



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

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

週替ランチ
¥980

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

- 茄子生火腿的西红柿意大利面 茄子とベーコンのトマトクリーム
- 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¥1,050
附迷你沙拉 ミニサラダ付き

可选择白饭或面包
※ライスかパンをお選びいただけます

推荐菜单

拼盘套餐 盛り合わせ定食 **¥2,220**

期间限定

含米饭、小菜、汤、咸菜
ご飯・小鉢・汁物・漬物 付

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 ¥1,100

含米饭、蛋、咸菜
ご飯、生卵、漬物 付

使用小型煤气炉提供
コンロでご提供

寿喜烧套餐 すき焼定食 **¥1,450**

国产牛肉

含小份米饭、炸什锦、蛋、咸菜
小ご飯、かきあげ、生卵、漬物 付

使用小型煤气炉提供
コンロでご提供

锅烧乌冬面套餐 鍋焼うどん定食 **¥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。

これらの定食はいずれも「ご飯」「小鉢」「汁物」「漬物」が付きます。ご飯大盛り(無料)もごさいます。

炸鸡块套餐 (香味酱汁) 若鶏の唐揚げ定食 **¥900**

国产鸡胸肉

汉堡肉排套餐 (炖煮酱汁) ハンバーグ定食 **¥1,050**

含和牛

八宝菜套餐 (附有炸鸡块) 八宝菜定食 **¥1,050**

期间限定

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 **¥1,050**

自家制作

炸猪排套餐 (炖煮酱汁) とんかつ定食 **¥1,050**

国产猪肉

炸鸡排套餐 (洋葱酱) チキンカツ定食 **¥900**

国产鸡胸肉

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 原味 / 葱烧 / 芝士 / 辣肉酱 定食 プレーン ネギ チーズ 辛口ミート 各**¥980**

牛五花烧肉套餐 牛カルビ焼肉定食 **¥1,200**

国产牛肉

生姜烧猪里脊套餐 豚ロースの生姜焼定食 **¥1,050**

国产猪肉

咖喱蛋包饭 オムレツカレー **¥1,000**

※ミニサラダ付 附迷你沙拉

炸猪排咖喱 カツカレー **¥1,100**

※ミニサラダ付 附迷你沙拉

蛋包饭 オムライス **¥1,100**

※ミニサラダ付 附迷你沙拉

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

飲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¥210**
- 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¥260**

推荐跟午餐一起享用的生啤

ランチと一緒に生ビールをどうぞ
下一頁記載着生啤和其他饮料
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

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でテイクアウト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] 20231001

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 マグラス	扎 ビッチャー
	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	580ml	530ml	435ml	630ml	800ml	1,000ml	330ml	1,800ml
生啤 生ビール	¥950	¥950	¥690	¥890	¥1,040	¥1,260	¥620	¥2,510
黑生啤 黒生ビール	¥980	¥980	¥710	¥920	¥1,070	¥1,320	¥640	¥2,650
生啤黑啤各半 ハーフ&ハーフ								

● 其他的生啤 その他の生ビール

※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。



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)。

800ml
大 ¥1,520

400ml
小 ¥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。

420ml
¥710

● 朝日产特别酿造啤酒 隅田川酿

アサヒの特別醸造ビール

隅田川ブルーイング



黄金爱尔兰啤酒

ゴールドンエール

醇厚爽口回味无穷，金光闪闪的麦芽酒。

華やかなコクと爽やかな後味が楽しめる、耀く黄金色のエールビール。

大 560ml 各¥920 小 280ml 各¥590



淡色爱尔兰啤酒

ペールエール

以“啤酒花清爽的香味和舒适的苦味”为特征的啤酒。

「ホップの爽やかな香りと、心地良い苦味」が特徴のペールエール。

● 鸡尾酒生啤酒 カクテル生ビール

各¥810

各¥990



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
カシスピア

生啤 × 黑加仑
生ビール×カシス



抹茶啤酒
抹茶ピア

生啤 × 抹茶
生ビール×抹茶



葡萄柚啤酒
グレープフルーツピア

生啤 × 葡萄柚汁
生ビール×グレープフルーツジュース



金巴利啤酒
カンパリア

生啤 × 金巴利
生ビール×カンパリ



蛋酒
エッグノック

黑啤 × 蛋黄
黒生ビール×卵の黄身

DRINK MENU

酒水单

2

WORLD BEER & COCKTAIL ETC.



