

THE
RESTAURANT

東京国立博物館



ヴィーガン
対応
Vegan-friendly

精進御膳

3,500

Shojin Gozen / 435kcal

動物性の食材を一切用いず、日本に古くから伝わる「精進料理」の知恵をもとに仕立てた、健やかなお弁当です。
(アレルギー:小麦 / 大豆)

This healthy box meal is prepared according to the wisdom of Buddhist cuisine, which has a long tradition in Japan and uses no animal ingredients. (Allergens: wheat / soybean)

制約から生まれた古来の知恵

精進料理は、野菜や豆、穀物の持ち味を丁寧に引き出した仏教修行で用いられる食事です。ヴィーガンの方や健康を気遣う方に安心して選びいただけます。

Ancient wisdom born from restrictions

This cuisine is used in Buddhist ascetic practice to gently draw out the inherent flavors of vegetables, beans, and grains. It is a safe choice for vegans and the health-conscious.



東博御膳

3,800

Tohaku Gozen / 744kcal

和食文化の世界を楽しめる当店を代表する一品。展示の余韻に浸りながら、ひと皿ひと皿との出会いをお楽しみください。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳 / 大豆)

One of our signature dishes that lets you enjoy the world of Japanese cuisine. Bask in the aftertaste of the exhibition as you savor your encounters with each individual plate. (Allergens: wheat / egg / milk / soybean)

旨み広がる一膳

和食の旨味は、昆布や鰹の出汁が素材の持ち味を引き立てる知恵。この御膳では、一品ごとに異なる旨味の重なりをご堪能いただけます。

A meal replete with umami

The umami in Japanese cuisine is an ingenuity where the stock of kelp and bonito draws out the inherent flavors of the ingredients. Each dish in this meal lets you experience a different layering of umami.



ポークカツ



ポークヒレカツ膳

2,400

Premium Pork Fillet Katsu / 1020kcal

明治時代、フランス料理の技法をヒントに銀座で生まれたカツレツは、昭和初期にここ上野で、分厚い豚肉を揚げた「とんかつ」へ進化しました。そんな上野生まれの料理を、旨味豊かな富山県産ポークのヒレ肉でお楽しみください。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

Originating in Ginza during the Meiji period and inspired by French culinary techniques, the cutlet evolved here in Ueno during the early Showa period into pork katsu, a dish made by deep-frying a thick slice of pork. Enjoy this Ueno-born dish that uses umami-rich pork fillet from Toyama Prefecture. (Allergens: wheat / egg / milk)



こだわりの富山県産ポーク使用

北アルプスの雪解け水で育った、きめ細かく柔らかい肉質が特徴です。噛むほどに広がる上品な旨みをお楽しみください。

Uses high-quality pork from Toyama Prefecture

The meat is characterized by a smooth and tender texture, raised on snowmelt from the Northern Japan Alps. Enjoy the refined taste that increases every time you chew.



東博カツサンド

1,500

Tohaku Katsu Sandwiches / 892kcal

明治の文明開化とともに日本へ渡ったパンは、昭和の喫茶文化が進みカツサンドに発展。富山県産ポークの厚切りカツとスパイシーな特製ソースで挟んだ一品。
(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳 / はちみつ)

The bread that came to Japan along with Meiji Westernization developed into the katsu sandwich through Showa cafe culture. This dish features a thick slice of pork from Toyama Prefecture and a spicy special sauce. (Allergens: wheat / egg / milk / honey)

\\
テイクアウト可
Takeout OK

東博土産の新定番！

美術鑑賞の余韻とともに、食体験も持ち帰りください。テイクアウト、お土産としてお求めいただけます。

The new favorite souvenir of Tohaku!

Bring home this food experience along with the aftertaste of your aesthetic enjoyment.

※画像はイメージです。※価格は全て税込です。※カロリーは概算数値です。

*The image shown is for illustration purposes only. *All prices include tax. *Calories are approximate.



天婦羅おろしぶっかけうどん 2,100

Bukkake Udon with Tempura & Grated Daikon / 578kcal

ポルトガルから伝わった天ぷらと、中国から伝わったうどんは、それぞれ江戸で現代の形へと昇華されました。異なる国の文化が一つの器で結びついた、大根おろしの清涼感とともに味わう贅沢なぶっかけうどんです。(アレルギー:小麦 / 海老)

Tempura from Portugal and udon noodles from China were each elevated to their modern form in Edo. This is extravagant bukkake udon noodles served with refreshing grated daikon radish, combining separate cultures in a single bowl. (Allergens: wheat / shrimp)

手延べの美味しさ・氷見うどん

なめらかなコシと上品な喉越しが特徴の富山の氷見うどんを使用。

Himi udon, deliciously hand-pulled

It uses Himi udon noodles from Toyama, characterized by a velvety body and a refined throat-feel.



薬味冷やしうどん 1,500

Chilled Yakumi Udon / 375kcal

茄子・葱・大葉・茗荷など旬の薬味の香りをたっぷりと添えた冷やしうどんです。(アレルギー:小麦 / 卵)

This is chilled udon noodles with a rich accompaniment of fragrant yakumi condiments, including eggplant, scallion, perilla, and myoga ginger. (Allergens: wheat / egg)

Pasta



和風明太子生パスタ 1,600

Japanese-Style Spicy Cod Roe (Mentaiko) Pasta / 460kcal

日本生まれの創作料理を、小麦の風味とコシが際立つ生パスタでお楽しみください。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

An example of creative cuisine from Japan, enjoy this fresh pasta with prominent wheat flavor and body. (Allergens: wheat / egg / milk)



