越前

ご　挨　拶

本日はご来店、有難う御座います。

研鑽された技術を用いて、

その日、最も良いものを

最も良い状態でご提供致します。

今までの沖縄では味わえない、

繊細で緻密に計算された一品。

オープンキッチンならではの空間を、

心ゆくまで存分にお楽しみください。



越前コース

Course Menu

越前套餐



※当日のご注文はご用意に少しお時間をいただいております。
・コースは原則、2名からのご注文とさせていただいております。
・ご同席の皆様、同じコースでのご注文とさせていただいております。

*Please allow a little time for same-day orders to be prepared.
・As a rule, this course must be ordered for all adults.
・Everyone in attendance is required to order the same course.

越前コース

“福寿”
土鍋ご飯*

Course Menu [Fukuju]
*with Echizen's Best Clay Pot Rice**

越前套餐“福寿”砂锅饭*

＊2～4名で1台になります。／Each pot is for 2 to 4 people.／该套餐适合2至4位。

28,000円



※写真はイメージです。内容は季節ごとに変わります。／Images are for reference only. Actual items may vary by season.／图片仅供示意，实际内容可能会随季节变化。

前菜
Appetizer

小鉢4種盛り
小碟四种拼盘

お造り
Sashimi

特選蟹刺しと4種のお造り
特选蟹刺配四款生鱼片拼盘

揚物
Fried dish

季節の揚げ物
时令油炸料理

越前の逸品
Echizen's masterpiece

旬の物を使った季節を感じる一皿
应季旬味匠心一品

蒸物
Steamed dish

季節の蒸し物
时令蒸品

強肴
Additional side dish

板長おすすめ 本日の一品
主厨推荐 今日特选

鍋物
Hot pot dish

蟹出汁で味わう沖縄県産和牛と特選蟹しゃぶ
特选蟹配冲绳和牛蟹高汤涮涮锅

〆の一品
Finishing dish

越前自慢の蟹といくらの土鍋ご飯
越前招牌蟹肉鲑鱼籽砂锅饭

甘味
Dessert

季節のアイス
时令冰点

※表示価格は税込です。

越前コース

“祝賀”土鍋ご飯*

Course Menu [Shukuga]
*with Echizen's Best Clay Pot Rice**

越前套餐“祝贺”砂锅饭*

＊2～4名で1台になります。／Each pot is for 2 to 4 people.／该套餐适合2至4位。

22,000円



※写真はイメージです。内容は季節ごとに変わります。／Images are for reference only. Actual items may vary by season.／图片仅供示意，实际内容可能会随季节变化。

前菜
Appetizer

小鉢4種盛り
小碟四种拼盘

お造り
Sashimi

特選蟹刺しと3種のお造り
特选蟹刺配三款生鱼片拼盘

揚物
Fried dish

季節の揚げ物
时令油炸料理

越前の逸品
Echizen's masterpiece

旬の物を使った季節を感じる一皿
应季旬味匠心一品

蒸物
Steamed dish

季節の蒸し物
时令蒸品

強肴
Additional side dish

板長おすすめ 本日の一品
主厨推荐 今日特选

鍋物
Hot pot dish

蟹出汁で味わう特選 蟹しゃぶ
特选蟹配蟹高汤涮涮锅

##〆の一品
Finishing dish

越前自慢の蟹といくらの土鍋ご飯
越前招牌蟹肉鲑鱼籽砂锅饭

甘味
Dessert

季節のアイス
时令冰点

※表示価格は税込です。

越前コース

“祝賀”

Course Menu [Shukuga]

越前套餐“祝贺”

18,000円



※写真はイメージです。内容は季節ごとに変わります。／Images are for reference only. Actual items may vary by season. ／图片仅供示意，实际内容可能会随季节变化。

