

● 關於支付費用的設定

요금 설정에 대하여

服務費

費用為每位350日圓（含稅385日圓）

關於免費服務

● 免費提供白飯

我們免費提供使用長野縣產越光米所煮成的白飯。

您可以用 0 日圓的價格從菜單中來點菜

● 將免費贈送每一位客人一份小點心。

本店於用餐後會準備一份小點心給每一位客人。

用完餐後請告知工作人員。

자릿세

1인당 350엔 (세금 포함 385엔) 받고 있습니다.

무료 서비스 안내

● 공기밥 무료

나가노현산 고시히카리를 사용한 공기밥을 무료로 제공하고 있습니다. 메뉴에서 0엔으로 주문하실 수 있습니다.

● 모든 고객님께 뿌띠 디저트 서비스

식사 후에는 모든 고객님께 뿌띠 디저트가 준비되어 있습니다.

식사를 마치시면 직원에게 말씀해 주세요.

「Special Dinner Course」

本店藍海牛排傾注全力特制的一份物超所值的晚餐特餐。

블루오션 스테이크 블루오션 스테이크의 모든 것이 담긴 특가 스페셜 디너 코스.

本店會依肉類來判斷最佳肉質熟度為
客人提供最佳享用方式。
如有需要，請向服務人員諮詢。

굽기 정도는 고기의 종류에 따라 최적이라고 생각되는
상태로 제공해드리고 있습니다.
희망하시는 것이 있는 경우, 직원에게 상담해 주세요.

主菜牛排+7道配菜

메인 스테이크 + 7가지 사이드 메뉴

特製牛排 특제 스테이크

100g	¥3,180 (¥3,498 tax inc.)
150g	¥3,980 (¥4,378 tax inc.)
200g	¥4,780 (¥5,258 tax inc.)
300g	¥6,380 (¥7,018 tax inc.)

A5黑毛和牛赤身牛排 A5 구로게와규 살코기 스테이크

100g	¥3,980 (¥4,378 tax inc.)
150g	¥5,180 (¥5,698 tax inc.)
200g	¥6,380 (¥7,018 tax inc.)
300g	¥8,780 (¥9,658 tax inc.)

A5 黑毛和牛菲力牛排 A5 구로게와규 안심 스테이크

100g	¥5,980 (¥6,578 tax inc.)
150g	¥8,180 (¥8,998 tax inc.)
200g	¥10,380 (¥11,418 tax inc.)
300g	¥14,780 (¥16,258 tax inc.)

特製舌牛排 특제 우설 스테이크

100g	¥4,380 (¥4,818 tax inc.)
150g	¥5,780 (¥6,358 tax inc.)
200g	¥7,180 (¥7,898 tax inc.)
300g	¥9,980 (¥10,978 tax inc.)

A5黑毛和牛霜降牛排 A5 구로게와규 상강 스테이크

100g	¥4,380 (¥4,818 tax inc.)
150g	¥5,780 (¥6,358 tax inc.)
200g	¥7,180 (¥7,898 tax inc.)
300g	¥9,980 (¥10,978 tax inc.)

A5 黑毛和牛沙朗（肋眼） A5 구로게와규 채끝 (리브)

100g	¥5,980 (¥6,578 tax inc.)
150g	¥8,180 (¥8,998 tax inc.)
200g	¥10,380 (¥11,418 tax inc.)
300g	¥14,780 (¥16,258 tax inc.)

「Seafood Dinner Course」

海鮮晚餐套餐 해산물 디너 코스

主菜海鮮+7道配菜

메인 해산물 + 7가지 사이드 메뉴

鹿兒島縣產 真鯛魚排和蒜味蝦肉

가고시마현산 참돔 필레 와 갈릭쉬림프

¥4,580 (¥5,038 tax inc.)

大西洋龍蝦和蒜味蝦肉

대서양 랍스터 와 갈릭쉬림프

¥5,980 (¥6,578 tax inc.)

