

customer select choice

Mực ống Cò Dại - Ika Dai Shio bản lớn, với các đường dao vuốt đều luyện sẽ nở bung ra khi nướng, làm cho phần thịt bên trong chín đều đẹp mắt. Ăn kèm với Sauce, Sake Chanh Nhật Bản.

シェフが厳選しております。自家製大鰯のたれで、海鮮焼きもお楽しみいただけます。

241 EBI MISO 海老味噌

242 TAKO たこ

Oishii !!
must try !!

243 KAKI 牡蠣

**Món được
ưa chuộng**
Popular

244 SALMON HARASU サーモンハラズ

245 KARI KARI KOI SHIO カリカリ鯉焼

246 KARI KARI KOI MISO カリカリ鯉味噌

248 AKAI IKA 赤いイカ

247 EBI SHIO 海老塩

**Món được
ưa chuộng**
Popular

249 IKASHOU イカダシ

251 IKA DAI SHIO イカ大塩

250 SHISHAMO SHIO ししやも塩

**Món bán
chạy nhất**
Best
Seller

211 BUTA CHICHI MISO 豚ちち味噌

Món ăn đặc biệt từ sốt Miso hoàn hảo với vị béo, giòn của Buta Chichi.

212 GYU BARA SHIO 牛バラ塩

Phần thịt đặc biệt của bò. Xếp kỹ thịt bò các vân mỡ, tạo cảm giác vừa ngọt vừa béo.

Oishii !!
must try !!

213 NAKAOCHI TARE 中尾ちたれ

214 O-SAMA BUTA KARUBI MISO 王様豚カルビ味噌

Miếng sườn hun khói, ngọt và thơm, rất hợp với bia

215 KARAI HORUMON MORIAWASE 辛いホルモン盛り合わせ

Ngon, giòn sần sật, rất hợp khi dùng kèm bia

chef special recommend

Chef Katayama trân trọng khuyến dùng các món Yakimiku đặc sắc đậm chất Osaka tại FUJIYA theo trình tự: Gyu Tan Negi, Nakauchi, Gyu Bara, O-Sama Buta và Horumon Moriawase!



217 GYUTAN SHIO 牛タン塩

Người Nhật thường bắt đầu bữa ăn Yakimiku bằng món thịt bò nướng muối hoặc dầu Negi.

216 GYUTAN NEGI 牛タンねぎ

Bò Wagyu Nhật, mềm và có lớp mỡ rất đặc biệt

骨付きカリ

中尾ちたれ

カルビ味噌

牛バラ

鶏味噌

ĐẦU TIÊN **CHŨNG TÔI PHỤC VỤ**

299.000đ
Honesty Karubi Tare
Gyu Tan Negi Special
Nakauchi Tare
Gyu Bara Tare
Buta Miso
Tori Miso

TÍP THEO **BẮT ĐẦU Start!!**
GỌI MÓN KHÔNG GIỚI HẠN

349.000đ
Sakana Shio
Honesty Karubi Tare
Gyu Tan Negi Special
Nakauchi Tare
Gyu Bara Tare
Buta Miso
Tori Miso

ala carte premium cut

Được lựa chọn và chế biến cẩn thận bởi Chef Katayama, đầu bếp Osaka với 35 năm kinh nghiệm, các món ala carte bao gồm những thực phẩm ngon nhất sẽ đảm bảo làm hài lòng cả những quý khách hàng sành ăn và khó tính nhất!

111 KATA KARUBI
骨付カルビ 129,000đ

112 AUSSIE RIB ROSU TARE
豪州産リブロースたれ 199,000đ

113 HONETSUKI KARUBI
骨付きカルビ 199,000đ

116 GYUTAN SHIO SPECIAL
牛タン塩スペシャル 139,000đ

117 GYUTAN NEGI SPECIAL
牛タンねぎスペシャル 139,000đ

114 HARAMI TARE
ハラミたれ 199,000đ

115 SALMON SHIO
サーモン塩 159,000đ

118 ZUWAI KANI NABE
ずわい蟹鍋 289,000đ

HÃY CHỌN

1 trong 3 loại set ăn kèm để món ăn ala carte thêm đầy đủ

SET A 24,000đ

SET B 24,000đ

SET C 45,000đ

Tất cả giá chưa bao gồm và sẽ được cộng thêm 10% thuế VAT. Món thực phẩm có thể thay thế với hình ảnh minh họa.

upgrade menu +69,000đ

Của tuyệt Alaska là loại của quý hiếm. Do sinh sống trong vùng biển cực lạnh nên có rất mềm, thịt đỏ hồng, dai và ngọt. Đặc biệt có hương thơm rất đặc trưng.

201 GYUTAN NEGI SPECIAL
牛タンねぎスペシャル

202 GYUTAN SHIO SPECIAL
牛タン塩スペシャル

204 HARAMI TARE
ハラミたれ

205 HONETSUKI KARUBI TARE
骨付きカルビたれ

203 O-SAMA HARAMI TARE
王様ハラミたれ

206 AUSSIE RIB ROSU TARE
豪州産リブロースたれ

207 O-SAMA NAKAOCHI SHIO
王様中肉塩

208 O-SAMA NAKAOCHI TARE
王様中肉たれ

209 HARAMI SHIO
ハラミ塩

210 HONETSUKI KARUBI SHIO
骨付きカルビ塩

Vi sao nên dùng menu Upgrade?

Quý khách sẽ được ăn thỏa thích thêm các món bò đắt tiền, mềm, ngon đặc biệt mà rất hiếm nhà hàng buffet thường không có:

- Harami: Dải thịt bò Mỹ, giá trị cao tương đương Rib Eye. Là phần thịt mềm nhất trong các nhà hàng Yakimaru Nhật Bản. Là phần nhiều ngọt nhưng rất mềm, ngon và ứu nước.
- Aussie Rosu: Rib Eye bò Úc. Rib eye là một trong các phần thịt giá trị và ngon nhất của bò. Đặc biệt ngon khi ướp sauce Tare và chấm cùng muối.
- Honetsuki Karubi: Sườn bò Mỹ có xương. Rất mềm và ngọt.
- Gyutan Special: Phần mềm nhất của lưỡi bò. Mềm con bò trưởng thành chỉ có được 500gram Gyutan Special.
- Zuwa Kani Nabe: Lẩu Cua Tuyệt nhập khẩu từ vùng biển lạnh Alaska, nổi tiếng khắp thế giới với hương vị thơm ngon đặc biệt.

アップグレードしていただく、牛タンスペシャル(ねぎ・塩)、王様ハラミたれ、ハラミ(たれ・塩)、豪州産リブロースたれ、骨付きカルビ(たれ・塩)、ずわい蟹鍋もお召し上がりいただけます。