

日本語	中国語（繁体字）
<b>お品書き</b>	<b>菜單</b>
※混雑時はお席のご利用時間を2時間とさせていただきます。 ご理解、ご協力の程お願い致します。	※繁忙時座位的使用時間為2小時。敬請諒解並配合。
※串は1本からご注文を承ります。	※烤串1根起接受下單。
※表示価格は串1本の料金です。	※標價為1根烤串的費用。
〇〇円	〇〇日圓
<b>【 炭火焼き 】</b>	<b>【 炭火燒烤 】</b>
<b>◇鶏</b>	<b>◇雞</b>
宮崎地鶏の炭火焼き	炭烤宮崎土雞
知床鶏 とり精肉	知床雞 精選雞肉
とり皮	雞皮
軟骨	雞軟骨
砂肝	雞胗
レバー	雞肝
ぼんじり	雞屁股
ネック	雞脖子
とりはつ	雞心
手羽先	雞翅
ささみ	雞脯
各250円	各250日圓
塩	鹽味
明太マヨ	明太子美乃滋
梅しそ	梅子紫蘇
チーズ	起司
わさび	芥末
<b>◇豚</b>	<b>◇豬</b>
ぶた精肉	精選豬肉
ホルモン（塩・味噌）	豬內臟（鹽味、味噌味）
ぶたタン	豬舌
<b>◇牛</b>	<b>◇牛</b>
牛サガリ	牛橫膈膜
牛タン	牛舌
<b>◇鹿</b>	<b>◇鹿</b>
エゾ鹿ハラミ（塩・バジル）	梅花鹿橫膈膜（鹽味、羅勒）
<b>◇羊</b>	<b>◇羊</b>
ラム	羔羊肉
<b>◇ベーコン</b>	<b>◇培根</b>
もちベーコン	年糕培根
厚切りベーコン	厚切培根
アスパラベーコン	蘆筍培根
チーズトマトベーコン	起司番茄培根
<b>◇串盛合せ5本</b>	<b>◇烤串拼盤5根</b>
ゆめやオリジナルえびのつくね巻1本 + 下記の串から4本お選び下さい。	Yumeya原創肉丸捲鮮蝦串1根 + 請從下列烤串中選取4根。
とり精肉・砂肝・レバー・とり皮・ネック・ぼんじり・軟骨 とりはつ・ぶた精肉・ホルモン（味噌・塩） ぶたタン・ラム	精選雞肉、雞胗、雞肝、雞皮、雞脖子、雞屁股、雞軟骨 雞心、精選豬肉、豬內臟（味噌味、鹽味）、豬舌、羔羊肉

◇つくね	◇肉丸
えびのつくね巻	肉丸捲鮮蝦
自家製つくね	本店特製肉丸
チーズつくね	起司肉丸
梅しそつくね	梅子紫蘇肉丸
明太マヨつくね	明太子美乃滋肉丸
おろしポン酢	蘿蔔泥橙醋
激辛つくね	勁辣肉丸
◇焼き魚	◇烤鱼
いか焼き	烤魷魚
サーモンはらす	鮭魚魚腩
こまい	細身寬突鱈
1本250 円	1根250 日圓
開きホッケ900 円(半身 : 550 円)	開邊遠東多線魚900 日圓(半條 : 550 日圓)
◇焼き野菜	◇烤蔬菜
焼きなす	烤茄子
ししとう	綠辣椒
ミニトマト	小番茄
しいたけ	香菇
【 一品 】	【 單點菜式 】
ほたるイカ沖漬	醬油漬螢火魷
いぶりがっこのクリームチーズ和え	奶油起司拌煙燻醬蘿蔔
枝豆	毛豆
わさび風味枝豆	芥末風味毛豆
塩茹で落花生	鹽水煮花生
つぶわさび漬け	芥末醃螺肉
キムチ	韓式泡菜
漬け物盛合せ	醬菜拼盤
栗山産豆腐の冷奴	涼拌栗山産豆腐
たたきもろきゅう	拍黃瓜沾醬
たたきうめきゅう	拍黃瓜沾梅子醬
いか塩辛	鹹醃魷魚
たこわさ	芥末章魚
チャンジャ	韓式辣醃鱈魚雜
葉わさび漬け	醃山葵葉
いもバター(塩辛付)	奶油馬鈴薯(配鹹醃海鮮)
あげ納豆	炸納豆
【 卵料理 】	【 雞蛋菜式 】
手焼き玉子焼き	手工煎雞蛋
オムレツ 550 円～	西式蛋捲 550 日圓～
プレーンチーズ	原味起司
明太子チーズ	明太子起司
ツナチーズ	鮪魚起司
納豆チーズ	納豆起司
【 サラダ 】	【 沙拉 】
サーモンのカルパッチョ	醋汁澆鮭魚刺身
ツナとオニオン	鮪魚洋蔥
ハーフ	半份
トマトとモッツァレラ	番茄和莫札瑞拉起司

