布良瀬宴会鍋コース

布良瀬火锅套餐（全六品）　¥300/名

前菜　布良瀬前菜三点盛り
布良瀬小菜三品拼盘

刺身　本日のお刺身五点盛り
（平目薄造り、あじなめろう含む）
推荐刺身五品拼盘
（含薄切平目鱼，竹夹鱼拌味噌）

焼物　季節魚の西京焼き or 秋刀魚の塩焼き
季節鱼西京烧 或 盐烤秋刀鱼

揚物　海老天ぷら盛合わせ
红虾天妇罗拼盘

鍋物　海鮮味噌鍋 ※変更可
海鲜味噌火锅

食事　雑炊
火锅粥

※鍋の変更は下記の価格です
（要换火锅的时按照下面加钱）

海鮮辛味噌鍋（海鲜香辣味噌火锅）
→+10元/人
牡蠣鍋（生蚝火锅）
→+10元/人
九絵鍋（九绘鱼火锅）
→+65元/人
ふぐ鍋（河豚鱼火锅）
→+40元/人
ぶりしゃぶ鍋（鰤鱼涮涮锅）
→+30元/人
たこしゃぶ鍋（章鱼片涮涮锅）
→+30元/人
鯛しゃぶ鍋（鲷鱼涮涮锅）
→+50元/人
和牛しゃぶ鍋（和牛涮涮锅）
→+130元/人

※要予約
二名様よりご予約承ります
（二位以上接受预定）

布良瀬寿司コース

布良瀬寿司套餐（全八品）　￥480／名

前菜	布良瀬珍味三点盛り
	布良瀬小菜三品拼盘
冷菜	ミニ海鮮サラダ
	迷你海鲜沙拉
刺身	本日のお刺身七点盛り
	推荐刺身七品拼盘
椀物	純菜のお吸い物
	蒓菜清汤
揚物	海老と季節野菜の天ぷら
炸物	海老和时令蔬菜天妇罗
焼物	季節魚の西京焼き
	季节鱼西京烧
煮物	いか大根
	鱿鱼煮萝卜
主食	お寿司五貫／赤だし／香の物
	寿司五品拼盘／红味噌汤／酱菜

※要予約
二名様よりご予約承ります
（二位以上接受预定）

布良瀬潮騒会席コース

布良瀬潮斎套餐（全八品）　￥6800/名

前菜	布良瀬珍味五点盛り 布良瀬下酒菜五点拼盘
刺身	当日おすすめ特選刺身五点盛り 当日推荐特选刺身五点拼盘
椀物	蕈菜とはまぐりのお吸い物 蕈菜和花蛤清汤
焼物	のどぐろ塩焼き　または　和牛ステーキ（小） 上記二品からどちらか一品 【盐烤喉黑鱼】【和牛牛排（小）】二选一
煮物	カレイと茄子の煮物 红烧鲽鱼和茄子
揚物	キスと海老の天ぷら盛り 鳕鱼和虾天妇罗拼盘
箸休	海鮮茶碗蒸し 海鲜茶碗蒸
主食	お寿司五貫／あさりの赤だし／香の物 寿司五品拼盘／花蛤红味噌汤／酱菜
甘味	本日のデザート 当日甜点

※要予約
二名様よりご予約承ります
（二位以上接受预定）

特選牡蠣鍋コース

~~¥4500~~→¥2888

手はじめ

鴨ロース
茎茗荷と果物サラダ
南蛮漬け
鮭塩辛
牡蠣時雨煮

お造り

サーモン
甘海老
槍烏賊海胆
活貝
鮪

焼物

秋刀魚又は鰊塩焼き

揚物

海老天ぷら
薩摩芋
秋茄子
紫蘇

主食

牡蠣鍋
〆うどん

※要予約
二名様より承ります
（二位以上接受預定）

酒と魚 布良瀬

特選牡蠣鍋套餐

~~¥4500~~→¥2888

开胃菜

日式鸭胸肉
海白菜和水果沙拉
青花鱼南蛮渍
三文鱼盐辛
生蚝时雨煮

刺身

三文鱼
甜虾
长鱿鱼配海胆
活贝类
金枪鱼

烤物

秋刀鱼 或 盐烤鲱鱼

炸物

海老天妇罗
甜红薯
秋茄子
紫苏叶

主食

生蚝火锅
锅用乌冬面

※要予約
二名様より承ります
（二位以上接受预定）

酒と魚 布良瀬

日本の郷土巡り
チャレンジおつまみセット
￥280⇒￥198

～手はじめ～

- 長藻・蕗菜・山芋〈海・湖・山の菜〉
- 甘海老の黄酒漬（北陸・舟山）
- 臭鰭（上海布良瀬発祥珍味）
- 蛸と胡瓜の和部ぬた和え（東京湾）
- 紫蘇味噌巻き（日本東北地方）

