

美味  
美味



## 韩式生拌软嫩炙肋眼

とろける炙りユッケ

¥ 1600(¥ 1760)

使用炙烤喷枪微炙肋眼的软嫩部位。  
敬请裹上鹌鹑蛋一同享用。

## 韩式生拌粉嫩烤牛肉 (低温烤制)

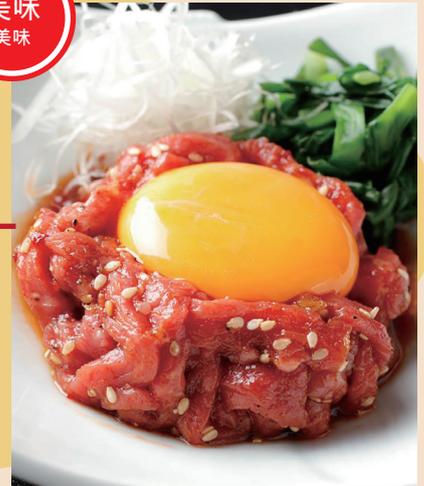
低温調理したローストビーフのユッケ

数量限定 数量限定

¥ 1600(¥ 1760)

花费 2 小时精心烤制的多汁和牛腿肉。

美味  
美味



美味  
美味



## 新鲜牛肝排

新鮮レバテキ

数量限定 数量限定

¥ 1600(¥ 1760)

将新鲜牛肝烤至软嫩，最后搭配佐料  
(由葱花、大蒜、生姜、芝麻油调制而成)  
即可享用。



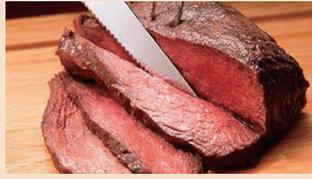
推荐  
おすすめ



## 黑毛和牛握寿司 (1 贯)

黒毛和牛のにぎり (1 貫)

¥ 400(¥ 440)



我们细心地低温烤制这块带着和牛天然鲜香的红肉，为此对这道寿司食材充满信心！！



## 黑 5 炖菜

黒 5 の煮込み

¥ 680(¥ 748)

甜辣软嫩炖牛筋



## 毛肚刺身

白センマイ刺し

¥ 880(¥ 968)

特制香醋味噌美味至极

## 软嫩火炙牛肉握寿司

とろける炙り牛のにぎり



(1 贯) (1 貫) ¥ 650(¥ 715)

推荐  
おすすめ



## 韩式调味生菜沙拉

ムンチュサラダ

¥ 750(¥ 825)

这道沙拉极具人气，使用由合作农户每日直送而来的沙拉鲜蔬，再通过芝麻油、盐为这道沙拉进行简单调味。



## 小鱼苏子盐味沙拉

じゃことエゴマの塩サラダ

¥ 750(¥ 825)

韩式凉拌小菜什锦拼盘 ..... ¥ 750(¥ 825)

ナムルの盛り合わせ

香菜沙拉 ..... ¥ 750(¥ 825)

パクチーサラダ

超澎湃卷心菜 ..... ¥ 550(¥ 605)

キャベツ盛り

超澎湃香葱 (白葱 / 青葱) ..... ¥ 500(¥ 550)

ネギ盛り (白 / 青)

包肉生菜 ..... ¥ 600(¥ 660)

サンチュ

白菜泡菜 ..... ¥ 650(¥ 715)

白菜キムチ

白萝卜泡菜 ..... ¥ 650(¥ 715)

カクテキ

黄瓜泡菜 ..... ¥ 650(¥ 715)

オイキムチ

番茄泡菜 ..... ¥ 400(¥ 440)

トマトキムチ

野山药泡菜 ..... ¥ 650(¥ 715)

山芋のキムチ

岛薤泡菜 ..... ¥ 650(¥ 715)

島らっきょうのキムチ

泡菜什锦拼盘 (3 种) ..... ¥ 1100(¥ 1210)

(白菜 / 白萝卜泡菜 / 黄瓜泡菜)

