＋ メニュー 餐

ライス·スープセット
＋ 米饭·汤套餐 ¥460
※大盛りは＋¥50 ※加大米饭需加50日元

パン·スープセット
＋ 面包·汤套餐 ¥460



サラダ·スープセット
＋ 沙拉·汤套餐 ¥460

＋ 米饭 ライス ※加大米饭需加50日元
＋ 面包（法棍） パン（バケット） ※大盛りは＋¥50
＋ 迷你沙拉 ミニサラダ
＋ 玉米浓汤 コーンポタージュ
各¥350

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

MEAT
20241001

德国酸菜和水煮白香肠

ザワークラウトと白ソーセージのボイル

¥1,320

水煮白香肠

白ソーセージのボイル

¥1,000

德国酸菜［热·冷］

ザワークラウト［温・冷］

¥680

西班牙乔利佐香肠（微辣）

チョリソー（ピリ辛）

¥1,000

法兰克福香肠

フランクフルト

¥1,000

带骨香肠黑胡椒风味

骨付きフランク ペッパー風味

¥1,000

多种香肠佐罗勒酱

色々ウィンナー バジルソース添え

¥1,100

香肠拼盘

ソーセージ盛り合わせ

我们准备了一个装有5种香肠的拼盘：法兰克福香肠、带骨香肠黑胡椒风味、水煮白香肠、西班牙乔利佐香肠、猪肉香肠。这是一个很棒的盘子，还附带了土豆和酸菜作为装饰。

フランクフルト、骨付きフランクペッパー風味、白ソーセージ、チョリソー、ポークウインナーの5種を盛り合わせにしました。付け合わせにポテトとザワークラウトもついているおトクなプレートです。

¥1,800

セット套 ＋ メニュー餐

ライス・スープセット
米饭·汤套餐 ¥460
※大盛りは＋¥50 ※加大米饭需加50日元

パン・スープセット
面包·汤套餐 ¥460

サラダ・スープセット
沙拉·汤套餐 ¥460

- **米饭** ライス ※加大米饭需加50日元 ※大盛りは＋¥50
- **面包**（法棍） パン（バケット）
- **迷你沙拉** ミニサラダ
- **玉米浓汤** コーンポタージュ

各¥350

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

SAUSAGE
20241001

焗烤·煎鸡蛋卷

GRATIN | OMELET

※图片仅供参考

海鲜焗烤通心粉 シーフードマカロニグラタン

¥1,350

芝士番茄酱烤茄子与杏鲍菇 茄子とエリンギのトマトチーズオーブン焼

¥1,100

素煎鸡蛋卷 プレーンオムレツ

¥880

葱煎鸡蛋卷 ネギオムレツ

¥930

芝士煎鸡蛋卷 チーズオムレツ

¥930

辣肉酱煎鸡蛋卷 辛口ミート入りオムレツ

¥930

惊人超巨大煎鸡蛋卷 びっくりジャンボオムレツ

素煎鸡蛋卷的3倍大! 加入香肠、蘑菇 プレーンオムレツの3倍！ソーセージ・マッシュルーム入り

¥1,650

蛋包饭 オムライス

¥1,200

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。 ※此料理並非蛋包飯，煎蛋捲裡不含米飯（※この料理はオムライスではありません。オムレツにライスは入っていません）

GRATIN・OMELET
20240427

※图片仅供参考

披萨·面类·饭类
PIZZA | NOODLE | RICE

混合比萨 ミックスピザ ¥1,650

玛格丽特比萨 マルゲリータピザ ¥1,650

凤尾鱼西西里亚风比萨 アンチョビシシリアーノピザ ¥1,650

葱炒乌冬面（使用和牛） ねぎたっぷり焼うどん（和牛入り） ¥1,200

和风蘑菇意大利面 和風きのこスパゲティ ¥1,150

辣肉酱意大利面 辛口ミートソーススパゲティ ¥1,150

茄子培根的西红柿奶油意大利面 茄子とベーコンのトマトクリームスパゲティ ¥1,150

铁板那不勒斯风意大利面 鉄板ナポリタンスパゲティ ¥1,250

海鲜炒饭 シーフードピラフ ¥1,200

蒜香牛肉饭 ガーリックビーフライス ¥1,200

炸牛肉三明治 ビフカツサンド ¥2,050

蒜香烤面包 ガーリックトースト ¥510

蛋包饭 オムライス ¥1,200

煎鸡蛋卷咖喱饭 オムレツカレー
咖喱饭上盖有松软的鸡蛋
カレーライスにふわふわ卵をのせて ¥1,100
※加大份需加100日元

块状和牛牛肉咖喱 和牛ゴロっとビーフカレー ¥1,850
※加大份需加100日元

炸猪排咖喱 カツカレー ¥1,250
※加大份需加100日元

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

PIZZA・NOODLE・RICE
20241001

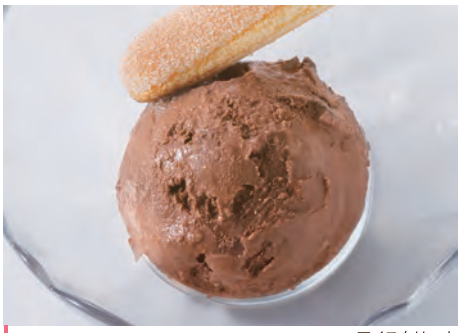
甜 点
DESSERT
※图片仅供参考

南瓜布丁 かぼちゃプリン ¥600

巧克力布朗尼 チョコブラウニー ¥600

巴斯克芝士蛋糕 バスクチーズケーキ ¥700

冰激凌（香草味） アイスクリーム（バニラ） ¥400



冰激凌（巧克力） アイスクリーム（チョコレート） ¥400

冰激凌（抹 茶） アイスクリーム（抹茶） ¥400

柚子沙冰 柚子シャーベット ¥500

苹果派 アップルパイ ¥600

饮 品

- 热咖啡 ホットコーヒー
- 红茶 紅茶
- 咖啡拿铁 カフェオレ

各¥420

本店也提供其他各种饮料，详细请看记载饮料的页面。
その他各種ドリンクを取り揃えております。詳しくはドリンクページをご覧ください。

おうちでミュンヘン Mischen et Kaufen

本店的料理几乎都可以打包外带，具体内容请随时咨询店员。

ミュンヘンの料理はほぼ全てテイクアウトOK!
詳しくはお気軽におたずねください。

※所示价格均含税。

DESSERT
20240427