ポルチーニ茸香るきのこクリーム生パスタ 2,300

Fresh Pasta with Porcini-Mushroom Cream Sauce / 1200kcal

「森のきのこの王様」ポルチーニ茸の香りを濃厚なクリームソースに凝縮した一皿。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

A dish that concentrates the fragrance of Porcini mushrooms, the mushroom king of the forest, in a rich cream sauce. (Allergens: wheat / egg / milk)



カツカレー 2,200

Pork Katsu Curry / 1046kcal

富山県産ポークの旨味を、同じく富山の銘柄米「富富富」が引き立てます。まずはカツ、次にカレーをかけて二度の美味しさをどうぞ。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

The umami of the pork from Toyama Prefecture is enhanced by the premium-brand rice Fu-Fu-Fu, also from Toyama. Enjoy the flavors in two rounds: first the pork katsu and then with the curry on top. (Allergens: wheat / egg / milk)



ビーフカレー 1,700

Beef Curry / 810kcal

明治以降、独自に進化した日本のカレーライス。米の甘みがスパイスの風味を引き立てます。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

A type of curry rice that has undergone a distinct evolution in Japan since the Meiji period. The sweetness of the rice enhances the spice aroma. (Allergens: wheat / egg / milk)



お子様弁当 1,200

Children's Lunch Box / 411kcal

お子様の「好き」をお重に詰め込んだ一段。ご家族と一緒に和食文化のスタイルを楽しめる一品です。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳 / 海老)

A box filled with children's favorites. This lets them enjoy a meal à la Japanese culinary culture together with the rest of the family. (Allergens: wheat / egg / milk / shrimp)



Kids'ミニカレー&うどんセット 1,000

Kids' Mini Curry & Udon Combo / 315kcal

出汁香るうどんと、甘口・マイルドなカレーがお腹と心を満たす小さなセットです。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

A small combo meal that fills hearts and stomachs with dashi-fragrant udon noodles and sweet-and-mild curry rice. (Allergens: wheat / egg / milk)

※画像はイメージです。※価格は全て税込です。※カロリーは概算数値です。

*The image shown is for illustration purposes only. *All prices include tax.*Calories are approximate.



どら焼きと抹茶アイス
Dorayaki & Matcha Ice Cream / 349kcal

ふんわりとしたどら焼き皮で、抹茶アイスと粒餡・生クリームを包み、苺と金粉を添えた一皿。上野で生まれた和菓子を、現代の装いでどうぞ。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

Matcha ice cream, coarse red bean paste, and fresh cream sandwiched between two fluffy dorayaki pancakes, accompanied by strawberry and gold dust. Discover this Japanese traditional sweet from Ueno in modern-day attire. (Allergens: wheat / egg / milk)



コーヒーゼリー
Coffee Jelly / 135kcal

日本の喫茶文化から生まれた「食べるコーヒー」。アイスがたっぷり乗った心躍る一品。(アレルギー:卵 / 乳)

Edible coffee born from Japanese cafe culture. An exciting dessert with a generous serving of ice cream. (Allergens: egg / milk)



ブリュレ
Crème Brûlée / 232kcal

表面の焦がしによって、香ばしい香りと楽しい食感が楽しめるデザート。(アレルギー:小麦 / 卵 / 乳)

A dessert whose burned surface lets you enjoy an aromatic fragrance and a fun texture. (Allergens: wheat / egg / milk)

発酵茶ドリンク Kombucha

中国生まれの発酵が育む一杯
紅茶や緑茶を酵母と乳酸菌で発酵させた飲み物。微炭酸ですっきりとした味わいは世界中で親しまれています。

A fermented drink from China
This drink ferments black or green tea with yeast and lactobacilli. It's beloved the world over for its mild sparkliness and refreshing flavor.



八女の煎茶
Yame Sencha

福岡・千代乃園の八女茶と国内製造のてんさい糖使用。ナチュラルワインのような旨味が楽しめます。Uses Yame tea from Chiyonoen in Fukuoka and Japanese beet sugar. Enjoy its natural wine-like umami.

バタフライピー
Butterfly Pea

東京発クラフトコンブチャ。ブラックベリーやラズベリーの様な風味と酸味が際立ちます。Craft kombucha from Tokyo. You'll notice the prominent flavor and acidity reminiscent of blackberry or raspberry.

ホーリーバジル
Holy Basil

静岡・BASIL HOUSEの茶葉を使用し、ほんのりスパイシーな後味とクセになる味わいが特徴。This drink uses tea leaves from Basil House in Shizuoka and is characterized by a mildly spicy aftertaste and an addictive flavor.

東博ブレンド
Tohaku Blended Coffee / HOT

アイスコーヒー
Iced Coffee

カフェラテ
Caffe Latte / HOT・ICE
アレルギー:乳(Allergens:Milk)

アールグレイ紅茶
Earl Grey Tea

アイスティー
Iced Tea

ミルクティー
Tea with Milk
アレルギー:乳(Allergens:Milk)

ウーロン茶
Oolong Tea

ジンジャーエール
Ginger Ale

コカ・コーラ
Coca-Cola

コカ・コーラゼロ
Coca-Cola Zero

オレンジジュース
Orange Juice

カルピス
CALPIS
アレルギー:乳/大豆(Allergens:Milk/Soybean)

クリームソーダ
Cream Soda
アレルギー:卵/乳(Allergens:Egg / Milk)

アルコール Alcohol

アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry

生ビール Draft Beer

瓶ビール Bottled Beer

国産プレミアム生ビール。(アレルギー:小麦)
Premium Draft Beer from Japan
(Allergens: wheat)

角ハイボール
Kaku Highball

ジャパニーズウイスキーをソーダで割った、すっきりとした一杯。
A refreshing drink that mixes Japanese whisky with soda.