鹿兒島縣產 真鯛魚排和広島縣產牡蠣

가고시마현산 참돔 필레 와 히로시마현산 굴

¥4,880 (¥5,368 tax inc.)

大西洋龍蝦和広島縣產牡蠣

대서양 랍스터 와 히로시마현산 굴

¥6,280 (¥6,908 tax inc.)

鹿兒島縣產 真鯛魚排和帆立貝柱 海膽醬

가고시마현산 참돔 필레 와 가리비 관자 성게 소스

¥5,180 (¥5,698 tax inc.)

大西洋龍蝦和帆立貝柱 海膽醬

대서양 랍스터 와 가리비 관자 성게 소스

¥6,580 (¥7,238 tax inc.)

鹿兒島縣產 真鯛魚排和蝦夷鮑 肝醬

가고시마현산 참돔 필레 와 에조 전복 간 소스

¥6,180 (¥6,798 tax inc.)

大西洋龍蝦和蝦夷鮑 肝醬

대서양 랍스터 와 에조 전복 간 소스

¥7,580 (¥8,338 tax inc.)

特選

炙

烤

壽

司



특선 아부리 스시

Seared Prime Beef Nigiri-sushi

特選優質肉品的握壽司。與鹽味道非常搭配。

특선 품질의 고기 니기리.소금과의 궁합이 뛰어납니다.

特選炙烤壽司

특선 아부리 스시

1貫 1점

¥440 (¥484 tax inc.)

Luxurious Appetizer

在套餐裡多搭配一品
優質前菜。

코스에 추가하여
프리미엄급 전채 요리로.



特製舌切塊 檸檬醬

특제 주사위 컷 우설 레몬소스

¥2,780 (¥3,058 tax inc.)



伊勢龍蝦的炙燒生吃 (南大西洋) 岩鹽和萊姆 和濃湯

담새우 아브리 회 (남대서양) 돌소금과 라임 비스크 수프 포함

¥2,980 (¥3,278 tax inc.)

Seafood

海鮮 해산물



鹿兒島縣產 真鯛魚排

가고시마현산 참돔 필레

S : ¥1,580 (¥1,738 tax inc.)

L : ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)



帆立貝柱

手工製馬鈴薯泥和海膽醬

가리비 관자

수제 으깬 감자와 성게 소스

S : ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)

L : ¥3,880 (¥4,268 tax inc.)



蒜味蝦肉 檸檬風味

갈릭쉬림프 레몬 풍미

S : ¥1,380 (¥1,518 tax inc.)

L : ¥2,480 (¥2,728 tax inc.)



宮城縣產牡蠣 橄欖油・低溫烹調

미야기현산 굴 올리브유・저온 조리

¥1,680 (¥1,848 tax inc.)



蝦夷鮑的低溫烹調 肝醬

에조 전복 저온 조리

간 소스

S : ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)

M : ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)

L : ¥3,980 (¥4,378 tax inc.)



大西洋龍蝦 烤箱烘烤 自製白色醬料

대서양 랍스터

오븐구이 수제 화이트 소스

半尾 : ¥2,980 (¥3,278 tax inc.)

一尾 : ¥5,880 (¥6,468 tax inc.)

Skillet

鑄鐵鍋料理 스킨릿



西班牙蒜味蝦 附麵包 감바스 빵 포함

蝦 새우 or 굴 ¥1,680 (¥1,848 tax inc.)
牡蠣 굴 ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)
蝦和牡蠣 새우 & 굴 ¥3,480 (¥3,828 tax inc.)



鯛魚飯
도미밥

20分鐘烹飪時間 요리 시간 20분

¥1,380 (¥1,518 tax inc.)



義式水煮魚 아쿠아 파짜

¥1,980 (¥2,178 tax inc.)



香蒜抄飯 갈릭라이스

¥1,380 (¥1,518 tax inc.)