キムチ 3 種盛り合わせ (白菜 / カクテキ / オイキムチ)

猪脚 ..... ¥ 500(¥ 550)

豚足

韩式辣拌鳕鱼内脏 ..... ¥ 650(¥ 715)

チャンジャ

烤海苔 ..... ¥ 650(¥ 715)

焼きのり



## 泡菜什锦拼盘 (6 种)

キムチ 6 種盛り合わせ

¥ 1600(¥ 1760)

( ) 内为含消费税价格。 ( ) 内の価格はすべて税込になります。

# 黑5精选 ★★★ 盐味牛舌

黒5のこだわり ★★★ タン塩



盐味上等牛舌  
上タン塩

招牌! 定番!!

## 盐味牛舌

¥ 1700(¥ 1870)

盐味牛舌使用距离牛舌中央约 15cm 左右的、带有适量脂肪且清爽无比的部位。

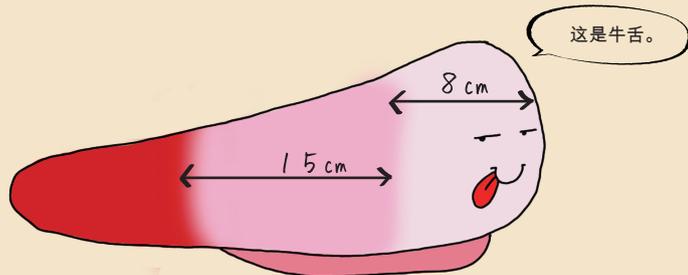


## 盐味上等牛舌

¥ 3100(¥ 3410)

上タン塩

厚切盐味上等牛舌人气爆棚，使用距离舌根 8cm 的部位。



这是牛舌。

售罄即止!! 売り切れ御免!!

## 特选盐味牛舌

¥ 3900(¥ 4290)

特選タン塩

仅使用黑毛和牛的舌根肉。

# 黑5精选 ★★★ 牛里脊 (腿肉 / 红肉)

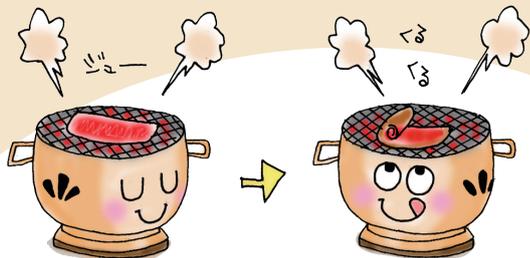
黒5のこだわり ★★★ ロース (もも肉 / 赤身肉)



## 葱盐牛里脊

ネギ塩ロース

¥ 1600(¥ 1760)



肉品一旦放到烤网上，  
便需即可翻面

肉卷!!

为何卷起来烤制?

这是.....为了锁住肉汁!!  
超爱牛里脊!!

推荐  
おすすめ



## 美味红肉 牛后脚跟外侧肉

美味しい赤身肉 かのこ

¥ 1700(¥ 1870)

浓郁红肉的鲜香让人直喊超棒!!

严选食材  
厳選素材



## 高级牛里脊

プレミアムロース

¥ 2500(¥ 2750)

稀有部位! 牛后腿根筋肉 (友三角), 入口即化!!

售罄即止!! 売り切れ御免!!

## 男子汉上等牛里脊

男上ロース

¥ 2400(¥ 2640)

为您呈上整块满是红肉鲜香的部位!!