● 全世界的啤酒 世界のビール

ヴェルデンブルガー (ドイツ)

Weltenburger (徳)

白ビール(コロコロビール・500ml)

- 白啤酒 (罐装・500ml) ¥1,350
- Barock・Dunkel (300ml) ¥980



シメイビール (ベルギー)

智美啤酒 (比利时)

- 赤ラベル
- 紅標 ¥1,000
- 白ラベル
- 白標 ¥1,150
- 青ラベル
- 藍標 ¥1,200



- ¥720
- バドワイザー(アメリカ) ● カールスバーグ(デンマーク)
- 百威(美国) ● 嘉士伯(丹麦)

- ¥790
- コロナ(メキシコ) ● ハイネケン(オランダ)
- 科罗娜啤酒(墨西哥) ● 喜力(荷兰)

- ¥890
- ビルズナーウルケル(チェコ) ● ギネススタウト(アイルランド) ● ドラフトギネス(アイルランド)
- 皮尔森之源(捷克) ● ギネス黒啤(爱尔兰) ● ギネス生啤(爱尔兰)
- アサヒスーパードライ中瓶
- 朝日Super Dry中瓶



シュナップス

● Schnaps ● Steinhager

酒精度38度(金酒)。Schnapsは促進胃動力、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。

シュタインハイガー

¥570



ノンアルコールビール

● 无酒精啤酒

- アサヒドライゼロ
- 朝日Super Dry Zero ¥590

カクテル

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

ジン (金酒) ジン	¥720	CASIS (黒加仑酒) カシス	¥720	DITA (荔枝) ライチ	¥770
Gin Buck (姜汁汽水) ジンバック		黒加仑苏打酒 (苏打水) カシスソーダ		DITA橙汁酒 (橙子) デイタオレンジ	
Gin Tonic (奎宁水) ジントニック		黒加仑橙汁酒 (橙子) カシスオレンジ		DITA苏打酒 (苏打水) デイタソーダ	
Gin Lime (青柠) ジンライム		秀兰邓波儿鸡尾酒 (橙子+苏打水) シャーリーテンブル		DITA葡萄酒 (葡萄柚) デイタグレープ	
VODKA (伏特加) ウォッカ	¥720	CANPARI (金巴利) カンパリ	¥720	WINE (葡萄酒) ワイン	¥770
莫斯科佬 (姜汁汽水+青柠) モスコミュール		金巴利苏打酒 (苏打水) カンパリスーダ		基尔酒 キール 甜口/辣口 甘口/辛口 (黒加仑+白葡萄酒) カシス+白ワイン	
伏特加奎宁 (奎宁水) ウォッカトニック		金巴利橙汁酒 (橙子) カンパリオレンジ		Cardinal (黒加仑+葡萄酒) カーディナル(カシス+赤ワイン)	
螺丝起子鸡尾酒 (橙子) スクリュードライバー		PEACHTREE (桃酒) ピーチ	¥720		
		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			

DRINK 酒水单 MENU

3

WINE & SOFT DRINK



グラスワイン ●杯装葡萄酒

紅
(順口)
(ミディアムボディ)
¥520



白
(中甜口・中辣口)
(中甘口・中辛口)
¥520



ロゼ
桃紅
(中辣口)
(中辛口)
¥520



ハウスワイン デキャンター
自醸葡萄酒 一瓶
紅 白 500ml
各¥1,700

ハーフボトル ●半瓶 **紅**

Mercian Cepage(順口) メルシャンセパーージュ(ミディアムボディ)
[多品種葡萄混合酒] ブレンドワイン ¥1,600

Filonrouge(順口) フィロンルーージュ(ミディアムボディ)
● 法国 フランス ¥2,000

ハーフボトル ●半瓶 **白**

Mercian Cepage(中辣口) メルシャンセパーージュ(中辛口)
[多品種葡萄混合酒] ブレンドワイン ¥1,600

Filondor(中辣口) フィロンドール(中辛口)
● 法国 フランス ¥2,000

レギュラーボトル ●常规瓶 **紅** **桃紅**

远山 梅洛・桃紅(辣口) **桃紅** フロンテラ メルロー・ロゼ(辛口)
● 智利 フレッシュでスマートな味わい
● 新鮮爽口 ¥3,000

Donna Caterina(順口) ドンナ カテリーナ(ミディアムボディ)
● 意大利 ガリオッポ種、スパイシーな香り
● 佳瓊璞品种、辛香 ¥3,600

Zonin・Ventierre・Cabernet(順口) ソーニン・ヴェンティエッレ・カベルネ(ミディアムボディ)
● 意大利 ベリー系の香り、フレッシュな赤
● 漿果的香气、新鮮の紅色 ¥3,600

