

千世の春の料理

美人の筆



千世の夏の料理

美人の筆



千世の秋の料理

美人の筆



千世の冬の料理

美人の筆



ザラダ

沙律

季節沙律
旬のサラダ 78

島池魚海膽蟹肉卷沙律
ヒラマサラうにかに巻サラダ 98

軟殻蟹他他汁沙律
ソフトシエルクラブサラダ 78

温室青瓜蟹籽沙律
胡瓜かに子サラダ 48

三文魚蟹肉沙律
サーモンかにサラダ 78

海鮮沙律
シーフードサラダ 78

京都絹豆腐胡麻沙律
胡麻タレ豆腐サラダ 56

炭焼牛舌沙律
炭焼き牛タレサラダ 52

芝士烤雞拌溫玉子沙律
焼き鳥チーズ温玉子サラダ 58

北海道桃太郎蕃茄
もも太郎トマト 58

オアシミ

刺身

千笹刺身拵盤 (十款)

千笹
おさしみ盛り合せ (十点)

一番金槍魚腹 金槍魚 牡丹海老

三文魚 油甘魚 地金目鯛

帆立貝 海膽 八爪魚 墨魚

(每款2切)

548

刺身拵盤 (六款)

刺身盛り合せ (六点)

三文魚 油甘魚 甘海老

地金目鯛 八爪魚 墨魚

(每款三件)

388



お好みの刺身がございましたら
スタッフまでお尋ねください。
如有喜歡其他款式請向職員查詢

*所有食品圖片只供參考/イメージ写真です

一番
油甘魚腹
はまちとろ

188
(五切)

油甘魚
はまち

158
(五切)

三文魚腹
サーモンとろ

78
(五切)

三文魚
サーモン

58
(五切)

さしみ刺身



一番
牡丹海老
ボタシエビ

62
(一匹)

甘海老
かえび

68
(五匹)

墨魚
いか

58
(一俵)

熟八爪魚
たこ

68
(五切)

一番
地金目鯛
地金目だい
(岩鹽炙)

238
(五切)

生水八爪魚
生水たこ

178
(一俵)

釣池魚
釣りあじ

238
(一本)

鳥池魚 (薄切)
鍋あじ薄造り

220
(十四枚)

鳥池魚
鍋あじ

198
(五切)

一番金槍魚中腹
一番本まぐろ中とろ

238
(二切)

一番金槍魚大腹
一番本まぐろ大とろ

298
(二切)

金槍魚
まぐろ赤身

178
(五切)

鹿見鳥 A5 和牛
鹿見鳥 A5 和牛 (50g)

288
(一俵)

三文魚籽
いくら

128
(一俵)

帆立貝
ホタテ貝

88
(五枚)

北寄貝
ほつき貝

62
(五枚)

北海道活北寄貝
活けほつき貝

168
(一個)

活赤貝
活け赤貝

72
(一個)

活粒貝
活けつぶ貝

438
(一個)

穴子
あなご

178
(一本)

北海道馬糞海膽
北海道バフシラに (60g)

598
(一俵)

海膽
うに

218
(一板)

一番
磯煮蝦夷鮑魚
蝦夷あわび磯辺煮

328
(一個)

赤牡丹海老
赤ボタシエビ

122
(一匹)



素食/素料理



帯辣/辛い料理



山葵/ワサビ



一番 最受歡迎/人気料理

すし 寿司

千笹自選寿司拵盤

〔八件〕 每款一件

千笹自分で

選べる
すし盛り合せ
(八件)

寿司拵盤

すし盛り合せ

三文魚 鳥池魚 帆立貝
牡丹海老 油甘魚
三文魚籽 金槍魚 荳細卷

188

398



三文魚
サーモン 8 (1頁)

三文魚腹
サーモンとろ 14 (1頁)

油甘魚
はまち 19 (1頁)

油甘魚腹
はまちとろ 29 (1頁)

金槍魚
まぐろ赤身 29 (1頁)

一番金槍魚大腹
一番本まぐろ大とろ 148 (1頁)

一番金槍魚中腹
一番本まぐろ中とろ 128 (1頁)

鳥池魚
鍋あじ 28 (1頁)

地金目鯛
地金目だい (岩鹽大炙) 38 (1頁)

熟八爪魚
たこ 17 (1頁)

