

THE HALL OF WAGYU EXCELLENCE

和牛殿堂・近江亭奥座



Ebisu Oumitei  
OKUZA

極致和牛，尊貴時光。

【每位酌收席位費 580 日圓】

\* 每位酌收 580 日圓席位費。\*

OKUZA 為您呈獻最頂級的日本和牛與非凡的用餐體驗。

- 惠比壽 近江亭奥座 -

EBISU OUMITEI OKUZA

【本店備有繁體中文及簡體中文菜單，請向工作人員諮詢。】

Menus are also available in Traditional and Simplified Chinese. Please ask our staff.

# COURSE MENU

## 套餐菜單



※ 請同一組客人選擇相同套餐。

※ 如對牛舌、內臟或冷麵等食材不適應，可更換為其他菜品。請告知服務人員您的需求。



### [ 極致黃金套餐 ]

¥12,800

#### Kiwami Gold Course

- ・前菜・奧座沙拉・沙朗牛壽司・生拌牛肉・特上牛舌・精選拼盤・燒肉・內臟拼盤・冷麵・甜品
- ・Appetizer・Okuza Salad・Sirloin Sushi・Yukke・Premium Tongue・Special Assortment
- ・ Meat with Okuza Special Sauce・ Meat with Okuza Special 2・ Cold Noodles・ Dessert



### [ 極致套餐 ]

¥9,800

#### Kiwami Course

- ・前菜・奧座沙拉・牛壽司・特上牛舌・精選拼盤・燒肉・內臟拼盤・冷麵・甜品
- ・Appetizer・Okuza Salad・Beef Sushi・Premium Tongue・Special Assortment・ Meat with Okuza Special Sauce
- ・ Meat with Okuza Special Sauce2・ Cold Noodles・ Dessert



### [ 奧座套餐 ]

¥6,800

#### Okuza Course

- ・前菜・蔥拌沙拉・上等牛舌・主廚精選拼盤・燒肉・內臟拼盤・白飯・小甜品
- ・Appetizer・Choregi Salad・Jo-Tongue・Chef's Selection Assortment・ Meat with Okuza Special Sauce
- ・ Meat with Okuza Special Sauce2・ Rice Soup・ Petit Dessert

※套餐請按人數點餐。(10歲以下兒童不在此限)

※若有不喜食的食材，可更換其他品項，請洽服務人員。

# Assorted Wagyu Platter

精選和牛拼盤



## 「極致主廚嚴選拼盤」

Kiwami Chef' s Selection Platter

包含特選菲力在內，由主廚嚴選當日 4 種推薦和牛拼盤。

A selection of four recommended premium cuts of the day, including our signature fillet.

2 人前 / For 2 persons

¥4,980

3 人前 / For 3 persons

¥7,470

4 人前 / For 4 persons

¥9,960

5 人前 / For 5 persons

¥12,450



## 「特選拼盤」

Special Platter

特上牛舌、特上牛里脊、特上牛肋、肋眼牛排等四種拼盤

A platter of four premium cuts: top tongue, top loin, top kalbi, and ribeye. You may substitute the top tongue with fillet upon request. Please ask our staff.

2 人前 / For 2 persons

¥6,680

3 人前 / For 3 persons

¥10,020

4 人前 / For 4 persons

¥13,360

5 人前 / For 5 persons

¥16,700



## 「廚嚴選三品拼盤」

Chef' s Special Trio

以當日主廚推薦部位為主，嚴選三種（以瘦肉為主）。

A selection of three recommended cuts of the day, focusing on lean beef.

2 人前 / For 2 persons

¥3,680

3 人前 / For 3 persons

¥5,520

4 人前 / For 4 persons

¥7,360

5 人前 / For 5 persons

¥9,200



所有拼盤皆適合分食共享。

# 焼肉 Classics

## 經典燒肉



### 牛舌 Tongue

(多汁且充滿鮮味的和牛舌)

牛舌最佳搭配「多芭蔥」 ¥580

Perfect Pairing for Tongue "Doba Negi"



熟成和牛生舌 Nama-Tan (Wagyu Aged Tongue)

¥2,880

熟成和牛生舌 (非生食, 經過精心熟成, 更加柔嫩鮮美) 生タン

特上牛舌 Jo-Tan (Premium Tongue)