伝統 × 革新

土地、技術、時間、そして造り手の思想が受け継がれてきたワイン文化。

フランスをはじめとするヨーロッパ諸国で、村や畑、家族の記憶とともに磨かれてきた「継承の美」。

アメリカなど、伝統に学びながら、異なる気候と自由な発想によって、新たな表現へと育ってきた「創造の力」。

受け継いだ技術や思想を、いまの感性で生かし、次の時代へとつないでいく。

当レストランでは、ヨーロッパとアメリカのワインを核に、「伝統と革新」というテーマで、

「香りの繊細さ」「味わいの調和と奥行き」「余韻の品格」を基準に選定。

造り手の知性と美意識が伝わる、エレガントなワインをお楽しみください。



Tradition × Innovation

A wine culture that celebrates the land, time, and the techniques and philosophy of the winemakers has been preserved for generations.

In France and other European countries, the beauty of their heritage is refined through people's memories of their villages, vineyards and families. Countries like the United States are known for their power to create, resulting in new forms of expression inspired by distinct climates and free thinking while learning from tradition. These countries' culture honors time-tested techniques and philosophies, and transforms them in light of modern sensibilities to pass them on to the next generation. The criteria for our curated selection primarily featuring European and American wines themed on tradition and innovation are strict: a delicate aroma, harmony and depth of flavor, and a dignified finish. We invite you to experience these elegant wines that beautifully convey the intelligence and aesthetic vision of their makers.

クレマン Crémant

シャンパンと同じ瓶内二次発酵で造られる、優しい泡立ちと滑らかな口当たりが特徴の高品質なスパークリングワイン。
A premium sparkling wine that undergoes the same in-bottle secondary fermentation as Champagne.
It is characterized by its soft bubbles and smooth mouthfeel.

Sparkling

エヴィダンス

クレマン・ド・ブルゴーニュ キュヴェ・アッサンブラージュ NV

Évidence Crémant de Bourgogne Cuvée Assemblage NV

Glass 1,200

Bottle 7,500

シャンパーニュ境界から600m、ブルゴーニュ最北の畑で造られる究極のクレマン。シャンパーニュ南部と同じ石灰質土壌で、同じ瓶内二次発酵を採用。しっかりした酸ときめ細かな泡が特徴で、シャンパーニュに近い上質な味わいを楽しめます。

The finest Crémant from Burgundy's northernmost vineyard only 600 meters from the border with Champagne, with soil as lime-rich as southern Champagne. The wine undergoes the same in-bottle secondary fermentation process and enjoys the same characteristic intense acidity and fine bubbles.



LVHB / フランス ブルゴーニュ
LVHB / Burgundy, France

White
Wine

ミュンツェンリーダー

シャルドネ

Münzenrieder Chardonnay

Glass 1,100

Bottle 5,800

しっかりとした酸に豊かな果実味が重なる、バランスの良い上質な味わい。産地はオーストリア・ノイジードラー湖畔で、湖の恩恵を受けたワイン造りと、世界遺産の美しい景観や歴史的建築で知られる地域です。

The well-balanced flavor of this fine wine features a crisp acidity and rich fruit notes. It is produced in the Neusiedlersee region of Austria, next to Lake Neusiedl. The renowned winemaking region fully uses the blessings of the lake and features a breathtaking World Heritage landscape, and historic architecture.

Red
Wine

ミュンツェンリーダー

ピノノワール

Münzenrieder Pinot Noir

Glass 1,100

Bottle 5,800

オーストリア・ノイジードラー湖畔は、世界遺産の景観や歴史的建築でも知られる、古くからの銘醸地。そこで育まれたミュンツェンリーダーのピノノワールは、土地の個性を映したエレガントな味わいが魅力です。

The Neusiedlersee region of Austria next to Lake Neusiedl is an ancient, premier wine region renowned for its World Heritage landscape and historic architecture. Münzenrieder's Pinot Noir crafted in the region has an elegant flavor that reflects the unique character of the land.



PMC ミュンツェンリーダー
/ オーストリア ブルゲンラント
PMC Münzenrieder
/ Burgenland, Austria

※画像はイメージです。※価格は全て税込です。※カロリーは概算数値です。*The image shown is for illustration purposes only. *All prices include tax.*Calories are approximate.

<アルコール類のご提供について>お酒は20歳になってから。20歳未満の方への酒類のご提供はいたしません。年齢が確認できる身分証のご提示をお願いする場合がございます。妊娠中および授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お車・自転車を運転される方の飲酒もご遠慮ください。<Alcohol Policy>You must be 20 years or older to drink. We do not serve alcohol to minors under the age of 20. We may ask you to present a valid ID to verify your age. Drinking during pregnancy or breastfeeding may adversely affect the development of the fetus or infant. We do not serve alcohol to people driving cars or riding bicycles.

White
Wine

1924

ダブル・ゴールド

バタリーシャルドネ 2024

1924 Double Gold Buttery Chardonnay 2024

Glass 1,300

Bottle 7,000

カリフォルニアの名門デリカート・ファミリー・ヴィンヤーズが手がけるシャルドネ。バターやバニラのようなクリーミーな質感と、樽熟成による香ばしさが特徴。100年の歴史と伝統の象徴として生み出され、上品で凝縮されていて余韻が長い白ワインです。

This Chardonnay crafted by California's prestigious Delicato Family Vineyards has a unique creamy texture reminiscent of butter and vanilla, with a mature oak flavor. This refined white wine crafted to symbolize 100 years of history and tradition lingers on the tongue.