墨魚
いか 18 (1頁)

甘海老
甘えび 29 (1頁)

牡丹海老
ボタレえび 68 (1頁)

赤牡丹海老
赤ボタレえび 128 (1頁)

車海老
車えび 46 (1頁)

海膽
うに 46 (1頁)

北海道馬糞海膽
北海道マフシうに 98 (1頁)

活赤貝
活け赤貝 72 (2頁)

帆立貝
ホタテ貝 19 (1頁)

北寄貝
ほつき貝 14 (1頁)

*所有食品圖片只供參考/イメージ写真です

すし 寿司

松葉蟹棒
ズワイかに棒

32 (1貫)

蟹柳

かにかまぼこ

12 (1貫)

穴子

あなご

30 (1貫)

鰻魚

うなぎ

26 (1貫)

香葱金槍魚腹卷
ねぎとろ

26 (1貫)

三文魚籽

いくら

32 (1貫)

蟹籽

とびつ子

10 (1貫)

鹿児島A5和牛

鹿児島A5和牛

88 (1貫)

玉子

たまご

20 (2貫)

大炙左口魚邊

炙りエシガワ

28 (1貫)

大炙鵝肝
炙りフオアグラ

48 (1貫)

大炙芝士三文魚腹
炙りチーズサーモンとろ

20 (1貫)

大炙芝士帆立貝
炙りチーズホタテ

24 (1貫)

花之戀
花の恋

29 (1貫)

腐皮
いなり

9 (1貫)

巻き物 巻物

軟殼蟹牛油果卷
ソフトシェルクラブアボカド巻

88

大炙芝士明太子海老卷
炙りチーズ明太子えび巻

88

三文魚蟹肉海膽卷
サーモンかにうに巻

128

脆辣吞拿魚卷
スパイシーまぐろ巻

98

脆辣魚生卷
スパイシー海鮮巻

88

松葉蟹肉加州卷
ズワイかにカリフォルニア巻

88

鰻魚沙律卷
うなぎサラダ巻

108

金槍魚腹卷小卷
ねぎとろ巻

68

鉄火小卷
てつか巻

68

松葉蟹棒卷
ズワイガニ棒巻

68

三文魚小卷
サーモン巻

35

新香卷
お新香巻

28

青瓜小卷
かっげ巻

28

玉子小卷
たまご巻

28



素食/素料理



帶辣/辛料理

山葵/ワサビ



最受歡迎/人氣料理

串焼 炉端焼

鹽焼牛舌
牛タレ鹽焼き

40 (一本)

博多茄子牛肉卷
博多なす牛肉巻き

38 (一本)

汁焼美國特級牛小排
特級シヨートリブ照り焼き

58 (一本)

鹽焼宮崎A3和牛
鹽焼き宮崎A4和牛

98 (一本)

京都黒七味串焼雞中翼
京都黒七味手羽串焼き

22 (二枚)

長葱雞肉
ねぎま

18 (一本)

雞軟骨
とり軟骨

12 (一本)

自家製雞肉丸 (配玉子黃身)
自家製つくね (3粒)

34 (一本)

自家製芝士雞肉丸 (3粒)
自家製チーズつくね

32 (一本)

鹿兒島黑豚頸肉
黒豚トロ

32 (一本)



鹿兒島黑豚腹
鹿兒島黒豚バラ

34 (一本)

鹿兒島黑豚肉年糕卷
黒豚もち巻き

38 (一本)

鹿兒島黑豚肉鮮露筍卷
黒豚アスパラ巻き

38 (一本)

鹿兒島黑豚肉直菇卷
黒豚エリレギ巻き

26 (一本)

煙肉車厘茄
ベーコンチエリートマト

16 (一本)

汁焼帆立貝
ホタテ照り焼き

32 (一本)

辣味鮭魚鬚
スパイシー馬賊げそ

22 (一本)

山椒焼鮮鰻魚
うなぎ山椒焼き

48 (一本)

芝士燒翠肉瓜
ズッキーニチーズ焼き

18 (一本)

芝士燒磨菇
マッシュルームチーズ焼き

24 (一本)

日本青唐椒
ししとう

26 (一本)

鮮冬菇
生椎茸

12 (一本)

鮮露筍
生アスパラ

28 (一本)

長葱
長ねぎ

12 (一本)

