



一日
限定20食
20 servings per day

写真はイメージです。付け合せの野菜等は季節により替わることがございます。
The photographs is an image. The contents may vary depending on the season.

Ginza Lunch
GINZAランチ

2,970 円(税込) tax included

若鶏のスパイシーソテー

Spicy sautéed young chicken
香辣嫩鸡 / 辣嫩雞 / 젊은 닭 매운 소테

セット内容

・本日のスープ

Today's Soup 今天的汤 / 今天的湯

・パン又はライス

Bread or Rice 面包或米饭 / 麵包或米飯

アレルギー物質：乳、卵、小麦 Allergens: Milk, Egg, Wheat
過敏：牛奶、鸡蛋(雞蛋)、小麦(小麥)

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。



一日
限定 15食
15 servings per day

写真はイメージです。
付け合せの野菜等は季節により替わることがございます。
The photographs is an image.
The contents may vary depending on the season.

Chefs Recommended
料理長おすすめメニュー 6,050 円(税込) tax included

ステーキセット 和風ソース ワサビ添え

国産牛ロース(150g)又は国産牛フィレ(120g)

Steak set with Japanese-style sauce and wasabi

Domestic Beef Loin(150g) or Domestic Beef Fillet(120g)

日式牛排套餐, 配日式酱汁和芥末 / 日式牛排套餐, 配日式酱汁和芥末 / 스테이크 세트 일본식 소스 와사비

国産牛里脊(150g)或 菲力(120g) / 國産牛里脊(150g)或 菲力(120g) / 국산 소로스(150g) 또는 안심(120g)

セット内容

・本日のスープ

Today's Soup
今天的汤 / 今天的湯

・サラダ

Salad
沙拉

・パン又はライス

Bread or Rice
面包或米饭 / 麵包或米飯

・コーヒー又は紅茶

Coffee or Tea
咖啡 / 或茶

アレルギー物質：乳、卵、小麦 Allergens: Milk, Egg, Wheat

过敏：牛奶、鸡蛋(雞蛋)、小麦(小麥)

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等)を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

Steak Set 牛排套餐
ステーキセット 6,050 円 (税込)
tax included



国産牛フィレステーキ (120g)
国産牛菲力牛排
國產牛菲力牛排(120g)



国産牛ロースステーキ (150g)
国産牛腰肉牛排
國產牛腰肉牛排(150g)

ステーキをどちらか一品お選びください。

Please choose one of the following plates

请选择一项 / 請選擇一項

国産牛フィレステーキ(120g)

又は

国産牛ロースステーキ(150g)

Beef fillet Steak

国産牛菲力牛排 / 國產牛菲力牛排(120g)

Beef sirloin Steak

国産牛腰肉牛排 / 國產牛腰肉牛排(140g)

セット内容

本日のスープ
Today's soup
今天的汤 / 今天的湯

サラダ
Salad
沙拉

パン又はライス
Bread or Rice
面包或米饭 / 麵包或米飯

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea
咖啡或茶 / 咖啡或茶

お肉料理

ビーフハンバーグ ドミグラスソース
パンまたはライス付

Beef Hamburg Steak Madeira Sauce

Served with Bread or Rice

汉堡牛排 / 漢堡牛排

面包或米饭 / 麵包或米飯

2,970円(税込)

単品

2,750円(税込)

Single 単品 / 單品

牛肉の旨味を閉じ込めたジューシーで味わい深いハンバーグ。当軒で代々受け継がれているドミグラスソースがハンバーグの美味しさを一層引き立てます。

アレルギー物質：卵、乳、小麦 Allergens：Egg Milk Wheat

過敏：鸡蛋、牛奶、小麦

オプションメニュー

写真はイメージです。The photographs is an image.