Red
Wine

1924

バーボン・エイジド

ダブル・ブラック

カベルネ・ソーヴィニオン

1924 Bourbon Aged Double Black
Cabernet Sauvignon

Glass 1,300

Bottle 7,000

100年以上の歴史を持つ「1924」のカベルネ・ソーヴィニオン。バーボン樽で追加熟成し、バニラやキャラメルのような甘い香りと濃厚な果実味が重なる、パンチのある味わい。長い伝統の中で育まれた、大胆で個性的な一本です。

1924 Cabernet Sauvignon dating back more than 100 years undergoes additional aging in bourbon barrels. Its robust flavor includes beautifully layered sweet aromas of vanilla and caramel with rich fruit notes. It is a bold and distinctive wine crafted through a long tradition.



デリカート・
ファミリー・ヴィンヤーズ
/ アメリカ カリフォルニア
Delicato Family Vineyards
/ California, United States

THE RESTAURANT

at the Tokyo National Museum

适合纯素食者
純素食者餐點
비건 대응

精进御膳 / 精進御膳 / 쇼진 고젠

Shojin Gozen / 435kcal 3,500

这款健康的便当不使用任何动物性食材，而是汲取了日本自古流传的“精进料理”的智慧。(过敏原: 小麦、大豆)

完全不使用任何動物性食材，根據日本自古流傳的「精進料理」智慧，精心製作而成，是一款健康的便當。(過敏原: 小麥/大豆)

어떠한 동물성 식재료도 사용하지 않고, 일본에 예로부터 전해 내려오는 '쇼진 요리(사찰음식)'의 지혜를 바탕으로 만든 건강한 도시락입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/대두)

东博御膳 / 東博御膳 / 도하쿠 고젠

Tohaku Gozen / 744kcal 3,800

本店招牌菜，让您尽享和食文化的魅力。一边沉浸在展会的余韵中，一边细细品味与每一道菜的美好相遇。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品、大豆)

本店代表逸品，能細細品味和食文化之美。敬請沉浸在展覽的餘韻中，享受與每道佳餚的邂逅。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶/大豆)

일본 전통 음식 문화의 세계를 즐길 수 있는 저희 레스토랑의 대표 메뉴입니다. 전시의 여운에 잠긴 채 한 점씩 한 점씩의 만남을 즐겨 보시기 바랍니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유/대두)

炸猪排 / 炸豬排 / 포크커틀릿



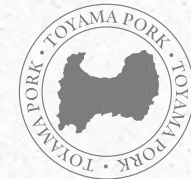
炸猪里脊排套餐 / 腰內肉炸豬排套餐 / 안심 돈가스 정식

Premium Pork Fillet Katsu / 1020kcal 2,400

明治時代，以法國料理技法為靈感而在銀座誕生的吉列豬排，到了昭和初期，在這個上野進化為將厚切豬肉裹粉油炸的「日式炸豬排」。歡迎品嚐這道在上野誕生的美味佳餚，我們特別選用鮮美多汁的富山縣產豬腰內肉為您製作。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

明治時代，以法國料理技法為靈感而在銀座誕生的吉列豬排，到了昭和初期，在這個上野進化為將厚切豬肉裹粉油炸的「日式炸豬排」。歡迎品嚐這道在上野誕生的美味佳餚，我們特別選用鮮美多汁的富山縣產豬腰內肉為您製作。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

메이지 시대(1868~1912)에 프랑스 요리 기법에 착안하여 긴자에서 탄생한 커틀릿은 쇼와 시대(1926~1989) 초기에 바로 이곳 우에노에서 두툼한 돼지고기를 튀긴 '돈가스'로 발전했습니다. 우에노에서 탄생한 이 요리를 감칠맛이 풍부한 도야마현산 돼지고기 안심으로 즐겨 보시기 바랍니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유)



Made with Pork
from Toyama



东博炸猪排三明治 / 東博炸豬排三明治 / 도하쿠 돈가스 샌드위치

Tohaku Katsu Sandwiches / 892kcal 1,500

面包在明治时代的文明开化期传入日本，此后随着昭和时代咖啡馆文化的兴起，演变为炸猪排三明治。厚切炸猪排选用富山县产猪肉制成，搭配特制的香辣酱汁。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品、蜂蜜)

隨著明治時代的文明開化而傳入日本的麵包，在昭和時代的咖啡廳文化蓬勃發展下，發展成炸豬排三明治。使用富山縣產豬肉的厚切炸豬排，搭配特製香辣醬汁製成的逸品。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶/蜂蜜)

메이지 시대(1868~1912) 문명개화와 함께 일본에 전해진 빵은 쇼와 시대(1926~1989) 카페 문화가 무르익으며 돈가스 샌드위치로 발전했습니다. 도야마현산 돼지고기로 만든 두툼한 돈가스와 매콤한 특제 소스를 빵 사이에 끼운 메뉴입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유/꿀)

Takeout OK
■可外帶
■可外帶
■테이크아웃 가능

※图片仅供参考。※所有价格均含税。※卡路里为估算值。/ ※圖片僅供參考。※所有價格均已含稅。※卡路里為估算值。
/ ※메뉴 이미지는 실제와 다를 수 있습니다. ※모든 가격은 세금이 포함된 금액입니다. ※칼로리는 대략적인 수치입니다.