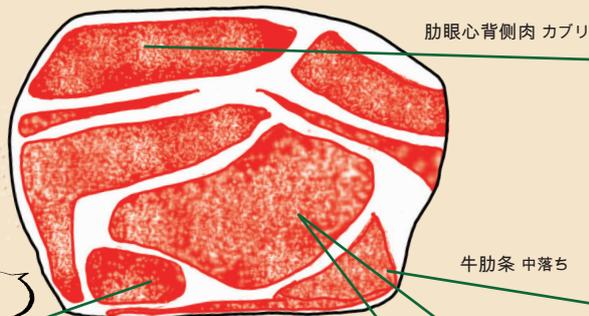
## 男子汉上等牛里脊

男上ロース

( ) 内为含消费税价格。 ( ) 内の価格はすべて税込になります。

# 黒5精选 ★★★ 牛五花 / 肋眼

黒5のこだわり ★★★ カルビ・リブロース



这是肋眼。



上等牛五花  
上カルビ



厚切牛五花  
男上カルビ

香烤厚切牛五花  
男上カルビの焼き上がり



肋眼心内側肉  
(铅笔)  
えんびつ



限量的稀有部位  
数量限定希少部位

招牌!! 定番!!

牛五花  
カルビ

¥ 1300(¥ 1430)

位于肋眼心背侧的部位(肋眼心背侧肉)。  
卷上泡菜享用堪称完美!!

限量珍品!! 限定品!!

牛肋条  
中落ちカルビ

¥ 1300(¥ 1430)

位于骨头之间的部位, 软嫩多汁的肉味更是浓郁无比!!

推荐  
おすすめ

上等牛五花  
上カルビ

¥ 2300(¥ 2530)

位于肋眼中心的部位, 肉质软嫩入口即化。  
诚如烧肉之皇!!

售罄即止!! 売り切れ御免!!

厚切牛五花  
男上カルビ

¥ 2400(¥ 2640)

豪爽地切下这一位于肋眼心的部位!!  
使用整块部位进行烤制以提升肉品的鲜香味,  
最后可将牛排切片并尽情享受!!

肋眼心内側肉 (100g-)  
えんびつ (100g ~)

¥ 2500(¥ 2750) ~

1条称重出售。敬请咨询服务员。  
位于肋眼心旁的鲜美部位, 宛如菲力与沙朗的合体!! 先到先得。

# 黒5精选 ★★★ 牛横隔膜

黒5のこだわり ★★★ ハラミ (腹身)



和牛横隔膜  
和牛ハラミ

¥ 2900(¥ 3190)

超珍贵和牛横隔膜 软嫩多汁!!

限量珍品!! 限定品!!

碎切和牛横隔膜  
和牛ハラミ切り落とし

¥ 1650(¥ 1815)

USA 牛横隔膜  
USA ハラミ

¥ 1400(¥ 1540)



超人气  
大人気

厚切和牛横隔膜

厚切り和牛ハラミ

¥ 2900(¥ 3190)

超澎湃厚切和牛横隔膜!!

( ) 内为含消費税价格。( ) 内の価格はすべて税込になります。



超人气  
大人気

黒5牛肝 ¥1000(¥1100)  
黒5レバー

黒5超人气创意佳肴，  
将猪网油一层一层地裹在新鲜牛肝上！！



推荐  
おすすめ

香烤牛杂 (1根) ¥1300(¥1430)  
ドリームホルモン 1本焼き

仅使用沙瓜肚心！！



人气！！人气！！  
盐烤猪腩  
豚トロ塩焼き

¥950(¥1045)

锡纸盘烤黄油大蒜  
にんにくバターホイル焼き ¥780(¥858)



牛心 ¥880(¥968)  
ハツ

限量珍品！！限定品！！

牛脸颊肉 ¥950(¥1045)  
ほほ肉

绝对必点！！大定番！！

厚肉草肚 ¥1050(¥1155)  
上ミノ

牛的第一胃(瘤胃)，爽脆口感堪称完美！！

推荐  
おすすめ

牛大腸 ¥980(¥1078)  
極みホルモン

珍贵无比的部位，每头牛仅能切下 1.5kg

沙瓜肚 ¥850(¥935)  
ギャラ

牛的第四胃(皱胃)，如同带脂肪的草肚！！

牛心管 ¥800(¥880)  
コリコリ

心脏血管，也就是心脏的大动脉！既硬脆又美味！！

什锦牛杂 ¥1950(¥2145)  
ミックスホルモン

(厚肉草肚 / 极品牛杂 / 牛肝 / 沙瓜肚 / 牛心管)  
(上ミノ・極みホルモン・レバー・ギャラ・コリコリ)