車厘茄
チエリートマト

12 (一本)

日本直菇
エリレギ

18 (一本)

蒜頭
ニンニク

12 (一本)

牛油燒日本蕃薯
甘芋バター焼き

30 (一份)

燒菠蘿
パイナップル焼き

26 (一份)

牛油燒北海道南瓜
カボチャバター焼き

38 (一份)

串焼 炉端焼

牛油焼粟米

とうもろこしバター焼き

26 (四切)

櫻海老味噌焼博多茄子

博多なす極えび味噌焼き

68

芝士年糕

チーズもち

24

多春魚

ししやも

13 (二本)

銀鱈魚西京焼

銀鱈西京焼き

148

三文魚鰯西京焼

鮭腹ビレ西京焼き

38

鹽焼三文魚頭

鮭頭焼き

54

鹽焼油甘魚頭

はまち頭塩焼き

128

焼開邊花魚一夜干

ほっけ開き

198

鯖魚文化焼

さば文化焼き

88

味淋魚干

味醂干し

88

北海道鱈場蟹足

夕ラバ蟹塩焼き

398



鹽焼日本鮮鮭魚

丸いか塩焼き

72 (一匹)

焼大虎蝦

大タイガー海老焼き

78 (一匹)

海膽黄金醬焼大虎蝦

海老うに黄金焼き

88 (一匹)

焼北海道魚餅

さつま揚げ

48

松葉蟹甲羅焼

ズワイガニ甲羅焼き

78

帆立貝海膽黄金焼

ホタテうに黄金焼き

70 (一個)

帆立貝磯邊焼 (配山葵醬油)

ホタテ磯辺焼き

88

芝士焼生蠔

かきチーズ焼き

72 (一個)

焼日本大蜆

焼きはまぐり

68 (四個)

鉄板焼A5和牛

宮崎A5和牛鉄板焼き

688 (120g)

網焼安格斯牛西冷扒

ステーキ網焼き

178 (150g)

汁焼美國牛仔骨

骨付カルビ照り焼き

68

香焼羊鞍

ラム香り焼き

62 (一件)

素食/素料理

帯辣/辛い料理

山葵/ワサビ

最受歡迎/人気料理

手作り料理

酒肴

手作料理 酒肴

泡菜豚肉石鍋焼 (辛辣)
石鍋焼き豚肉キムチ 78

黒豚季節炒野菜
黒豚と旬の野菜炒め 78

黒豚肉炒蕪菜
黒豚ニラもやし炒め 62

炒野菜
野菜炒め 52

沖繩炒苦瓜
ゴーヤチヤレブルー 78

牛肉炒野菜
牛肉野菜炒め 78

牛油 / 橄欖油炒露筍
アスパラバター / オリーブオイル焼き 98



鉄板蒜片美國牛小排粒
特級シヨリブニレニク焼き 148

鉄板蒜片牛舌
ニレニクスライス牛タレ焼き 58

鉄板法國鵝肝多士
フォアグラトースト 68

鉄板法國鵝肝豆腐
フォアグラ豆腐ステーキ 68

鉄板煎餃子
焼き餃子 58

清酒鮮露筍煮大蛤
はまぐり酒煮 78

鯛魚湯季節野菜煮蛤
鯛スープはまぐり煮 88

鯛魚湯葛絲海鮮鍋
鯛スープ葛きり海鮮鍋 98

佐呂間生蠔玉子煮
サロマ牡蠣たまごじ鍋 88

汁煮日本南瓜
南瓜だし煮 48

海鮮茶碗蒸
春わん蒸し 48

黒枝豆
黒えだまめ 35

芥辣八爪魚
たこ山葵 48

八爪魚醋物
たこ酢の物 48

螢光魷魚沖漬
ホタル烏賊沖漬 48

胡麻醬冷沖繩苦瓜
ゴーヤ胡麻あえ 78

海膽冷豆腐
うに掛け豆腐 78



吞拿魚腹碎柚子冷豆腐
ねぎとろ柚子豆腐 78

芥辣八爪魚冷豆腐
たこ山葵冷し豆腐 48

牛蒡醬油漬
山牛蒡醬油漬け 32

漬物拵盤
漬物盛り合わせ 88

冷京都絹豆腐
冷やし豆腐 36

*所有食品圖片只供參考 / イメージ写真です

揚げ物 天ぷら

揚物 天婦羅

啤酒男弁盤

酒の友盛り合わせ



(辣味薯角 吉列岩塚 唐揚雞 吉列蝦 付送生啤2杯)