料理をもっと華やかに、全てのセットメニュー・お料理にお付けできます。

•目玉焼き 385円(税込)

With sunny side up 煎鸡蛋 / 煎蛋

アレルギー物質：卵 Allergens Egg
過敏：鸡蛋

•海老フライ(1尾) 935円(税込)

With deep fried shrimp 炸大虾 / 炸大蝦(一)

アレルギー物質：卵、乳、小麦、海老 Allergens：Egg Wheat Shrimp
過敏：鸡蛋、牛奶、小麦、虾 / 蝦

•カニクリームコロッケ(1個) ... 990円(税込)

With crab cream croquette 奶油蟹肉可乐饼 / 奶油蟹肉可樂餅(一)

アレルギー物質：卵、乳、小麦、カニ Allergens：Egg Milk Wheat Crab
過敏：鸡蛋、牛奶、小麦、螃蟹

•ミニサラダ 440円(税込)

With small Salad 小沙拉 / 小沙拉

ドレッシングのアレルギー物質については
スタッフにお尋ね下さい。

有关敷料中所含过敏原的信息, 请联系我们的工作人。

有關敷料中所含過敏原的信息, 請聯繫我們的工作人員。

•セットドリンク 550円(税込)

(コーヒーまたは紅茶)

Coffee or Tea Set ランチタイムのみ(11:00~15:00)

飲品套餐 / 飲品套餐

カニクリーム
コロッケ
奶油蟹肉可乐饼
奶油蟹肉可樂餅海老フライ
炸大虾
炸大蝦目玉焼き
煎鸡蛋 / 煎蛋

ビーフシチュー 温野菜添え

パンまたはライス付

Stewed Beef with Hot Vegetable 3,850円(税込)

Served with Bread or Rice

牛肉浓汤 / 牛肉湯 面包或米饭 / 麵包或米飯

単品 3,630円(税込)

Single 単品 / 單品

アレルギー物質：卵、乳、小麦 Allergens：Egg Milk Wheat
過敏：鸡蛋、牛奶、小麦

西洋料理の草分けとして、明治5年に創業した精養軒を代表する味「ドミグラスソース」。手間ひまかけて作るソースを使ったビーフシチューは、当軒の歴史を感じるメニューとして多くのお客様に親しまれています。



付け合せの野菜等は季節により替わることがございます。The contents may vary depending on the season.

フライ料理



海老フライ タルタルソース添え

パンまたはライス付

Deep fried prawns with bread or rice

炸大虾 / 炸大蝦

面包或米饭 / 麵包或米飯

3,190円(税込)

単品

Single 単品 / 單品

2,970円(税込)

食べ応えある、太めの海老3本をさつくりと揚げました。
タルタルソースとご一緒にお召し上がりください。

アレルギー物質：卵、乳、小麦、海老
Allergens: Egg Milk Wheat shrimp
過敏：鸡蛋、牛奶、小麦、虾/蝦

オプションメニュー

写真はイメージです。The photographs is an image.

料理をもっと華やかに、全てのセットメニュー・お料理にお付けできます。

・目玉焼き 385円(税込)

With sunny side up 煎鸡蛋 / 煎蛋

アレルギー物質：卵 Allergens Egg
過敏：鸡蛋

・海老フライ(1尾) 935円(税込)

With deep fried shrimp 炸大虾 / 炸大蝦(一)

アレルギー物質：卵、乳、小麦、海老 Allergens: Egg Wheat Shrimp
過敏：鸡蛋、牛奶、小麦、虾/蝦

・カニクリームコロッケ(1個) 990円(税込)

With crab cream croquette 奶油蟹肉可乐饼 / 奶油蟹肉可樂餅(一)

アレルギー物質：卵、乳、小麦、カニ Allergens: Egg Milk Wheat Crab
過敏：鸡蛋、牛奶、小麦、螃蟹

・ミニサラダ 440円(税込)

With small Salad 小沙拉 / 小沙拉

ドレッシングのアレルギー物質については
スタッフにお尋ね下さい。

有关敷料中所含過敏原的信息, 请联系我们的工作人员。

有關敷料中所含過敏原的信息, 請聯繫我們的工作人員。

・セットドリンク 550円(税込)