¥1,980

特上牛舌 (牛舌中部, 脂香細緻) 上タン

厚切特上牛舌 Toku Jo-Tan (Thick-Cut Jo-Tan)

¥4,200

厚切特上牛舌 (最精華部位, 厚切多汁) 厚切り特上タン

牛舌 Tan (Tip Tongue)

¥1,180

牛舌 (牛舌尖端, 口感結實、牛味濃郁) タン



### 和牛里脊 Rosu

(兼具瘦肉與柔嫩口感的和牛里脊)



精選和牛里脊 Ichioshi-Rosu (Signature Rosu)

¥1,680

精選和牛里脊 (主廚推薦) いちおしロース

特上和牛里脊 Toku Jo-Rosu (Premium Jo-Rosu)

¥2,880

特上和牛里脊 (瘦肉中最上等部位) 特上ロース



## 肋條肉 Karubi

(和牛肋條／油花豐富的牛肉)



|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 和牛肋條肉 Standard Karubi カルビ       | ¥1,680 |
| 和牛肋條肉 (多汁鮮嫩、燒肉經典部位)             |        |
| 里肌肋條肉 Sasami Karubi ササミカルビ      | ¥1,980 |
| 里肌肋條肉 (瘦肉較多，口感清爽)               |        |
| 橫膈膜肋條肉 Kainomi Karubi カイノミカルビ   | ¥2,080 |
| 橫膈膜肋條肉 (瘦肉與油花均衡，稀少部位)           |        |
| 特上肋條肉 Premium Jo-Karubi 特上カルビ   | ¥2,980 |
| 特上肋條肉 (油花細緻豐富，入口即化)             |        |
| 中落肋條肉 Naka-Ochi Karubi 中落ちカルビ   | ¥980   |
| 中落肋條肉 (肉質豐滿、油花充足)               |        |
| 切片肋條肉 Kiri-Otoshi Karubi 切落しカルビ | ¥880   |
| 切片肋條肉 (綜合部位，適合分享)               |        |

Harami (Outside Skirt)



## 和牛橫膈膜

(多汁且風味十足的橫膈膜部位，燒肉人氣首選。)



|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| 絕品橫膈膜 Zettai Harami (The Finest Harami) 絶対ハラミ | ¥2,980 |
| 絕品橫膈膜 (極致油花、鮮嫩多汁)                             |        |
| 特選橫膈膜 Tokusen Sagari (Special Sagari) 特選サガリ   | ¥2,180 |
| 特選橫膈膜 (柔嫩與瘦肉兼具，中段精選)                          |        |
| 特上橫膈膜 Jo-Harami (Premium Harami) 上ハラミ         | ¥2,180 |
| 特上橫膈膜 (油花細膩、肉質嫩中帶勁)                           |        |
| 橫膈膜筋 Harami Suji (Harami Tendon) ハラミすじ        | ¥880   |
| 橫膈膜筋 (口感紮實，牛味濃厚)                              |        |



## 稀有部位 Rare Cuts

(多汁美味的頂級稀有和牛部位)



夏多布里昂 Chateaubriand (The finest cut of tenderloin) シャトーブリアン ¥6,800  
入口即化，被譽為牛排之王。(牛柳芯／菲力最頂級部位)

沙朗 Sirloin (King of Wagyu Beef) サーロイン ¥6,800  
油花細緻，肉質多汁。經典代表部位。(和牛之王)

棉被肉 Zabuton (Chuck Flap / Rich Marbling) ザブトン ¥2,980  
油花分布均勻，柔軟細膩，和牛愛好者最愛。(肩胛上蓋肉／油花豐富)

菲力 Filet (Tenderloin / Lean & Tender) ファイル ¥4,280  
口感柔嫩，瘦中帶嫩，牛味濃郁。(瘦嫩牛排)

臀肉 Ichibo (Aitchbone / Lean & Juicy) イチボ ¥2,280  
油花少，口感細膩，風味豐富。(瘦而多汁的稀有部位)

臀心肉 Rump (Lean Hip Cut) ランプ ¥2,080  
來自後臀部，風味濃郁，肉質緊實。(瘦肉部位)