馬賽魚湯 부야베스

¥2,980 (¥3,278 tax inc.)



海鮮飯 해산물 라이스

¥2,780 (¥3,058 tax inc.)

Kids & Junior MENU

14 歲以下の
お子様専用となります。



兒童漢堡排套餐

어린이 햄버그세트

¥1,480 (¥1,628 tax inc.)

Kids & Junior MENU

14 歲以下の
お子様専用となります。



兒童牛丼套

어린이 소고기 덮밥 세트

¥1,280 (¥1,408 tax inc.)

Kids & Junior MENU

14 歲以下の
お子様専用となります。



兒童套餐

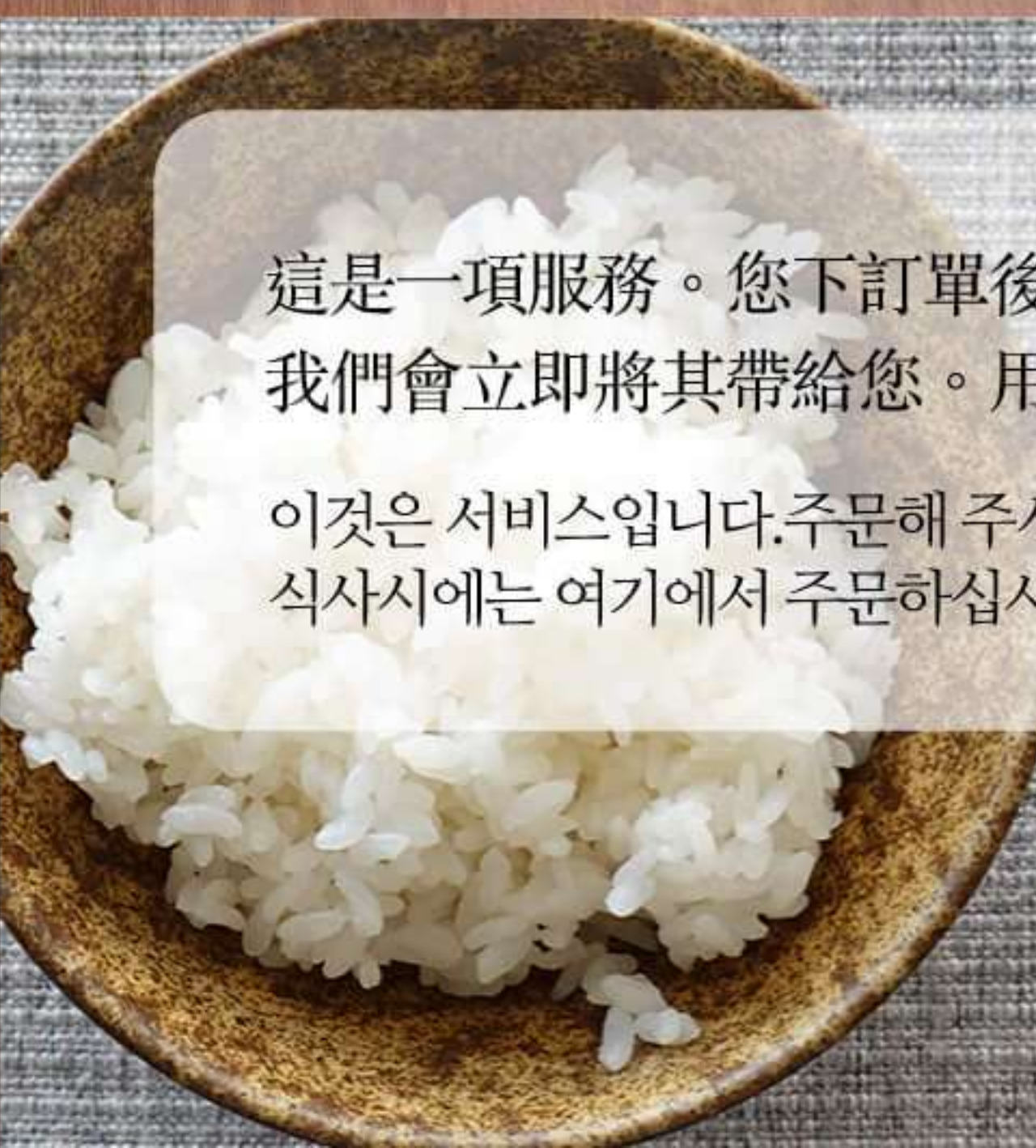
어린이 세트

¥1,180 (¥1,298 tax inc.)



麵包 빵

¥210 (¥231 tax inc.)



白飯 밥

¥0

這是一項服務。您下訂單後，
我們會立即將其帶給您。用餐時請從這裡點餐。

이것은 서비스입니다. 주문해 주시면, 곧바로 전해드립니다.
식사시에는 여기에서 주문하십시오.

Fruit in Wine

水果 in 紅酒 후르츠인 와인

香甜、清爽、多汁，是一款容易入口的葡萄酒。

달콤하고 상쾌한 과즙. 아주 마시기 좋은 와인입니다.



水果 in 汽泡酒 후르츠인 스파클링

¥660 (¥726 tax inc.)



水果 in 紅葡萄酒 후르츠인 레드 와인

¥660 (¥726 tax inc.)



水果 in 白葡萄酒 후르츠인 화이트 와인

¥660 (¥726 tax inc.)



水果 in 橘酒 후르츠인 렌지 와인

¥660 (¥726 tax inc.)



水果 in 桃紅酒 후르츠인 로제 와인

¥660 (¥726 tax inc.)

Drink 飲料 음료



Beer



奧利恩 DRAFT (生)
오리온 드래프트(생맥주)

¥590 (¥649 tax inc.)