(コーヒー または 紅茶)

Coffee or Tea Set ランチタイムのみ(11:00~15:00)

飲品套裝 / 飲品套裝 (咖啡或茶 / 咖啡或茶)



カニクリーム
コロッケ
奶油蟹肉可乐饼
奶油蟹肉可樂餅



海老フライ
炸大虾
炸大蝦



目玉焼き
煎鸡蛋 / 煎蛋

カニクリームコロッケ トマトソース

パンまたはライス付

Crab cream croquette with bread or rice

奶油蟹肉可乐饼 / 奶油蟹肉可樂餅

番茄酱 / 番茄醬

面包或米饭 / 麵包或米飯

2,970円(税込)

単品

Single 単品 / 單品

2,750円(税込)

なめらかなベシャメルソースにたらばガニとズワイガニを
たっぷり入れたクリームコロッケです。トマトソースとともに
お楽しみください。

アレルギー物質：卵、乳、小麦、カニ

Allergens: Egg Milk Wheat Crab

過敏：鸡蛋、牛奶、小麦、螃蟹



ライス料理



オムライス ハヤシソース

サラダ付 2,750円(税込)

Omelette and Rice Hayashi Sauce

Served with Salad

日式蛋包饭 / 日式蛋包飯 香雅沙司
沙拉

アレルギー物質：卵、乳、小麦

Allergens: Egg Milk Wheat

过敏：鸡蛋、牛奶、小麦

ふわふわ卵で仕上げた昔なつかしいオムライスに当軒自慢のハヤシソースをたっぷりかけました。まろやかなオムライスの卵と、コクのあるハヤシソースのハーモニーをお楽しみください。



シーフードカレーライス

サラダ付 3,300円(税込)

Seafood curry and rice(Shrimp, Squid, Scallop)

Served with Salad

海鮮咖喱飯 / 海鮮咖哩飯
沙拉

アレルギー物質：卵、乳、小麦、海老

Allergens: Egg Milk Wheat Shrimp

过敏：鸡蛋、牛奶、小麦、虾/蝦

魚介類の旨味が濃厚な具沢山シーフードカレー。プリプリの海老やイカ、肉厚なホタテとスパイスの香りがたまらない一品です。



ハヤシライス

サラダ付 2,640円(税込)

Hashed Beef and Rice Served with Salad

香雅飯 / 香雅飯
沙拉

アレルギー物質：卵、乳、小麦

Allergens: Egg Milk Wheat

过敏：鸡蛋、牛奶、小麦

手間ひまかけて作るドミグラスソースを使用した香り高く深い味わいのハヤシライスです。

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材（卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等）を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

スープ・その他

本日のスープ 825円(税込)

Today's soup 今天的汤 / 今天的湯

季節、仕入れの状況によって内容が異なります。アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください。
The contents will vary depending on the season and availability. Please ask the staff about allergic substances.
过敏原的信息, 请联系我们的工作人员。過敏原的信息, 請聯繫我們的工作人員。

パン または ライス 各 385円(税込)

Bread / Rice 面包或米饭 / 麵包或米飯

アレルギー物質 パン:小麦 Allergens Bread Wheat 过敏:面/麵 小麦

Salad 沙拉
サラダ

シェフおすすめサラダ 1,045円(税込)

Chef's recommended salad 厨师推荐的沙拉 / 主廚推薦的沙拉

季節、仕入れの状況によって内容が異なります。アレルギーについては、スタッフまでお尋ねください。
The contents will vary depending on the season and availability. Please ask the staff about allergic substances.