ハーフ	半份
たこのカルパッチョ	醋汁澆章魚
豆腐サラダ	豆腐沙拉
ハーフ	半份
シーザーサラダ	凱撒沙拉
ハーフ	半份
ラーメンサラダ	拉麵沙拉
ハーフ	半份
<b>【 刺身 】</b>	<b>【 刺身 】</b>
刺身3点盛り	刺身3塊拼盤
たこぶつ刺	章魚塊刺身
刺身の盛合せ内容は日替わりの為、店内の黒板をご確認、又はスタッフへお気軽にお尋ね下さい。	刺身拼盤的內容每天更換，因此敬請留意店內的黑板，或隨時向店員詢問。
<b>【 揚げ 】</b>	<b>【 油炸 】</b>
ポテトフライ	炸薯條
長いもスティックフライ	炸山藥條
塩ザンギ	鹽味炸雞肉
カマンベールチーズ揚げ	炸卡門貝爾起司
鶏ギョーザ	雞肉餃子
なんこつ唐揚	乾炸軟骨
チキン南蛮	南蠻雞肉
<b>【 飯 】</b>	<b>【 米飯 】</b>
●こだわりのお米●	●精選特色大米●
長沼町 荒井さん家のななつぼし(北海道米)を使用しています！ 艶・粘り・コシ・甘味があり北海道定番のお米です。	使用長沼町 荒井家生產的七星米(北海道大米)！ 是一款有光澤、粘糯、彈牙、香甜的北海道經典大米。
◇おにぎり	◇飯糰
梅・しゃけ・わさび・おかか 各230 円	梅乾、鮭魚、芥末、鰹魚乾 各230 日圓
マヨおかか・明太子・たぬき 各250 円	美乃滋鰹魚乾、明太子、天婦羅碎末醬油風味 各250 日圓
◇焼おにぎり	◇烤飯糰
チーズおかか・辛味噌 各250 円	起司鰹魚乾・辣味噌 各250 日圓
※バタートッピング 各+20 円	※奶油配料 各+20 日圓
◇お茶漬け	◇茶泡飯
毎日丁寧にとってる魚介出汁が絶品です！ メにどうぞ！	每天精心熬製的魚貝海鮮高湯堪稱絕品！請最後享用！
梅茶漬け	梅乾茶泡飯
しゃけ茶漬け	鮭魚茶泡飯
わさび茶漬け	芥末茶泡飯
塩辛茶漬け	鹹醃海鮮茶泡飯
とり茶漬け	雞肉茶泡飯
つくね茶漬け	肉丸茶泡飯
◇どんぶり	◇蓋飯
自慢の焼き鳥とつくねを炭火で焼いて秘伝のタレをたっぷりかけました！	以炭火燒烤本店招牌烤雞肉和肉丸，再滿滿澆上秘製醬汁！
焼き鳥丼	烤雞肉蓋飯
つくね丼	肉丸蓋飯
<b>【 甘味 】</b>	<b>【 甜點 】</b>
アイス 各380 円	冰淇淋 各380日圓

バニラ	香草
ショコラ	巧克力
抹茶	抹茶
★本日のおすすめ★	★本日推薦★
本日のおすすめメニューございます！	備有本日推薦菜式！
是非、店内の黒板をご覧ください！	敬請查看店內的黑板！

〒066-0041 千歳市清水町3 丁目18	郵便區號：066-0041 千歳市清水町3 丁目18
TEL：0123-42-0010	TEL：0123-42-0010
営業時間	營業時間
【日～木】 17：30 ～ 24：00	【週日～週四】 17：30 ～ 24：00
フードラストオーダー 23：00	點餐截止時間 23：00
ドリンクラストオーダー 23：30	點飲料截止時間 23：30
【金・土】 17：30 ～ 26：00	【週五、週六】 17：30 ～ 26：00
フードラストオーダー 25：00	點餐截止時間 25：00
ドリンクラストオーダー 25：00	點飲料截止時間 25：00