多味冷乌冬面 / 和風佐料烏龍涼麵
/ 향미 채소 냉우동

Chilled Yakumi Udon / 375kcal 1,500

这道冷乌冬面搭配了茄子、葱、紫苏叶、蕺菜等时令蔬菜，香味浓郁。(过敏原: 小麦、鸡蛋)

加入满满的茄子、青葱、紫蘇葉、茗荷等當季佐料，香氣四溢的烏龍涼麵。(過敏原: 小麥/雞蛋)

가지, 파, 차조기, 양하 등 제철 향미 채소의 향을 듬뿍 곁들인 냉우동입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀)



天妇罗萝卜泥拌乌冬面 / 天婦羅白蘿蔔泥烏龍麵
/ 튀김과 간 무를 얹은 붓카케 우동

Bukkake Udon with Tempura & Grated Daikon / 578kcal 2,100

源自葡萄牙的天妇罗与来自中国的乌冬面，分别在江户时代演化成如今的形态。不同国家的文化在一碗奢华的拌乌冬面中交融，搭配口感清爽的白萝卜泥品尝，别有一番风味。(过敏原: 小麦、虾)

源自葡萄牙的天婦羅與來自中國的烏龍麵，雙雙在江戶昇華為現代的樣貌。異國文化在同一個器皿中交融，伴隨白蘿蔔泥的清爽口感一起享用的奢華烏龍麵。(過敏原: 小麥/蝦)

포르투갈에서 전해진 튀김과 중국에서 전해진 우동은 각각 에도에서 오늘날의 형태로 발전했습니다. 서로 다른 나라의 문화가 하나의 그릇에서 만난 음식으로, 간 무의 청량감과 함께 맛보는 고급스러운 붓카케 우동(진한 국물을 부어 먹는 우동)입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/새우)

Pasta



日式明太子鲜意面 / 和風明太子生義大利麵
/ 일본식 명란 생파스타

Japanese-Style Spicy Cod Roe
(Mentaiko) Pasta / 460kcal 1,600

这是一道源自日本的创意料理，鲜意面充分展现出小麦的风味和嚼劲。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品)

敬請透過小麥香氣與彈牙口感出眾的生義大利麵，來享用這道源自日本的創意料理。

(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

일본에서 탄생한 창작 요리를 밀의 풍미와 쫄깃한 면발이 돋보이는 생파스타로 즐겨 보시기 바랍니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유)



牛肝菌奶油鲜意面 / 牛肝菌風味菌菇奶油生義大利麵
/ 포르치니 버섯 향이 감도는 버섯 크림 생파스타

Fresh Pasta with Porcini-Mushroom
Cream Sauce / 1200kcal 2,300

将“森林蘑菇之王”牛肝菌的香味浓缩于醇厚的奶油酱汁中，打造出这一盘美味意面。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品)

將「森林野菇之王」牛肝菌的香氣，完美濃縮於濃郁奶油醬汁中的逸品。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

‘숲속 버섯의 왕’ 포르치니 버섯의 향을 진한 크림소스에 고스란히 담은 메뉴입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유)



炸猪排咖喱饭 / 炸豬排咖哩飯 / 돈가스 카레

Pork Katsu Curry / 1046kcal 2,200

鲜美的富山县产猪肉，搭配同产自富山县的品牌大米“富富富”。先品尝炸猪排的原味，再浇上咖喱，品尝双重美味。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品)

富山縣產豬肉的鮮美滋味，在同樣來自富山的知名品牌米「富富富」的襯托下更顯出色。建議先品嚐炸豬排的原味，再淋上咖哩，一次享受雙重美味。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

도야마현산 돼지고기의 감칠맛을 같은 도야마 지역 브랜드 쌀 ‘후후후’가 더 돋보이게 합니다. 먼저 돈가스를 그대로 맛보고, 다음에는 카레를 끼얹어서 또 다른 맛을 즐겨 보시기 바랍니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유)



牛肉咖喱饭 / 牛肉咖哩 / 소고기 카레

Beef Curry / 810kcal 1,700

自明治时代以来，日本的咖喱饭经过演化，形成了独特的风味。米饭的甘甜与香料的风味相得益彰。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品)

自明治時代以來，日本的咖哩飯逐漸進化為獨樹一格的風味。米飯的甘甜更能襯托出香料的豐富層次。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

일본의 카레라이스는 메이지 시대(1868~1912) 이후 독자적으로 발전했습니다. 쌀의 단맛이 향신료의 풍미를 더 돋보이게 합니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유)



儿童便当 / 兒童便當 / 어린이 도시락

Children's Lunch Box / 411kcal 1,200

将孩子们的“最爱”满满装入便当盒。与家人一同体验和食文化的风味。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品、虾)

裝滿了孩子們「最愛的美味」的精緻日式單層便當，能讓孩子能與家人一同體驗和食文化的風情。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶/蝦)

어린이가 '좋아하는 것'을 잔함에 가득 담은 1단 도시락입니다. 가족과 함께 일본 전통 음식 문화의 한 방식을 즐길 수 있는 메뉴입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유/새우)



儿童迷你咖喱饭与乌冬面套餐 / 兒童迷你咖哩&烏龍麵套餐
/ Kids' 미니 카레 & 우동 세트

Kids' Mini Curry & Udon Combo / 315kcal 1,000

高汤鲜香的乌冬面搭配口味温和不辣的咖喱饭，这份小套餐同时为您带来身心的满足。(过敏原: 小麦、鸡蛋、乳制品)

高湯香氣四溢的烏龍麵，搭配甘甜溫和的咖哩，讓肚子與心靈都獲得滿足的精緻小套餐。(過敏原: 小麥/雞蛋/牛奶)

맛국물 향이 감도는 우동과 순하고 부드러운 카레가 든든함과 만족감을 채워 주는 미니 세트입니다. (알레르기 유발 물질: 밀/달걀/우유)





铜锣烧和抹茶冰淇淋 / 銅鑼燒與抹茶冰淇淋
/ 도라야키와 말차 아이스크림
Dorayaki & Matcha Ice Cream / 349kcal 1,000

这道精致甜品用松软的铜锣烧面皮包裹抹茶冰淇淋、豆沙馅和鲜奶油，再点缀上草莓和食用金箔。这款诞生于上野的日式点心，以现代的方式得到了全新演绎。（过敏原：小麦、鸡蛋、乳制品）