Le Petit Cochonnet(順口) プティ・コショネ(ミディアムボディ)
● 法国 カベルネ種、豚肉料理と合います
● 赤霞珠品种、宜配猪肉料理 ¥3,600

Cienna(順口) シエナ(ミディアムボディ)
● 罗马尼亚 メルロー種、肉料理全般と相性良し
● 梅洛品种、宜配任意肉料理 ¥4,100

レギュラーボトル ●常规瓶 **白**

Donna Cristina(中辣口) ドンナ クリスティーナ(中辛口)
● 意大利 トロピカルフルーツや干草の香り
● 热带水果及干草的香气 ¥3,600

Casal Garcia(辣口) カザル・ガルシア(辛口)
● 葡萄牙 微発泡、青リンゴ系の香り
● 轻微发泡、青苹果的香气 ¥3,600

密斯卡岱(辣口) ムスカデ(辛口) **A・O・C**
● 法国 マスカット系の香り、魚介類と合います
● 青提的香气、宜配海鲜料理 ¥4,100

Burg Layer(甜口) ブルクライヤー(甘口) **kabinett**
● 德国 ドイツ白ワイン独特の甘さ、飲みやすい
● 德国白葡萄酒独特的清甜、易饮 ¥5,100

沙布利(辣口) シャブリ(辛口)
● 法国 フランス白辛口の定番、さわやかで上品
● 法国辣口白葡萄酒の招牌、爽口高級 ¥5,500

A・O・C 法国的原产地统称葡萄酒 フランスの原産地統制名称ワイン **kabinett** 德国高级酒中的一种 ドイツ高級酒の中の一つ

プレミアムドリンク ●顶级饮料 各¥720/250ml

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

- マンゴー
- カシス
- 黒加仑
- グレープ
- 葡萄



ソフトドリンク ●软饮料 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 ジンジャーエール
- 可口可乐 コカコーラ
- 大麦若叶青汁 大麦若葉汁
- 奎宁水 トニックウォーター
- Wilkinson苏打水 タンサン

DRINK MENU

酒水单

4

SHOCHU, JAPANESE SAKE & WHISKY ETC



ハイボール・サワー

● 高杯酒・沙瓦

ハイボール(ブラックニッカ)

- 高杯酒 (Black Nikka) ¥570 ※ジンジャーエール割・コーラ割はプラス¥110
※兑姜汁汽水・可乐需另付¥100

サワー(梅、レモン、ライム、カルピス)

- 沙瓦(梅、柠檬、青柠、可尔必思) ¥620

梅酒

- 梅酒 ¥720

杏露酒

- 杏露酒 ¥720

● 日本酒

月桂冠特選

- 月桂冠特选 (180ml) ¥740

【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) ¥1,080 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

焼酎

● 烧酒

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iichiko ¥620 いいちこ ② 特选一番札 ¥670 特选一番札

芋

- ③ 萨摩白波 ¥620 さつま白波 ④ 萨摩司(黑麹) ¥670 さつま司(黒麹) ⑤ 赤雾岛 ¥770 赤霧島 ⑥ 富乃宝山 ¥770 富乃宝山

荞麦

- ⑦ 玄庵 ¥670 玄庵

黑糖

- ⑧ 喜界岛 ¥670 喜界島

ボトル

瓶 ※1 ※2 ①②③⑦ 各¥4,000 ④⑧ 各¥4,600 ⑤⑥ 各¥5,100

飲み切りボトル(200ml)

小瓶(200ml) ※2 ● 亦竹iichiko(麦) ¥1,200 いいちこ(麦)

※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

ウイスキー各種(ハイボール・水割り・ロックなど)

● 各种威士忌(高杯酒・兑水・加冰等)

	Shot (S) <small>※3</small>	Shot (W) <small>※3</small>	レギュラーボトル 常规瓶 <small>※1 ※2</small>	Shot (S) <small>※3</small>	Shot (W) <small>※3</small>	レギュラーボトル 常规瓶 <small>※1 ※2</small>	
威士忌 ウイスキー Super Nikka	¥700	¥1,050	¥9,000	波本 バーボン IW Harper	¥620	¥920	¥7,000
威士忌 ウイスキー 老伯威 オールドバー	¥900	¥1,250	¥11,000	波本 バーボン 杰克丹尼 ジャックダニエル	¥620	¥920	¥7,000
威士忌 ウイスキー 竹鹤	¥950	¥1,300	¥12,000	苏格兰 スコッチ 顺风威士忌 カティサーク	¥620	¥920	¥7,000
				苏格兰 スコッチ 白马威士忌 ホワイトホース	¥620	¥920	¥7,000