肋眼 Ribosu (Richly Marbled Ribloin) リブロース ¥3,280  
入口即化，油花細膩，和牛精華部位。(油花豐富的肋脊肉)



## 和牛內臟 (Offal/Organ meats) Horumon

(多樣食感與風味的和牛內臟)



牛大腸 Shima-cho (Large Intestine) シマチョウ ¥1,080  
牛大腸 (經典內臟部位，肉質肥美多汁)

上牛肚 Jo-Mino (Premium Tripe) 上ミノ ¥1,380  
上牛肚 (脆彈口感，內臟之王)

和牛肝 Wagyu Liver (Liver) 和牛レバー ¥1,280  
和牛肝 (鮮嫩濃郁，限量供應)

本週精選內臟 Weekly Horumon (Weekly Offal Selection) 今週のホルモン ¥1,280  
本週精選內臟 (請向服務人員詢問當日推薦)

精選內臟拼盤 Horumon Moriawase (Assorted Offal Platter) ホルモン盛り ¥2,380  
精選內臟拼盤 (綜合推薦，適合分享)



## 沙拉 Salad

(清爽脆口的沙拉，為燒肉增添風味。)



韓式沙拉 ¥680

チョレギサラダ

奧座招牌沙拉 ¥980

奧座サラダ

冰鎮番茄 ¥680

冷やしトマト

生菜葉包 ¥680

サンチュ



## 前菜 Appetizer

(韓式風味的前菜，清爽開胃，與燒肉絕配。)



韓式拌菜拼盤 ¥880

ナムル盛り

韓式泡菜拼盤 ¥980

キムチ盛り

(單點) 大白菜泡菜／黃瓜泡菜／蘿蔔泡菜 ¥550

(單品) 白菜キムチ・オイキムチ・カクテキ

(單點) 豆芽拌菜／小松菜拌菜 ¥550

(單點) もやしナムル／小松菜ナムル



## 精選小菜 Specialties

(精心挑選的各式小菜，豐富您的餐桌。)



牛百葉生拌 ¥980

生牛百葉刺身 センマイ刺し

韓國紫菜 ¥420

韓国のり

滷豬腳 ¥880

豚足

毛豆 ¥480

枝豆

炭烤大蝦 (2尾) ¥1,680

大海老

炭烤國產蒜頭 ¥650

國産にんにく焼き

牛舌香腸 (2本) ¥700

牛たんソーセージ

炭烤蘆筍 ¥520

アスパラガス

辣味鱈魚內臟 ¥580

辣味醃鰵魚腸 チャンジャ

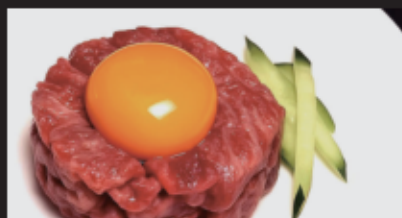
炭烤蔬菜拼盤 ¥980

野菜焼き盛り



## 日式和牛生拌 Yukke

(日式經典和牛生拌肉，搭配蛋黃。)



日式和牛生拌 (醬油風味) Wagyu Yukke (Soy Sauce) ユッケ ¥1,780

嫩和牛塔塔，以特製醬油醃製。

日式和牛生拌 (鹽味) Wagyu Yukke (Salt) 塩ユッケ ¥1,780

清爽鹽味，凸顯和牛原味。

Wagyu Shabu-Slice & Wagyu Sushi



## 和牛燒涮片 / 和牛壽司

(炙燒和牛薄片及嚴選和牛握壽司。)



燒涮沙朗片 Yaki-Shabu Sirloin 焼きしゃぶサーロイン ¥1,980

薄切和牛沙朗，輕炙後蘸蛋黃醬食用。

燒涮肋眼片 Yaki-Shabu Ribeye 焼きしゃぶリブローズ ¥1,880

嫩煎肋眼薄片，沾濃郁蛋黃醬。

和牛握壽司 (三貫) Wagyu Sushi (3 pieces) 肉寿司 ¥1,800

嚴選和牛握壽司三貫。

沙朗握壽司 (一貫) Sirloin Sushi (1 piece) サーロイン寿司 ¥1,800

和牛沙朗握壽司一貫。

Chicken & Pork



## 精選雞肉・豬肉

(嚴選優質雞肉、豬肉部位。)