以鬆軟的銅鑼燒餅皮包裹抹茶冰淇淋、紅豆粒餡與鮮奶油，再用草莓與金粉點綴的精緻甜點。敬請品嚐源自上野的日式甜點，感受現代風味。
（過敏原：小麥／雞蛋／牛奶）

혹신한 도라야키 피로 말차 아이스크림과 통팥소, 생크림을 감싸고 딸기와 담가루를 곁들인 메뉴입니다. 우에노에서 탄생한 화과자를 현대적인 스타일로 즐겨 보시기 바랍니다. (알레르기 정보: 밀/달걀/우유)



咖啡果冻 / 咖啡凍 / 커피 젤리
Coffee Jelly / 135kcal 800

源自日本咖啡馆文化的“可以吃的咖啡”。搭配足量的冰淇淋，令人垂涎。（过敏原：鸡蛋、乳制品）

由日本咖啡廳文化而生的「食用咖啡」。加上滿滿冰淇淋、打造令人心動的美味甜點。（過敏原：雞蛋／牛奶）

일본의 카페 문화에서 탄생한 ‘먹는 커피’입니다. 듬뿍 올린 아이스크림이 마음을 설레게 하는 디저트입니다. (알레르기 정보: 달걀/우유)



焦糖布丁 / 烤布蕾 / 브뤼레
Crème Brûlée / 232kcal 700

这款甜点的表面烤至微焦，散发出诱人的香味，口感令人回味。（过敏原：小麦、鸡蛋、乳制品）

透過將表面烤焦來享受香氣與口感的甜點。（過敏原：小麥／雞蛋／牛奶）
표면을 그을려 고소한 향과 색다른 식감을 즐길 수 있는 디저트입니다. (알레르기 정보: 밀/달걀/우유)

发酵茶饮料 / 發酵茶飲料 / 발효차 음료
Kombucha

源自中国，通过发酵工艺打造而成的佳饮
康普茶是在红茶或绿茶中加入酵母和乳酸菌后发酵而成的饮品。微气泡带来清爽的口感，受到世界各地食客的喜爱。

源自中國，由發酵孕育而成的佳飲
以紅茶或綠茶為基底，加入酵母與乳酸菌發酵而成的飲品。
帶有微氣泡的清爽口感，在世界各地深受喜愛。

중국에서 탄생하여 발효가 빚어낸 한 잔 홍차나 녹차를 효모와 유산균으로 발효시킨 음료입니다. 은은한 탄산의 깔끔한 맛으로 전 세계에서 사랑받고 있습니다.



八女煎茶 / 八女煎茶 / 야메 센차
Yame Sencha 700

采用福冈县千代乃园种植的八女茶和日本产甜菜糖制成，打造出犹如天然葡萄酒般的醇厚风味。
使用福岡千代乃園的八女茶與日本國產甜菜糖。能品嚐到宛如自然酒般的醇厚風味。
후쿠오카 지요노엔의 야메 차와 일본에서 제조한 사탕무 설탕을 사용합니다. 내추럴 와인과 같은 감칠맛을 즐기실 수 있습니다.

蝶豆花 / 蝶豆花茶 / 버터플라이 피
Butterfly Pea 700

源自东京的手工康普茶，拥有黑莓和覆盆子般的独特风味和酸味。
源自東京的精釀康普茶。黑莓與覆盆子般的風味和酸味鮮明出色。
도쿄에서 탄생한 크래프트 콤부차입니다. 블랙베리나 라즈베리와 같은 풍미와 산미가 돋보입니다.

圣罗勒 / 聖羅勒茶 / 홀리 바질
Holy Basil 700

选用静冈县BASIL HOUSE的茶叶，其特点是微辛的余味和令人回味无穷的口感。
選用靜岡BASIL HOUSE的茶葉，特色是帶有微辛的尾韻與令人著迷的風味。
시즈오카 ‘BASIL HOUSE’의 찻잎을 사용하여 은은하게 알싸한 끝맛과 자꾸만 생각나는 맛이 특징입니다.

东博特调咖啡 / 東博特調咖啡 / 도하쿠 블렌드 커피
Tohaku Blended Coffee / HOT 580

冰咖啡 / 冰咖啡 / 아이스커피
Iced Coffee 580

拿铁 / 拿鐵 / 카페라테
Caffe Latte / HOT·ICE
Allergens: 乳制品 / 牛奶 / 우유 780

伯爵红茶 / 伯爵紅茶 / 일그레이 홍차
Earl Grey Tea 580

冰红茶 / 冰紅茶 / 아이스티
Iced Tea 580

奶茶 / 奶茶 / 밀크티
Tea with Milk
Allergens: 乳制品 / 牛奶 / 우유 640

乌龙茶 / 烏龍茶 / 우롱차
Oolong Tea 580

姜汁汽水 / 薑汁汽水 / 진저에일
Ginger Ale 580

可口可乐 / 可口可樂 / 코카콜라
Coca-Cola 580

零度可口可乐 / 零度可口可樂 / 코카콜라 제로
Coca-Cola Zero 580

橙汁 / 柳橙汁 / 오렌지주스
Orange Juice 580

可尔必思 / 可爾必思 / 칼피스
CALPIS
Allergens: 乳制品·大豆 / 牛奶·大豆 / 우유·대두 580

冰淇淋苏打 / 冰淇淋汽水 / 크림소다
Cream Soda
Allergens: 鸡蛋·乳制品 / 雞蛋·牛奶 / 달걀·우유 730

酒精饮料 / 酒精飲料 / 주류
Alcohol

朝日超爽啤酒 / 朝日超爽啤酒
/ 아사히 슈퍼드라이
Asahi Super Dry

生啤酒 / 生啤酒 / 생맥주
Draft Beer 700

瓶装啤酒 / 瓶裝啤酒 / 병맥주
Bottled Beer 750

优质国产生啤酒。（过敏原：小麦）
日本國產頂級生啤酒。（過敏原：小麥）
일본산 프리미엄 생맥주입니다. (알레르기 유발 물질: 밀)

角瓶嗨棒 / 角瓶嗨棒 / 가쿠 하이볼
Kaku Highball 700

日本威士忌搭配苏打水，口感清爽。
將日本威士忌與蘇打水完美調和，清爽順口。
제패니즈 위스키에 탄산수를 더한 깔끔한 한 잔입니다.