※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



München
SPECIALTY

名物

DEEP-FRIED

若鶏の唐揚

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¥1,000



乳鸡肉派对

[香草风味 / 微辣风味]

若鶏のパーティチキン [ハーブ / ピリ辛] 各¥940

セットメニュー



ライス・スープセット
+ 米饭・汤套餐

¥460



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
+ 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でテイクアウト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]
20230429



 **前菜**
HORS-D'OEUVRE

※图片仅供参考



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 あぶりマグロ特製醤油だれ
炙烤金枪鱼 **¥1,400**



闷烤牛肉 ローストビーフ
¥1,150



烟熏三文鱼 スモークサーモン
¥1,200



多种芝士拼盘 チーズ色々盛合せ
¥1,320



意式腊香肠 サラミの盛合せ
拼盘 **¥1,150**



土豆沙拉 ポテトサラダ
¥750



蔬菜棒 スティック野菜
¥650



多种蔬菜 色々野菜の
自家制腌菜 自家製ピクルス **¥770**



蒜香烤面包 ガーリックトースト
¥480



油渍沙丁鱼 オイルサーディン
¥850



腌莹鱿 ほたるいかの沖漬け
¥660



芥末章鱼 タコのわさび漬け
¥660



仙贝花生 あられの盛合せ
¥580



凉拌豆腐 冷奴
¥500



毛豆 枝豆
¥440



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でテイクアウト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
 20230429



沙拉·蔬菜菜品

SALAD | VEGITARIAN DISH

※图片仅供参考



特制墨西哥卷饼 特製タコス
¥940



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
¥1,210



蔬菜沙拉 野菜サラダ
¥1,050



乌冬沙拉 (青紫苏味) うどんサラダ(青しそ風味)
¥880



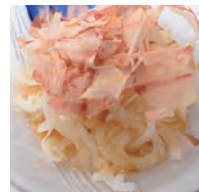
豆腐和蔬菜沙拉 豆腐と野菜のサラダ
¥880



切片西红柿沙拉 冷しトマトのサラダ
¥750



土豆沙拉 ポテトサラダ
¥750



洋葱薄片 オニオンスライス
¥600



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
¥1,000



炒菠菜 ほうれん草のソテー
¥950



德国酸菜 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でテイクアウト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
20230429



 **油炸食品**
DEEP-FRIED THINGS

※图片仅供参考



慕尼黑特产

特产 炸鸡块 2个:各¥480
(不带骨/带骨)
若鶏の唐揚【骨なし/骨付き】 4个:各¥960



炸鸡块 香味酱汁 若鶏の唐揚 香味ソース ¥1,000



炸鸡块 浓香蛋黄葱酱 若鶏の唐揚 香味ネギマヨ ¥1,000



炸鸡块 甜辣酱 若鶏の唐揚 スイートチリソース ¥1,000



乳鸡肉派对 若鶏のパーティチキン (ハーブ/ピリ辛) (香草风味/微辣风味) 各¥940



本店特色拼盘 ミュンヘン特製 盛合せ料理 ¥1,760
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



特制蟹肉 奶油可乐饼(3个) 特製カニクリームコロッケ (3個) ¥900



炸虾(3只) 海老フライ (3尾) ¥1,800



自家制炸土豆 自家製ポテトフライ (バター添え) (附黄油) ¥800



凤尾鱼蒜味 炸土豆 アンチョビガーリックポテト ¥900



德式炸土豆 ジャーマンポテト (カレー風味) (咖喱味) ¥900



炸花枝 いかのフライ ¥1,050

套 + 餐

 
ライス・スープセット
+ **米饭·汤套餐** ¥460

 
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
+ 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。

DEEP-FRIED THINGS
20230429



※图片仅供参考
※写真はイメージです



海鲜菜品

SEAFOOD



期间
限定

炸牡蛎(期间限定)

カキフライ

¥940



期间
限定

烤带壳牡蛎(期间限定)

カキのシェル焼き

¥1,150



期间
限定

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



辣酱小虾

小海老のチリソース

¥1,150



辣酱虾与扇贝

海老とホタテのチリソース

¥2,500



凉拌海鲜

シーフードのマリネ

¥1,300



蒜香虾

ガーリックシュリンプ

¥1,350



西式鲑鱼味增黄油烧

使用小型
煤气炉提供
コンロでご提供

鮭の洋風
チャンチャン焼

¥1,100



橄榄油葱烧海鲜

シーフードのアヒージョ

¥1,430

ライス・スープセット
+ 米饭・汤套餐 ¥460

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
+ 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。