海鲜烧烤

海鮮焼き



鲜虾 (4只) ..... ¥650(¥715)  
海老(4尾)

锡纸盘烤小海螺 ..... ¥850(¥935)  
ツブ貝ホイル焼き

锡纸盘烤扇贝 (4个) ..... ¥1100(¥1210)  
ホタテホイル焼き(4個)

松叶蟹 (1只) ..... ¥980(¥1078)  
ズワイガニ(1本)

海鲜烧烤什锦拼盘 海鮮焼き盛り合わせ ¥2200(¥2420)

(1只松叶蟹 / 鲜虾 / 扇贝 / 小海螺) (ズワイガニ1本・海老・ホタテ・ツブ貝)

( ) 内为含消费税价格。( ) 内の価格はすべて税込になります。

超人气  
大人気

# 黑5 米饭

黒5めし

这碗蒜香饭使用秘传高汤烹煮而成。  
接单后现做。  
我们对这道佳肴充满信心，无论作为开胃小菜或主食，皆望您尽情享受！！

¥ 1800(¥ 1980)

※从点单直至上桌，  
期间需要  
30分钟 -40分钟。

※注文を受けてから提供までに  
30分～40分かかります。



洋溢着青紫  
苏与海苔的  
香味

我们使用的是伊贺烧  
煮饭专用砂锅，  
为此鲜美至极。



使用伊贺烧煮饭专用砂锅  
(长谷园 KAMADOSAN) 进行烹煮，  
米饭就变得格外美味……

仅如此烹煮就已鲜美无比，但我们却使用精心炖煮一整天才完成的秘传高汤，并搭配黄油、牛筋来烹煮这道米饭，最后撒上香脆蒜片为其锦上添花。

( ) 内为含消费税价格。( ) 内の価格はすべて税込になります。

招牌  
名物



黒5 风味担担面  
担々麺黒5スタイル

¥ 1200(¥ 1320)

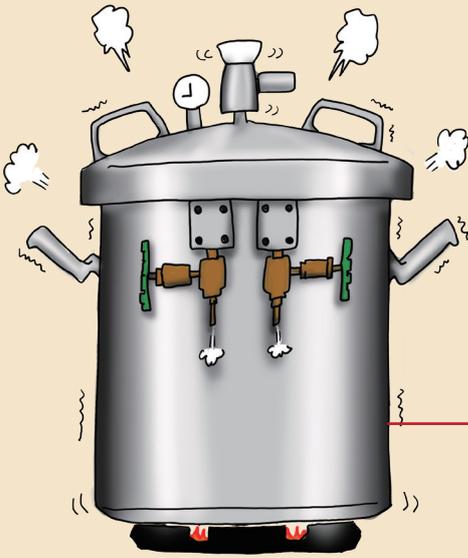
赤丸担担面  
赤丸担々麺

¥ 1200(¥ 1320)

※这碗担担面的汤底采用浓郁的胶原蛋白汤

### 特色 高压锅 胶原蛋白汤

超大高压锅速焯牛大腿骨。接着在冷藏库放置一晚后，取下所有脂肪并专门用于熬煮胶原蛋白汤。



**CHECK !**

冷面的面条由小麦粉、淀粉、水、盐制作而成！！



冷面 冷麺

¥ 1200(¥ 1320)



仅限夏季  
夏季限定

酸橙冷面 すだち冷麺

¥ 1300(¥ 1430)

这道冷面使用2种汤底，分别是由整只鸡、鸡骨架、蔬菜精心炖煮而成的鸡汤，外加胶原蛋白汤。



呛辣！鲜香！  
Jan 面  
辛い！旨い！Jan 麺

¥ 1200(¥ 1320)