传统与创新

葡萄酒文化承载着土地、技术、时间及酿酒师的理念。法国等欧洲诸国的葡萄酒文化讲究“传承之美”，它伴随着乡村、田野和家族的记忆不断演化。美国等国家则通过“创造力”发展出新的表现方式，既汲取了传统，又受到不同气候和自由思想的影响。如此，传统的技术和理念结合当今的感性加以演化，并不断传承给下一代。本餐厅以“传统与创新”为主题，主要推出欧洲和美国品牌的葡萄酒，挑选标准包括“细腻的香气”、“和谐且有层次感的口味”及“优雅的余味”。请您细细品味这些体现了酿酒师的知性和审美意识的上乘葡萄酒。

傳統×革新

傳承著土地、技術、時間，以及釀酒師理念的葡萄酒文化。在法國和其他歐洲國家，「傳承之美」隨著村莊和葡萄園、家族的記憶，經歷千鍾百鍊。在美國等國家，則是汲取傳統，並在不同的氣候及自由的想像力之下，孕育出「創造之力」，發展出新的呈現方式。我們將活用現在的美學，將傳承下來的技術和理念延續至下一個時代。本餐廳以歐洲和美國的葡萄酒為核心，秉持「傳統與革新」之主題，以「香氣細膩度」、「味道的和諧與深度」以及「餘韻品格」為標準來嚴選葡萄酒。敬請享用能感受到釀酒師的知性與美學的優雅葡萄酒。

전통×혁신

토지, 기술, 시간, 만드는 이의 철학이 이어져 온 와인 문화. 프랑스를 비롯한 유럽 여러 나라에서는 ‘계승의 아름다움’이 마을과 포도밭, 가족의 기억과 함께 다듬어져 왔습니다. 미국 등에서는 전통에서 배우면서도 다른 기후와 자유로운 발상을 통해 ‘창조의 힘’이 새로운 표현으로 발전해 왔습니다. 이어받은 기술과 철학을 오늘날의 감성으로 살려 다음 시대로 이어 갑니다. 저희 레스토랑은 유럽과 미국의 와인을 중심으로, ‘전통과 혁신’을 테마로 삼고, ‘향의 섬세함’, ‘맛의 조화와 깊이’, ‘여운의 품격’을 기준으로 선정하고 있습니다. 만드는 이의 지성과 미의식이 전해지는 우아한 와인을 즐겨 보시기 바랍니다.



起泡酒 / 法國氣泡酒 / 크레망 Crémant

采用与香槟相同的瓶内二次发酵工艺酿制。高品质起泡酒，特点是气泡细腻柔和，口感顺滑。製作方法與香檳相同，在瓶內二次發酵，以柔和氣泡與滑順口感為特色的高品質氣泡酒。샴페인과 동일한 병 내 2차 발효 방식으로 만들어져 부드러운 기포와 매끄러운 입안 감촉이 특징인 고품질 스파클링 와인입니다.

Sparkling

Évidence 勃艮第克雷芒起泡酒 特酿 调配 无年份 / Évidence 勃根地氣泡酒 特釀 調配 無年份

/ 에비당스 크레망 드 부르그뉴 퀴베 아상블라주 NV

Glass 1,200

Évidence Crémant de Bourgogne Cuvée Assemblage NV

Bottle 7,500

这款顶级起泡酒产自勃艮第最北端的葡萄园，距离香槟产区边界仅600米。当地拥有与香槟南部相同的石灰质土壤，并采用相同的瓶内二次发酵工艺。其特点是酸度饱满，气泡细腻，口感与香槟相似，品质上乘。

距離香檳區邊界僅600公尺，產自勃根地最北邊葡萄園的頂級法國氣泡酒。這裡的土壤和香檳區南部同為石灰質土壤，並採用相同的瓶內二次發酵工藝。特色是紮實的酸味以及細膩的氣泡，可享受貼近香檳的優質口味。

상파뉴 경계에서 600m 떨어진 부르그뉴 최북단 포도밭에서 만들어지는 최고의 크레망입니다.

상파뉴 남부와 동일한 석회질 토양을 품고 있는 곳으로, 샴페인과 동일한 병 내 2차 발효 방식을 채택하고 있습니다.

탄탄한 산미와 고운 기포가 특징으로, 샴페인에 가까운 기품 있는 맛을 즐기실 수 있습니다.



LVHB / 法国 勃艮第
LVHB / 法國 勃根地
LVHB / 프랑스 부르그뉴

White Wine

Münzenrieder 霞多丽 / Münzenrieder 夏多內 / 뮌첸리더 샤르도네

Glass 1,100

Bottle 5,800

这款葡萄酒酸度饱满，果香浓郁，拥有平衡感极佳的上乘口味。生产地区位于奥地利新锡德尔湖畔。当地因湖畔风土孕育的葡萄酒酿造业以及列入世界遗产的美景和历史建筑而闻名。

紮實的酸味與豐富的果味層層相疊，擁有均衡而優質的口味。產區為奧地利新錫德爾湖畔，是因受惠於湖泊的釀酒、世界遺產的優美景觀以及歷史建築物而聞名的地區。

탄탄한 산미에 풍부한 과실미가 더해진 균형 잡히고 기품 있는 맛입니다. 산지는 오스트리아 노이제들러 호숫가로, 호수의 축복을 받은 와인 양조와 세계유산의 아름다운 경관, 역사적 건축물로 유명한 지역입니다.