Dessert 甜点 / 甜點

デザート

昔ながらのカスタードプリン 990円(税込)

Good old Caramel Pudding 蛋奶布丁 / 蛋奶布丁

アレルギー物質:卵、乳、小麦 Allergens Egg Milk Wheat 过敏:鸡蛋、牛奶、小麦

アイスクリーム 990円(税込)

Ice Cream 冰淇淋

アレルギー物質:卵、乳、小麦 Allergens Egg Milk Wheat 过敏:鸡蛋、牛奶、小麦

季節のシャーベット 990円(税込)

Seasonal Sorbet 果子露

アレルギー物質:乳、小麦 Allergens Milk Wheat 过敏:牛奶、小麦



写真はイメージです。付け合せの野菜等は季節により替わることがございます。
The photographs is an image. The contents may vary depending on the season.

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、くるみ、エビ、カニ等)を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。

ソフトドリンク
Soft Drinks 汽水

カフェオレ (ホット 又は アイス) Hot / Iced cafe au lait 咖啡歐蕾 (熱的或冰的)	825円(税込)
アレルギー物質: 乳 Allergens Milk 過敏: 牛奶	
コーヒー (ホット 又は アイス) Hot / Iced coffee 咖啡 (熱的或冰的)	770円(税込)
紅茶 (ホット 又は アイス) Hot / Iced tea 紅茶 / 紅茶 (熱的或冰的)	770円(税込)
ジュース (オレンジ、トマト、グレープフルーツ)	715円(税込)
Orange / Tomato / Grape Fruits Juice 果汁 / (橙子 / 橘子、番茄、西柚)	
ジンジャーエール Ginger ale 姜汁汽水 / 薑汁汽水	715円(税込)
コーラ Cola 可樂 / 可樂	715円(税込)
烏龍茶 Oolong tea 烏龍茶 / 烏龍茶	715円(税込)
富士ミネラルウォーター (780ml) Fuji mineral water	715円(税込)
矿泉水 / 礦泉水 (780ml)	
ペリエ (330ml) Perrier 沛綠雅 / 沛綠雅 (330ml)	880円(税込)

アルコール
Alcohol 酒精

生ビール アサヒスーパードライ (300ml)	880円(税込)
Draft beer Asahi "Super Dry" 啤酒 朝日超級干 / 朝日超級乾 (300ml)	
ビール 小瓶 (334ml) Bottled beer 啤酒小瓶 (334ml)	825円(税込)
ノンアルコールビール 小瓶 (334ml)	825円(税込)
Non-alcohol Beer 无酒精啤酒 / 無酒精啤酒	
グラスワイン(ロゼ)	770円(税込)
Roze wine by the glass 一杯酒 (桃紅葡萄酒 / 桃紅葡萄酒)	
グラス 精養軒セレクションワイン (赤・白)	770円(税込)
Red / white Seiyoken selection wine by the glass 酒杯 精養軒葡萄酒 (赤・白)	
グラス カバセグラヴューダス ブリュット(スパークリングワイン)	990円(税込)
Sparkling Wine "Cava" Segura Viudas Brut by the glass 起泡泡酒 / 氣泡泡酒	
日本酒菊正宗 (180ml)	880円(税込)
Sake "Kikumasa" 日本清酒 菊正宗 (180ml)	

ワイン
Wine 葡萄酒

【スパークリングワイン】 Sparkling wine 起泡酒 / 氣泡酒

カバセグラヴューダス ブリュット Sparkling Wine "Cava" Segura Viudas Brut	375ml	3,960円(税込)
	750ml	6,160円(税込)

〈スペイン/辛口〉 バランスの取れた味わい、クセのない口当たりと長続きする余韻があらゆるシチュエーションに良く合います。

【白ワイン】 Vin Blanc 白酒

・シモネ・フェブル・シャブリ Simonnet-Febvre chablis 〈フランス/辛口〉〈法国/法國/辛口〉 素晴らしい芳香はシャブリ特有。独特のキレ味が心地よく、優雅な辛口。	375ml	4,620円(税込)
	750ml	8,250円(税込)
・ルイ・ラトゥール・ブルゴーニュ・シャルドネ Louis Latour Bourgogne Chardonnay 〈フランス/辛口〉〈法国/法國/辛口〉 フローラルと果実の洗練されたアロマとヴァニラ・クリームのような滑らかな味わい。	750ml	6,820円(税込)
・精養軒セレクションワイン "Seiyoken" Selection Wine White	カラフェ Carafe 360ml	2,530円(税込)
	750ml	4,620円(税込)