焼物

- 銀鱈西京焼

魚親父のお勧め珍味

- 海鼠腸（日本三大珍味の一つ、東北・山東長島）
- 鯖へしこ（北陸の郷土料理）
- 氷頭なます（北海道・北陸地方郷土料理）

酒と魚 布良瀬

日本乡土美食之旅

勇士挑战套组

~~¥280~~ → ¥198

～初级～

长寿菜・蕗菜・山药〈海・湖・山〉

黄酒渍醉虾（北陆・舟山）

臭马鲛鱼（上海布良濑发祥珍味）

和部味噌拌醋章鱼（東京湾）

紫苏味噌卷（日本東北地方）

～中级～

银鲽鱼西京烧

～挑战鱼爷爷级～

腌制海参腸（日本三大珍味之一、日本东北・山东长岛）

腌制青花鱼（日本北陆乡土料理）

醋腌冰头（北海道・北陆地方乡土料理）

酒と魚 布良瀬



九絵を
しゃぶ＆鍋で贅沢コース

￥880→￥650

手はじめ
- 栗甘露煮
- 海鮮胡瓜和部ぬた
- 旬の焼き野菜
- 鴨ロース
- 紫蘇味噌巻き

お造り
- 鮪
- 炙り太刀魚
- 九絵
- 青魚（日替わり）
- 活貝（日替わり）

箸休
- 蛤と蕗菜のお吸い物

焼物
- 季節魚の焼物

揚物
- 煽烏賊天ぷら
- 長藻素揚げ

食事
- 九絵鍋と九絵しゃぶ
- 〆雑炊又はうどん

甘味
- 本日のデザート

酒と魚 布良瀬

※要予約 二名様より承ります（二位以上接受予定）



九绘鱼

涮涮&火锅奢华套餐

~~¥880~~→ **¥650**

开胃菜
- 甜煮栗子
- 和部味噌醋拌海鲜
- 当季烤蔬菜
- 日式鸭胸肉
- 紫蘇味噌卷

刺身
- 金枪鱼
- 炙烤带鱼
- 九绘鱼
- 青皮魚（当日推荐）
- 活贝类（当日推荐）

椀物
- 文蛤和蔬菜清汤

烤物
- 当季鱼盐烤

炸物
- 目鱼天妇罗
- 炸长寿菜

主食
- 九絵鱼涮涮锅&火锅
- 锅用饭 或 乌冬面

甜点
- 当日甜点

酒と魚 布良瀬

※要予約 二名様より承ります（二位以上接受预定）

魚親父の故郷《新潟セット》

布良瀬の特製〈新潟セット〉

期間限定

~~¥465~~→¥350



〈酒処の新潟〉
お通し3点盛り
（鮭塩辛／へしこ／揚げ茄子）



〈塩引き仕立て〉
塩鮭



〈海藻食べ比べ〉
笠島もずく
佐渡島ながも



〈皇室献上〉
新潟魚沼発祥
天へぎそば



〈魚親父特選〉
本日のお造り

鱼亲夫之故乡
《新潟套组》



〈酒处新潟〉
前菜三点拼盘
（鲑鱼塩辛／咸青花／炸茄子）



〈盐腌风味〉
盐烤鲑鱼



〈海藻对比品尝〉
笠島海蕴
佐渡島长寿菜



〈皇室献上〉
新潟鱼沼発祥
天妇罗荞麦面



〈鱼亲夫特選〉
当日推荐刺身

布良瀬特制
〈新潟套组〉
期间限定

~~￥465~~ → ￥350

布良瀬福セット

~~¥2680~~→¥1980

～お品書き～

一、ふぐ皮ポン酢

二、ふぐ薄造り

三、ふぐ唐揚げ

又は

ふぐ塩焼き









〈お得な追加〉

てっちりとお雑炊

~~¥1880~~→¥150

ヒレ酒と継ぎ酒(冷)

~~¥110~~→¥98





※要予約 一名様より承ります

(一位以上接受予定)

布良瀬〈福〉套组

*日语叫（福）fu ku（河豚）fu gu

~~¥288~~ ¥198

～菜单内容～

一、凉拌河豚皮

二、河豚薄切刺身

三、炸河豚肉

或

盐烤河豚











〈优惠追加〉

河豚火锅配火锅泡饭

~~¥188~~ ¥150

鱼翅酒和加酒（合）

~~¥110~~ ¥98





※要予约 一名様より承ります

（一位以上接受预定）