SEAFOOD_W
20231001



肉类菜品

MEAT

※图片仅供参考



和牛炖菜 (附沙拉) 和牛ビーフシチュー ¥1,800



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 使用小型煤气炉提供 野菜と和牛のうまダシ焼き ¥1,320



猪五花和豆芽的肉酱烧 使用小型煤气炉提供 豚バラもやしのフルコギソース ¥960



国产菲力牛排 150克 西洋山葵酱 国産牛ひれステーキ ¥4,400



沙朗牛排 100g¥1,870/200g¥3,080 图片为200克 サーロインステーキ 洋葱酱



骰子牛排 Stamina サイコロステーキ ¥1,650



汉堡肉排 附有鸡蛋 多蜜酱 ハンバーグステーキ 玉子添え ¥1,400



本店特色拼盘 ミュンヘン特製 盛合せ料理 ¥1,760 香味酱汁炸鸡块·炸虾·蟹肉奶油可乐饼·牛肉饼 若鶏の唐揚げソース・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] ¥1,870



炸牛排 多蜜酱 ビーフカツレット ¥1,870



炸牛肉三明治 ビフカツサンド ¥1,980

套餐

ライス・スープセット
+ 米饭·汤套餐 ¥460

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
+ 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でテイクアウト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 20230429



香肠
SAUSAGE

※图片仅供参考



德国酸菜和
水煮白香肠

ザワークラウトと
白ソーセージのポイル
¥1,320



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
¥1,320



多种香肠佐罗勒酱

色々ウィンナー
バジルソース添え
¥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



香肠拼盘

ソーセージ盛り合わせ
¥2,500

套 + 餐



ライス・スープセット
+ 米饭・汤套餐



¥460



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
- + 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
20230429



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
¥1,250



芝士番茄酱烤茄子 茄子とエリンギの トマトチーズオープン焼
与杏鲍菇 ¥1,000



芝士火锅 チーズフォンデュ
根据个人情况可以不加红酒。 お好みで「ワイン抜き」もできます。
¥2,200



惊人超巨大煎鸡蛋卷 びっくりジャンボオムレツ
素煎鸡蛋卷の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
大约30厘米! **推荐菜单**
¥1,500



素煎鸡蛋卷 プレーンオムレツ
¥800



葱煎鸡蛋卷 ネギオムレツ
¥850



芝士煎鸡蛋卷 チーズオムレツ
¥850



辣肉酱煎鸡蛋卷 辛口ミート入りオムレツ
¥850



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。 ※此料理并非蛋包饭, 煎蛋捲裡不含米饭 (※この料理はオムライスではありません。オムレツにライスが入っていません)

GRATIN・OMELET
20230429



披萨·面类·饭类

PIZZA | NOODLE | RICE

※图片仅供参考



混合比萨 ミックスピザ
¥1,450



玛格丽特比萨 マルゲリータピザ
¥1,750



凤尾鱼 アンチョビシシリアーノピザ
西西里亚风比萨 ¥1,600



西班牙辣香肠 チョリソサラミ
比萨 ¥1,800



和风蘑菇 和風きのこスパゲティ
意大利面 ¥1,050



辣肉酱 辛口ミートソース
意大利面 ¥1,050



茄子培根的 茄子とベーコンの
西红柿奶油意大利面 ¥1,050



铁板那不勒斯风 鉄板ナポリタン
意大利面 ¥1,100



葱炒乌冬面 ねぎたっぷり焼うどん
(使用和牛) ¥1,100



海鲜炒饭 シーフードピラフ
¥950



蒜香牛肉饭 ガーリック
¥1,100



炸牛肉三明治 ビフカツサンド
¥1,980



蛋包饭 オムライス
¥1,100



煎鸡蛋卷咖喱饭 オムレツ
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 ¥1,000



块状和牛 和牛ゴロっと
牛肉咖喱 ビーフカレー ¥1,650



炸猪排咖喱 カツカレー
¥1,100



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でテイクアウト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
20230429



甜点
DESSERT

※图片仅供参考



南瓜布丁

かぼちゃプリン

¥500



巧克力布朗尼

チョコブラウニー

¥500



巴斯克芝士蛋糕

バスクチーズケーキ

¥650



柚子沙冰

アップルパイ

¥500



冰激凌(香草味)

アイスクリーム(バニラ)

¥500



冰激凌(草莓味)

アイスクリーム(ストロベリー)

¥500



冰激凌(混合口味)

アイスクリーム(ミックス)

¥500



柚子沙冰

柚子シャーベット

¥500

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, 详情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。



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でテイクアウト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
20230429