118

自家製蟹肉忌廉餅

クリームかにコロツケ

48 (二個)

自家製南瓜餅

自家製カボチャコロツケ

48 (二個)

自家製作芝士

自家製チーズフライ

58 (三個)

黑胡椒唐揚雞

鳥黒こししょうから揚げ

48

脆炸雞軟骨

なんこつから揚げ

46

吉列岩塚

牡蠣フライ

78 (四個)

辣味薯角

スパイシーポテト揚げ

32

吉列宮崎黒豚扒

黒豚とんかつ

118

櫻海老炸豆腐

桜海老揚げ出し豆腐

46

土佐炸豆腐

土佐揚げ出し豆腐

38

什錦天婦羅

天ぷら盛り合わせ

78

大蝦天婦羅

海老天ぷら

88 (五匹)

季節野菜天婦羅

旬の野菜天ぷら

58

南瓜天婦羅

南瓜天ぷら

48 (四枚)

蕃薯天婦羅

甘芋天ぷら

48 (四枚)

炸櫻海老餅

桜えびかき揚げ

88



鍋もの 鍋物



美國特級牛小排壽喜焼

特上カルビすき焼

228 (150g)

美國PRIME牛肉眼壽喜焼

プライムリブロースすき焼

228 (150g)

宮崎A5和牛壽喜焼

宮崎A5和牛すき焼

668 (150g)

鯛魚湯海賊鍋

鯛スープ海賊鍋

178

豚肉菲菜泡菜鍋

豚肉キムチ鍋

108

札幌味噌地雞鍋

札幌とりみそ鍋

98

北海道3・6牛乳廣島鰻鍋

北海道牛乳かき鍋

128

素食/素料理

帶辣/辛い料理

山葵/ワサビ

最受歡迎/人気料理

丼もの飯類

香葱金槍魚腹蓉飯
ねぎとろ丼

98

山葵碎粒魚生飯
山葵バラちらし丼

98

山葵醬油帆立貝三文魚飯
山葵醬油サーモンホタテ丼

86

千笹刺身飯
千笹ちらし丼

168

北海道鮮松葉蟹肉海膽飯
ズワイガニうに丼

148

海膽金槍魚腹蓉飯
うにとろ丼

148

四色丼
(吞拿魚腹蓉 海膽 三文魚籽 三文魚)

168



鐵板法國鵝肝煎蛋飯
鐵板フォアグラ目玉焼丼

92

泡菜豚肉拌溫玉子飯
豚肉キムチ温泉玉子掛け丼

82

燒牛肉拌溫玉子飯
牛肉温泉玉子掛け丼

82

鰻魚飯
うなぎ丼

108

滑蛋黑豚飯
黒豚カツ丼

98

江戸前天婦羅飯
江戸前天丼

88

汁もの湯類

鯛魚豆腐湯
豆腐鯛スープ

38

松葉蟹味噌湯
松葉かにみそ汁

38

日本蛤味噌湯
はまぐりみそ汁

32

豆腐海帶味噌湯
ワカメ豆腐みそ汁

24

*所有食品圖片只供參考/イメージ写真です



鯛魚湯蛤稻庭
鯛スープはまぐり稲庭うどん

98



大蛤野菜稲庭
野菜稲庭うどん

88

千笹北海道海鮮稲庭
千笹海鮮稲庭うどん

128

美國牛小排稲庭
特級カルビ稲庭うどん

98

稲庭
うどん
稲庭烏冬
蕎麥麵
そば



山芋蓉冷稲庭 / 蕎麥麵
とろろ冷し稲庭うどん / そば

76

天婦羅冷稲庭 / 蕎麥麵
天ぷら冷し稲庭うどん / そば

85

山葵乳酪蟹肉冷稲庭
冷し山葵ドレッシングかに稲庭うどん

88



胡麻風味中華拉麵
胡麻タレ風中華ラーメシ

88

冷し麵
冷麵類



素食 / 素料理



帶辣 / 辛い料理



山葵 / ワサビ



最受歡迎 / 人氣料理