Red Wine

Münzenrieder 黑皮诺 / Münzenrieder 黑皮諾 / 뮌첸리더 피노 누아

Glass 1,100

Bottle 5,800

奥地利的新锡德尔湖畔因列入世界遗产的美景及历史建筑而闻名，是历史悠久的葡萄酒产区。当地酿造的Münzenrieder黑皮诺葡萄酒体现了这片土地的特点，拥有优雅的口味。

奧地利新錫德爾湖畔是因世界遺產的景觀和歷史建築物而聞名遐邇的古老名產區。在這裡孕育出的Münzenrieder的黑皮諾 反映出這片土地的特性，優雅的口味正是魅力所在。

오스트리아 노이제들러 호숫가는 세계유산의 경관과 역사적 건축물로도 유명한 전통 깊은 명산지입니다. 이곳에서 빚어진 뮌첸리더 피노 누아는 토지의 개성이 담긴 우아한 맛이 매력입니다.



PMC Münzenrieder
/ 奥地利布尔根兰州
PMC Münzenrieder
/ 奥地利 布根兰邦
PMC 뮌첸리더
/ 오스트리아 부르겐란트

White Wine

1924 Double Gold 奶油霞多丽 2024 / 1924 Double Gold 奶油夏多內 2024

/ 1924 더블 골드 버터리 샤르도네 2024

Glass 1,300

1924 Double Gold Buttery Chardonnay 2024

Bottle 7,000

加州著名德利卡家族酒庄酿造的霞多丽葡萄酒。质地如奶油和香草般柔滑，具有木桶所特有的浓郁香气。这款白葡萄酒作为百年历史与传统的象征而诞生，口味优雅、余味悠长。

加州名門得利卡多酒莊釀造的夏多內葡萄酒。特色是彷彿奶油和香草般的柔滑質感，以及木桶熟成帶來的香氣。這是象徵著100年的歷史與傳統，精心釀造出的白葡萄酒，風味高雅濃郁，且餘韻悠長。

캘리포니아의 명문 델리카토 패밀리 빈야즈가 선보이는 샤르도네입니다. 버터와 바닐라를 연상시키는 크림미한 질감과 오크통 숙성에서 오는 고소한 향이 특징입니다. 100년 역사와 전통의 상징으로 탄생했으며, 기품과 응축감이 있고 여운이 긴 화이트 와인입니다.

Red Wine

1924 波本桶陈年 Double Black 赤霞珠

/ 1924 波本桶陳年 Double Black 卡本內蘇維濃

/ 1924 버번 에이징드 더블 블랙 카베르네 소비뇽

Glass 1,300

1924 Bourbon Aged Double Black Cabernet Sauvignon

Bottle 7,000

拥有100多年历史的“1924”赤霞珠葡萄酒。在波本桶中进一步陈酿，带有香草和焦糖的甜香与浓郁的果味，堪称一款在悠久传统中孕育而成、大胆而独具个性的佳酿。

擁有超過100年歷史的「1924」卡本內蘇維濃葡萄酒。使用波本威士忌酒桶追加熟成，彷彿香草和焦糖的甘甜香氣和濃郁的果味重疊，打造出強勁的口味。在悠久的傳統中孕育出大膽而獨特的葡萄酒。

100년이 넘는 역사를 지닌 ‘1924’의 카베르네 소비뇽. 버번 오크통에서 추가 숙성하여 바닐라와 캐러멜을 연상시키는 달콤한 향과 진한 과실미가 어우러진 강렬한 맛이 특징입니다. 오랜 전통 속에서 빚어진 대담하고 개성적인 한 병입니다.



德利卡家族酒庄 / 美国加州
得利卡多酒庄 / 美國 加州
델리카토 패밀리 빈야즈
/ 미국 캘리포니아

<酒精饮料销售相关提示> 年满20岁才能饮酒。恕不向未满20岁者提供酒精饮料。可能需要您出示身份证明，以核实年龄。怀孕和哺乳期间饮酒可能对胎儿或婴儿的发育产生不良影响。驾驶机动车（含自行车）时，请勿饮酒。
/ <關於酒精飲料供應> 酒精飲料僅供20歲以上人士飲用。恕不提供酒精飲料給未滿20歲者。為了確認年齡，有可能要求您出示身分證件。懷孕和哺乳期間飲酒有可能對胎兒或嬰兒的發育產生不良影響。開車、騎自行車者請勿飲酒。/ <주류 제공 안내> 음주는 만 20세부터 가능합니다. 만 20세 미만인 분께는 주류를 제공하지 않습니다. 연령을 확인할 수 있는 신분증 제시를 요청드리는 경우가 있습니다. 임신 및 수유 기간 중 음주는 태아·영아의 발육에 악영향을 줄 우려가 있습니다. 자동차·자전거를 운전하시는 분도 음주를 자제해 주십시오.

※图片仅供参考。※所有价格均含税。※卡路里为估算值。/ ※圖片僅供參考。※所有價格均已含稅。※卡路里為估算值。
/ ※메뉴 이미지는 실제와 다를 수 있습니다. ※모든 가격은 세금이 포함된 금액입니다. ※칼로리는 대략적인 수치입니다.