001
香菜苗风味日式金吉鱼红烧煮
Coriander Flavored Simmered Channel Rock Fish
喜知次胡荽仕立て
..... 880 ~ 1280 RMB

料理長招牌逸品
Chef's SIGNATURE DISH

SEASONAL CUISINE
旬菜割烹

004
特选牛肉铁锅风味烤（180g/80g）
Sauteed Beef with Iron Pot
特選牛鉄鍋焼き（180g/80g）
..... 450 / 200 RMB

002
龙虾海胆烤（巴西龙虾/莫桑比克龙虾）
Oven-grilled Lobster with Sea Urchin
(South Lobster/Mozambican Lobster)
大蝦黄金焼き（ロブスター/モザンビーク）
..... 680/ 260 RMB

003
梭子蟹宝烤配三文鱼子 ..... 130 RMB
Oven-grilled Swimming Crab with MISO
ガザミ甲羅焼き

割烹とは日本料理の伝統的なスタイルの一つで、旬の食材をお客様のお好みに合わせて調理する手法のことです。

"KAPPO" is a Kind of Traditional Japanese cuisine , refers to the use of seasonal ingredients, according to the requirements of the guests for cooking process.

割烹料理是日本传统料理手法的一种，使用季节食材，根据客人的要求进行烹饪的过程

016/017
白身鱼酱油烤
Soy sauce flavored Marinate Codfish
白身魚の醤油麹焼き WHOLE180RMB HALF98RMB

005
鳗鱼炭火烤
Char-grilled Eel
蒲焼き
..... WHOLE180RMB HALF98RMB

006
北海道花鯽鱼一夜风干烤 WHOLE180RMB HALF98RMB
Char-grilled Soft-dried Atka Mackerel
北海道鯖一夜干し

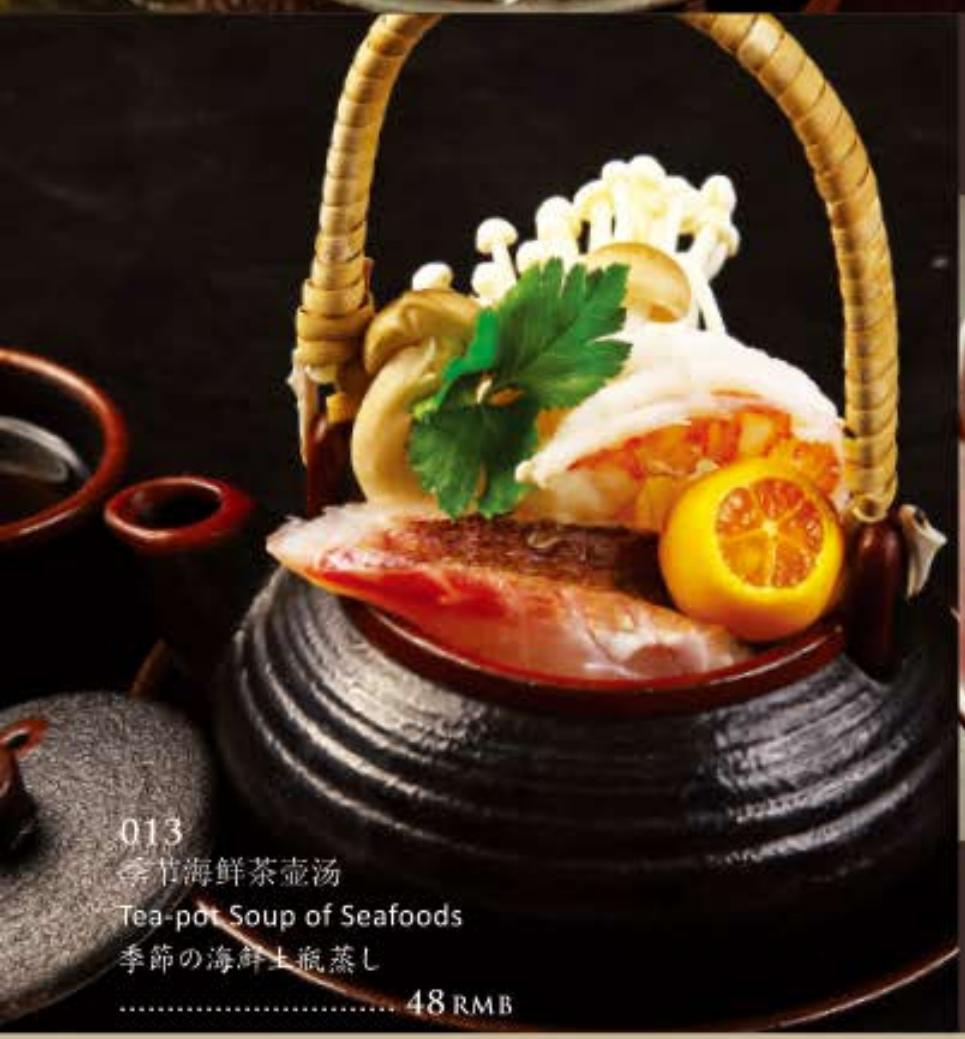
007
银鳕鱼西京味噌烤 WHOLE180RMB HALF98RMB
Char-grilled MISO Flavored Marinate Codfish
銀鱈西京焼き

008
特选牛肉酱油盐烤烤
Char-grilled Savory Soy Sauce Flavored Beef
特選牛醤油塩焼き
..... 210 RMB

009
炸虎头鱼日式红烧煮 ..... 160 RMB
Fri-simmered Rock Fish
笠子オランダ煮

012
特制芝麻豆腐配锦绣蔬菜小锅 ..... 100 RMB
Hot-pot of Traditional Sesame TOFU & Veggies
蟹と謹製ゴマ豆腐の餡かけ小鍋

010
照烧猪肉配香煮萝卜
Simmered Pork Belly & Japanese Radish
照焼角煮大根
..... 80 RMB



013
季节海鲜茶壶汤
Tea-pot Soup of Seafoods
季節の海鮮土瓶蒸し
..... 48 RMB

011
土锅熬点 ..... 80 RMB
Simmered Veggies "ODEN"
おでん土鍋

014
海鲜鱼头汤（清汤・田舍味噌・红味噌）
Fisherman's style Soup
漁師風あら汁（清まし・田舎味噌・赤味噌）
..... 48 RMB

015
蔬菜菌菇汤（清汤・田舍味噌・红味噌）
Daily Mushrooms Soup
山菜きのこ汁（清まし・田舎味噌・赤味噌）
..... 30 RMB