【赤ワイン】 Vin Rouge 赤酒

・ベリンジャー・ファウンダース・エステート・メルロー Beringer Founders' Estate Merlot 〈アメリカ/ミディアムボディ〉〈美国/美國/中酒体/中酒體〉 プラムやカシスを思わせる香りが絶妙なバランスで融合した上品で芳醇な口当たりが楽しめるワインです。	750ml	6,600円(税込)
・ルイ・ラトゥール・コトー・ブルギニョン・ピノ・ノワール Louis Latour Coteaux Bourguignons Pinot Noir 〈フランス/ミディアムボディ〉〈法国/法國/中酒体/中酒體〉 なめらかなタンニンと豊かな果実味、ミネラルの香りが見事に調和しています。	750ml	6,820円(税込)
・精養軒セレクションワイン "Seiyoken" Selection Wine Red	カラフェ Carafe 360ml	2,530円(税込)
	750ml	4,620円(税込)

【ロゼワイン】 Vin Rosé 桃紅葡萄酒 / 桃紅葡萄酒

ロゼ・ダンジュ Rosé d'Anjou 〈法国/法國/有点甜/有點甜〉 〈フランス/やや甘口〉 ほのかな甘みと、まろやかな味わい。美しい色合いのロワール産ロゼワイン。	750ml	4,180円(税込)
---	-------	------------

ウィスキー Whiskey 威士忌	サントリーウイスキー知多【シングル】 Single Shot 935円(税込) "Suntory whisky CHITA"	【ダブル】 Double Shots 1,430円(税込)
----------------------	---	-------------------------------

シーバスリーガル【シングル】 Single Shot 935円(税込) "Chivas Regal"	【ダブル】 Double Shots 1,430円(税込)
---	-------------------------------

カクテル Cocktail 雞尾酒 / 鸡尾酒	キール Kir 935円(税込)
	ジントニック Gin and Tonic 935円(税込)
	カンパリソーダ Campari with Soda 935円(税込)
	シェリー酒 Sherry 880円(税込)



オレンジジュースとアイスクリーム付き

お子様ランチ 1,980円(税込)

Kids meal 儿童餐 / 兒童餐

- | | | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| オムライス
Omelette rice
煎蛋饭 / 煎蛋飯 | ポテトフライ
French fries
炸薯条 / 薯條 | ソーセージ
sausage
香肠 / 香腸 | ハンバーグドミグラスソース
Hamburger domiglace sauce
汉堡牛排 / 漢堡牛排 |
| 海老フライタルタルソース添え
Deep fried shrimp with tartar sauce
炸大虾 / 炸大蝦 | オレンジジュース
Orange juice
橙汁 / 柳橙汁 | アイスクリーム
ice cream
冰淇淋 / 冰淇淋 | |

小学生以下のお子様のみのご提供とさせていただきます。

Only children under elementary school age can order. 只有小學生以下可以點餐。

アレルギー物質:卵、乳、小麦、海老 Allergens : Egg Milk Wheat Shrimp 過敏: 鸡蛋、牛奶、小麦、虾/ 蝦

使用米表示 The Rice Traceability

当店では全て国産米を使用しております。
In our restaurant, 100% domestically produced rice is used.

当店では同じ厨房、調理器具にて、食物アレルギーの原因となる食材(卵、乳、小麦、そば、落花生、エビ、カニ等)を調理しており、調理工程も重複しております。また、食器・調理器具の洗浄は同一工程で行っております。その他、食材の接触等によりアレルギー物質が微量に混入する可能性がありますので、ご理解の上、ご判断頂きますようお願いいたします。