小 (S) ¥460 (¥506 tax inc.)

大 (L) ¥800 (¥880 tax inc.)

海尼根

하이네켄

¥660 (¥726 tax inc.)

Corona Extra

코로나 엑스트라

¥660 (¥726 tax inc.)

札幌黑標 (瓶)

삿포로 검정 라벨(병맥주)

¥660 (¥726 tax inc.)



Sparkling



杯裝葡萄酒 汽泡酒
글라스 와인 스파클링

¥660 (¥726 tax inc.)



White Wine

杯裝白葡萄酒 90 ml

화이트 와인

¥550 (¥605 tax inc.)



Orange Wine



杯裝橘酒 90 ml
오렌지 와인

¥550 (¥605 tax inc.)



Rose Wine

杯裝桃紅酒 90 ml

로제 와인

¥550 (¥605 tax inc.)



Red Wine

杯裝紅葡萄酒 90 ml

레드 와인

¥550~ (¥605 tax inc.~)



Cocktail



檸檬沙瓦

생레몬 사워

¥550 (¥605 tax inc.)

葡萄柚沙瓦

자몽사워

¥550 (¥605 tax inc.)

沖繩香檬調酒

시콰사하이

¥550 (¥605 tax inc.)

蘋果肉桂調酒

애플시나몬사워

¥550 (¥605 tax inc.)

藍海特製雞尾酒

블루오션

¥660 (¥726 tax inc.)

琴湯尼

진토닉

¥550 (¥605 tax inc.)

嗨棒

하이볼

¥550 (¥605 tax inc.)

Fruit Liquor



柚子酒 (加冰塊 或是 加蘇打水) ¥550 (¥605 tax inc.)
유자주 (록 or 탄산수)

檸檬酒 (加冰塊 或是 加蘇打水) ¥550 (¥605 tax inc.)
레몬주 (록 or 탄산수)

熟成梅酒 (加冰塊 或是 加蘇打水) ¥550 (¥605 tax inc.)
숙성 매실주 (록 or 탄산수)

NON ALC.