这碗香辣面由胶原蛋白汤、超鲜特制辣味噌烹煮而成。

- 白饭 ..... ¥ 280(¥ 308)  
ライス
- 小碗白饭 ..... ¥ 180(¥ 198)  
小ライス
- 大碗白饭 ..... ¥ 450(¥ 495)  
大ライス
- 韩式拌饭 ..... ¥ 850(¥ 935)  
ピビンバ
- 韩式石锅拌饭 ..... ¥ 1300(¥ 1430)  
石焼ピビンバ
- 韩式牛尾汤泡饭 ..... ¥ 1200(¥ 1320)  
コムタンクッパ

放入了在浓稠的胶原蛋白汤里炖得酥烂的牛脸颊肉的，清爽咸味的汤泡饭

- 韩式辣牛肉汤泡饭  ..... ¥ 1200(¥ 1320)  
ユッケジャンクッパ
- 韩式锅巴泡饭 ..... ¥ 700(¥ 770)  
クッパ
- 蛋汤 ..... ¥ 600(¥ 660)  
たまごスープ
- 裙带菜汤 ..... ¥ 600(¥ 660)  
わかめスープ
- 蔬菜汤 ..... ¥ 600(¥ 660)  
やさいスープ
- 韩式炖牛肉汤 ..... ¥ 1100(¥ 1210)  
コムタンスープ



## 美味！ 韩式蕨菜汤

美味しい！こさリスープ

¥ 980(¥ 1078)

精心炖煮牛颊肉以及食物纤维满分的紫萁(类蕨菜)。



## 韩式辣拌鳕鱼内脏 海苔寿司卷

チャンジャのり巻き

¥ 680(¥ 748)

这道海苔寿司卷使用韩式辣拌鳕鱼内脏、纳豆、苏子叶、泽庵黄萝卜、飘香芝麻油，让人食指大动



## 美味！！ 韩式辣牛肉汤

美味しい！！ユッケジャン

¥ 1100(¥ 1210)

这道香辣汤品由胶原蛋白汤搭配牛肉、蔬菜一同精心炖煮而成。

# 甜品 デザート



## 鲜焦糖盖浇冰淇淋

生キャラメルをかけたアイスクリーム

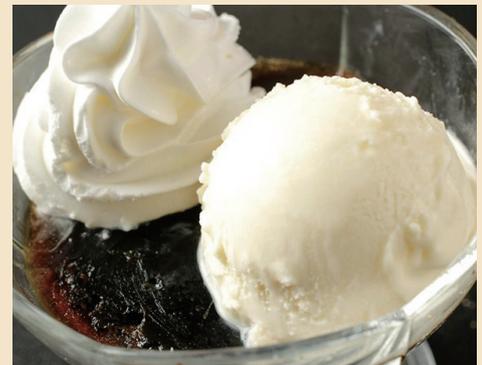
¥ 360(¥ 396)



## 软嫩浓郁焦糖布丁

とろけるような濃厚カスタードプリン

¥ 420(¥ 462)



## 古早味咖啡果冻

昔懐かしコーヒーゼリー

¥ 380(¥ 418)



凉着吃也很美味！  
冷めても美味しい！

## 优选烤肉便当

上烧肉弁当

¥ 1600 (¥ 1760)

将您喜欢的肉类和组合搭配，  
加上 ¥ 540 即可制成便当。  
好きなお肉や組み合わせに  
プラス540円でお弁当にできます。



(限定品) (限定品)

## 烤牛肉三明治

ローストビーフサンド

¥ 2000 (¥ 2200)

本店引以为傲的柔软多汁的烤牛肉，  
搭配特制酱料，制成美味的三明治  
しつとりやわらかくジューシーな自慢のローストビーフと  
特製ソースが美味しいサンドウィッチ

在冲绳开店了!!  
还请多多关照。

沖縄にオープンしました!! よろしくお祈りします。

烤肉Kitchen Stadium  
焼肉キッチンスタジアム

黒5°那覇店  
黒5°那覇店

〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地2-18-20 1F

〒900-0015 沖縄県那覇市久茂地2-18-20 1F

营业时间 17:00 ~ 24:00

営業時間 17:00 ~ 24:00

(最后点单时间 23:00)

(ラストオーダー 23:00)

TEL 098-917-0669

TEL 098-917-0669