炭烤雞腿肉 Chicken Thigh 鶏もも ¥980

多汁鮮嫩的雞腿肉，炭烤至完美。

炭烤豬頸肉 Pork Toro 豚トロ ¥1,080

油花豐富、口感極佳的豬頸肉。



## 飯類 Rice Dishes

( 搭配燒肉的精選飯類。 )



|                             | 半份<br>Half Size                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 蔥花拌飯 Negi-Meshi<br>ねぎめし     | ¥480                             |
| 白飯 Steamed Rice<br>ライス      | ¥380                             |
|                             | 大 / Large ¥480<br>小 / Small ¥280 |
| 辣牛肉湯飯<br>ユッケジャンクッパ          | ¥1,180 ¥780                      |
| 韓式湯飯 Koppa Soup Rice<br>クッパ | ¥930 ¥680                        |

|                                                | 半份<br>Half Size |
|------------------------------------------------|-----------------|
| 石鍋和牛拌飯<br>Ishiyaki Yukke Bibimbap<br>石焼ユッケビビンバ | ¥1,580          |
| 牛小排湯飯 Kalbi Koppa<br>カルビクッパ                    | ¥1,180 ¥780     |
| 牛尾湯飯 Gomtang Koppa<br>コムタンクッパ                  | ¥1,180 ¥780     |



## 麵類 Noodles

( 精選冷麵及熱麵，帶來新鮮美味體驗。 )



|                                                              | 半份<br>Half Size |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|
| 牛小排拉麵 Kalbi Noodles<br>カルビ麵                                  | ¥1,180 ¥780     |
| 辣牛肉湯麵 Yukkejan Noodles<br>ユッケジャン麵 (Spicy beef soup noodles.) | ¥1,180 ¥780     |

|                               | 半份<br>Half Size |
|-------------------------------|-----------------|
| 韓式冷麵 Kando Reimen<br>感動冷麵     | ¥1,180 ¥780     |
| 牛尾湯麵 Gomtang Noodles<br>コムタン麵 | ¥1,180 ¥780     |



## 湯品 Soup

( 溫暖身心的美味湯品。 )



|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 辣牛肉湯 Yukkejan Soup<br>ユッケジャンスープ | ¥980                |
|                                 | 半份 / Half Size ¥680 |
| 蛋花湯 Egg Soup<br>玉子スープ           | ¥800                |
|                                 | 半份 / Half Size ¥580 |
| 牛小排湯 Kalbi Soup<br>カルビスープ       | ¥980                |
|                                 | 半份 / Half Size ¥680 |
| 牛尾湯 Gomtang Soup<br>コムタンスープ     | ¥1,100              |
|                                 | 半份 / Half Size ¥780 |



## 甜點 Dessert

(精選日式經典甜點，為美好用餐劃下句點。)



水蜜桃雪酪 Peach Sorbet ¥800

清爽可口的桃子雪酪。 桃のシャーベット

本月雪酪 Sorbet of the Month ¥800

每月限定口味，詳情請詢問服務人員。 今月のシャーベット

綿綿冰 (草莓/焦糖) Snow Ice ¥880

入口即化的台灣風刨冰，可選草莓或焦糖口味。 スノーアイス (いちご or キャラメル)

經典布丁 Classic Custard Pudding ¥480

傳統手作雞蛋布丁。 昭和プリン

香草冰淇淋 Vanilla Ice Cream ¥380

簡單清爽的香草冰淇淋。 バニラアイス

咖啡 (熱/冰) Coffee (Hot or Iced) ¥580

餐後香醇咖啡，熱飲或冰飲任選。 コーヒー (ホット or アイス)



＼奧座最新消息盡在 Instagram！／

奧座的最新消息與美味照片請追蹤我們的 Instagram！歡迎標記奧座帳號，分享您的美食照片📷

We share the latest news and delicious photos of Okuza on Instagram!

Feel free to tag us in your posts—we look forward to seeing your photos. 📷



Instagram



＼歡迎在 Google 與 Tabelog 留下您的評論！／

Please share your review on Google & Tabelog!

Google



食べログ