Non-Alcohol

NON ALC.



朝日 DRY ZERO(小瓶) ¥440 (¥484 tax inc.)
아사히 드라이 제로(작은 병)

無酒精檸檬沙瓦 ¥440 (¥484 tax inc.)
무알코올 레몬 사워

無酒精葡萄柚沙瓦 ¥440 (¥484 tax inc.)
무알코올 자몽사워

無酒精香檬沙瓦 ¥440 (¥484 tax inc.)
무알코올 시과사 사워

無酒精蘋果肉桂調酒 ¥440 (¥484 tax inc.)
무알코올 애플시나몬사워

無酒精梅酒 ¥440 (¥484 tax inc.)
무알코올 매실주



無酒精藍海特製雞尾酒 ¥550 (¥605 tax inc.)
무알코올 블루오션



Sake

瀨祭 純米大吟釀 ¥1,980 (¥2,178 tax inc.)
汽泡酒45 180 毫升
닷사이 준마이다이긴조스파클링45 180ml



雁木 純米無過濾 ¥960 (¥1,056 tax inc.)
生原酒ノ宅180毫升
간기 준마이 무여과 생원주 노이치 180ml

田中六五 純米酒 180毫升 ¥1,160 (¥1,276 tax inc.)
다나카로쿠주고 준마이슈 180ml



Awamori

北谷長老 13年古酒25度 (加冰塊 或是 加水稀釋)
자탄초로 13년 묵은 술 25도 (록 or 미즈와리)
¥550 (¥605 tax inc.)

北谷長老 13年古酒43度 (加冰塊 或是 加水稀釋)
자탄초로 13년 묵은 술 25도 (록 or 미즈와리)
¥660 (¥726 tax inc.)



Soft Drink

ALL ¥330 (¥363 tax inc.)

烏龍茶
우롱차

橙汁
오렌지 주스

蘋果汁
사과 주스

芒果汁
망고 주스

鳳梨汁
파인애플 주스

可口可樂
코카콜라

薑汁汽水
진저에일

可爾必思
칼피스

紅茶 (僅提供熱飲)
홍차 (핫)

咖啡 (熱 、 冰)
커피(핫 · 아이스)

冰水 냉수

¥0

Wine List #1



Sparkling

汽泡酒

화이트 와인

U mes U fan Tres Brut

ウメス ウ ファン トレス ブルット

¥5,500 (¥6,050 tax inc.)

Cave Docci / MUSASABI (Niigata)

カーブドッチ / むささび

¥8,800 (¥9,680 tax inc.)

Jamart Carte Blanche Brut

ジャマル・カルト・ブランシュブリュット NV

¥10,780 (¥11,858 tax inc.)



Champagne

香檳酒

샴페인

Jean Vesselle Extra Brut

ジャン・ヴェッセル エクストラ・ブリュット

¥12,320 (¥13,552 tax inc.)

Gosset Extra Brut NV

ゴッセ エクストラブリュット

¥13,860 (¥15,246 tax inc.)

Les Athletes du Vin Sauvignon Blanc (France)

レザスレットデュヴァン ソーヴィニヨンブラン

¥5,720 (¥6,292 tax inc.)

Becker Gutswein Riesling (Germany)

ベッカー / ゲーツワイン リースリング

¥6,380 (¥7,018 tax inc.)



White Wine

白葡萄酒

화이트 와인

Hahn Winery Chardonnay SLH Estate (U.S.A California)

シャルドネ SLH エステート

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)

HIRAKAWA WINERY

SECOND VIN Cuvee Gastronomique (Hokkaido)

ヒラカワワイナリー スゴンヴァン ブランキュヴェ ガストロノミク

¥10,780 (¥11,858 tax inc.)

Orkis 2022 (France)

オルキス 2022

¥11,880 (¥13,068 tax inc.)

