

厳選されたサーロインを
富士山の溶岩プレートで
お楽しみください。



牛かつ専門店

Beef Cutlet Restaurant

甲州家



- Kou Shu Ya -



牛かつ定食

Beef cutlet set meal

石烤牛排套餐 / 규카츠 정식

かつ 1 枚 **100g** **¥1,680**(税込)

1cutlet / 炸牛排1枚 / 규카츠1장

かつ 1.5 枚 **150g** **¥2,360**(税込)

1.5cutlet / 炸牛排1.5枚 / 규카츠1.5장

かつ 2 枚 **200g** **¥2,780**(税込)

2cutlet / 炸牛排2枚 / 규카츠2장

かつ 2.5 枚 **250g** **¥3,360**(税込)

2.5cutlet / 炸牛排2.5枚 / 규카츠2.5장



ご飯1杯おかわり無料です Free refill for one bowl of rice / 免费续杯一份米饭 / 밥 1인분은 리필이 자유롭다

サイドメニュー

choice of side dish

配菜与甜点

선택할 수 있는 작은 그릇



明太子

Spicy cod roe

明太子 명란젓



とろろ

Grated yam

山药泥 토로로



バニラアイス

vanilla ice cream

香草雪糕 바닐라 아이스크림

各 ¥150 (税込) 1for / 1份 / 1접시

¥400 (税込) 1for / 1份 / 1접시

- おいしくお召し上がりいただく為に牛脂を加えております。 • お肉をしっかり焼いてからお召し上がりください。
- Beef fat is added to the meat for better taste. • 为了使口感更好，在肉中加入了牛肉脂肪。 • 맛있게 드실 수 있도록 소기름을 첨가하고 있습니다。
- Please cook the meat thoroughly before serving. • 请将肉充分加热后再食用。 • 고기를 충분히 익혀서 드시기 바랍니다.

お飲み物

Drinks / 饮料 / 음료



ビール

beer / 啤酒 / 맥주

グラス ¥580(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔



赤ワイン

red wine / 红酒 / 레드 와인

グラス ¥580(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔



ハイボール

Highball
高杯酒 / 하이볼

グラス ¥580(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔



烏龍茶

Oolong Tea
烏龍茶 / 우롱차

グラス ¥400(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔



コーラ

cola
可乐 / 콜라

グラス ¥400(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔



カルピス

calpis
暨 / 칼피스

グラス ¥400(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔

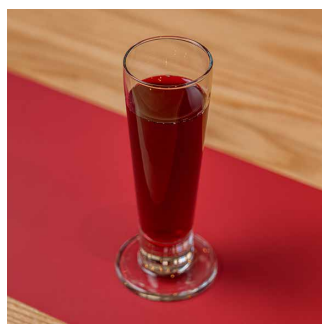


オレンジ ジュース

orange juice
橙汁 / 오렌지 주스

グラス ¥400(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔



ぶどう ジュース

grape juice
葡萄汁 / 포도 주스

グラス ¥400(税込)

1 glass / 1杯 / 1잔

おいしい食べ方

Delicious way to eat / 美味的吃法 / 맛있게 먹는 방법

焼き方 Method of grilling / 烤法 / 굽는 방법



ミディアムレアに揚げた牛かつを富士山溶岩プレートでお好みの程度までよく焼いてください。

We serve fried beef cutlets cooked to medium rare, which you can grill to your liking on our Fuji Mountain lava grill plate.

我们提供三分熟的炸牛排，请用富士山熔岩烤盘烤到您喜欢的程度。

저희는 중간 익힌 프라이م 비프 커틀렛을 제공하고 있습니다.

고객님은 후지산 용암 그릴 팬에서 자신이 원하는 정도까지 구워서 즐기실 수 있으며.

こだわりソース Specialty sauces / 特制酱料 / 고집스러운 소스



スタンダードはわさびを付けて醤油でどうぞ

The standard is served with wasabi soy sauce.

标准配置是芥末和酱油。

기본은 와사비에 찍어 간장에 찍어 드세요.



岩塩で食べれば牛かつの美味しさがさらに引き立つ！

The taste of beef cutlet is further enhanced when eaten with rock salt.

与岩盐一起食用可进一步提升牛肉排的口味！

암염으로 먹으면 소고기 카츠의 맛을 더욱 돋보이게 한다!



爽やかな酸味と塩麴が絶妙に調和したレモンソースもおすすめ

Highly recommend the lemon sauce for its refreshing acidity and salted malt flavor.

请享用由柠檬清爽的酸味和盐麴的温和甜味与鲜味调和而成的酱汁。

상큼한 산미와 소금 누룩의 풍미가 절묘하게 어우러진 레몬 소스도 추천한다.



大根おろしをたっぷり使用！特製和風ソースは牛かつと相性抜群

Special Wafu sauce made with grated Japanese radish goes perfectly with beef cutlet.

特製の日式酱汁和萝卜末与炸牛排完美搭配。

무를 갈아 만든 특제 일본식 소스는 소고기 가쓰오부시와 찰떡궁합!

おすすめサイドメニュー Recommended Side Menu / 推荐配菜 / 추천 사이드 메뉴



明太子はそのままでも炙りにしてもおいしい！

Mentaiko (cod roe) is delicious both as it is and seared!

明太子原味或炙烤都很美味。

명란젓은 그대로도 맛있지만 구워도 맛있다!



とろろは味付き！麦ごはんと一緒にどうぞ

Tororo is seasoned. Served with barley rice.

山药已入味。与大麦米饭一起食用。

참마에는 맛이 붙어 있습니다. 보리밥과 함께 드셔보세요.