Wine List #2



Rose Wine

桃紅酒

로제 와인

Cave d'Occi Funpy (Niigata)

カーブドッチ ファンビー

¥5,720 (¥6,292 tax inc.)

Pepin Pink NV (France)

ペパン ピンク NV

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)



Orange Wine

橘酒

오렌지 와인

STORI MARANI KISI Qveveri DRY AMBER (Georgia)

ストリマラニ キシ クヴェヴリ ドライアンバー

¥4,840 (¥5,324 tax inc.)

Yves Amberg N6 Nature (Frace)

イヴァンベルグ No.6 ナチュラル

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)

JOEL GOTTO CALIFORNIA Zinfandel (U.S.A)

ジョエル ゴット カリフォルニア ジンファンデル

¥5,940 (¥6,534 tax inc.)

San Fereolo Vgne Dolci (Italy)

サンフェレオーロ ヴィーニェ ドルチ

¥6,930 (¥7,623 tax inc.)

Domaine des Accoles Gryphe (France)

ドメーヌ・デ・ザコル グリフ

¥8,580 (¥9,438 tax inc.)



Red Wine

紅葡萄酒

레드 와인

Nicolini Refosco (Italy)

ニコリーニ レフォスコ

¥9,200 (¥10,120 tax inc.)

Le Clos d'Un Jour Cahors (France)

ル・クロ・ダンジュール カオール

¥10,800 (¥11,880 tax inc.)

CLOS DU VAL CLASSIC NAPA VALLEY

CABERNET SAVIGNON (California)

クロ・デュ・ヴァルナバヴァレー カベルネソーヴィニヨン

¥12,980 (¥14,278 tax inc.)

Barlow Barrouge Napa Valley (U.S.A California)

バーロウ バールルージュ ナバヴァレー

¥18,680 (¥2,0548 tax inc.)

Premium Wine List

Champagne

Jean Vesselle Extra Brut

ジャン・ヴェッセル エクストラ・ブリュット

¥12,320 (¥13,552 tax inc.)

Gosset Extra Brut NV

ゴッセ エクストラブリュット

¥13,860 (¥15,246 tax inc.)

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

ボランジェ NV スペシャル キュヴェ

¥16,280 (¥17,908 tax inc.)

Premium Wine List

White Wine

Orkis 2022 (Fance)

オルキス 2022

¥11,880 (¥13,068 tax inc.)

KUSUDA Wines Riesling (NZ)

クスダ ワインズ リースリング

¥12,580 (¥13,838 tax inc.)

Grgich Hills Chardonnay

Estate Grown Napa Valley

ガーギッチヒルズ シャルドネ エステート グロウン ナパヴァレー

¥16,500 (¥18,150 tax inc.)

Bourgogne Blanc “Les Riaux”

ブルゴーニュ・ブラン “Les Riaux”

¥17,800 (¥19,580 tax inc.)

Premium Wine List

Red Wine

Clos Du Val Napa Valley Cabernet Sauvignon

¥12,980 (¥14,278 tax inc.)

クロ・デュ・ヴァル ナパヴァレー カベルネソーヴィニヨン

Barlow Barrouge Napa Valley (U.S.A California)

¥18,680 (¥20,548 tax inc.)

バーロウ パールルージュ ナパヴァレー

CH.GISCOURS (France)

¥19,580 (¥21,538 tax inc.)

シャトー ジスクール

Freeman Groria Estate

Pinot Noir Russian River Valley (California)

¥22,000 (¥24,200 tax inc.)

フリーマン グロリアエステート

Grgich Hills Cabernet Sauvignon

Estate Grown Napa Valley

¥24,750 (¥27,225 tax inc.)

ガーギッチヒルズ カベルネソーヴィニヨン エステート グロウン ナパヴァレー

Aldo Conterno Barolo Bussia

¥27,500 (¥30,250 tax inc.)

アルドコンテルノ バローロ ブッシア