前菜
Appetizer

小鉢4種盛り
小碟四种拼盘

お造り
Sashimi

特選蟹刺しと3種のお造り
特选蟹刺配三款生鱼片拼盘

揚物
Fried dish

季節の揚げ物
时令油炸料理

越前の逸品
Echizen's masterpiece

旬の物を使った季節を感じる一皿
应季旬味匠心一品

蒸物
Steamed dish

季節の蒸し物
时令蒸品

強肴
Additional side dish

板長おすすめ 本日の一品
主厨推荐 今日特选

鍋物
Hot pot dish

蟹出汁で味わう特選 蟹しゃぶ
用蟹高汤品尝特选蟹涮涮锅

〆の一品
Finishing dish

〆の雑炊
日式杂炊粥

甘味
Dessert

季節のアイス
时令冰点

※表示価格は税込です。

越前コース

“日 和”

Course Menu [Hiyori]

越前套餐“日和”

15,000円



※写真はイメージです。内容は季節ごとに変わります。／Images are for reference only. Actual items may vary by season. ／图片仅供示意，实际内容可能会随季节变化。

前 菜
Appetizer

小鉢3種盛り
小碟三种拼盘

お造り
Sashimi

特選蟹刺しと3種のお造り
特选蟹刺配三款生鱼片拼盘

揚 物
Fried dish

季節の揚げ物
时令油炸料理

越前の逸品
Echizen's masterpiece

旬の物を使った季節を感じる一皿
应季旬味匠心一品

蒸 物
Steamed dish

季節の蒸し物
时令蒸品

鍋 物
Hot pot dish

アグー豚のしゃぶしゃぶ
阿古猪涮涮锅

〆の一品
Finishing dish

〆の雑炊
日式杂炊粥

甘 味
Dessert

季節のアイス
时令冰点

※表示価格は税込です。

越前コース
“琉華”

Course Menu [Ryuka]

越前套餐“琉华”

18,000円



※写真はイメージです。内容は季節ごとに変わります。／Images are for reference only. Actual items may vary by season. ／图片仅供示意，实际内容可能会随季节变化。

前菜
Appetizer

小鉢5種盛り
小碟五种拼盘

お造り
Sashimi

特選蟹刺しと3種のお造り
特选蟹刺配三款生鱼片拼盘

揚物
Fried dish

季節の揚げ物
时令油炸料理

越前の逸品
Echizen's masterpiece

旬の物を使った季節を感じる一皿
应季旬味匠心一品

蒸物
Steamed dish

季節の蒸し物
时令蒸品

強肴
Additional side dish

板長おすすめ 本日の一品
主厨推荐 今日特选

鍋物
Hot pot dish

ずわい蟹とアグー豚のしゃぶしゃぶ
雪蟹肉与阿古猪肉涮涮锅

〆の一品
Finishing dish

〆の雑炊
日式杂炊粥

甘味
Dessert

季節のアイス
时令冰点

※表示価格は税込です。

前菜
Appetizers
前菜

ずわい蟹ときのこと小松菜のおひたし 900円
Boiled mushroom with snow crab
雪蟹菇类小松菜凉拌菜

特製 ポテトサラダ（ずわい蟹入り） 1,200円
Snow crab potato salad
特制 雪蟹薯泥沙拉

特製 蟹みそ（ほぐし蟹肉添え） 1,200円
Crab butter
特制 蟹黄酱

ずわい蟹とケールのグリーンサラダ 1,400円
Salad of Snow crab & Kale
雪蟹羽衣甘蓝绿色沙拉

蟹のほぐし身（甲羅盛り） 1,800円
Crab meat on shell
匠心蟹肉蟹壳盛


特製 ポテトサラダ（ずわい蟹入り）／Snow crab potato salad／特制 雪蟹薯泥沙拉


特製 蟹みそ（ほぐし蟹肉添え）／Crab butter／特制 蟹黄酱

※表示価格は全て税込です。

お造り・旬魚

Sashimi / Fish dishes

刺身・时令鱼

特選 活蟹 ※スタッフまでお尋ねください。 *Live crab food* 特选 活蟹　※请咨询店员。	時価
特選 蟹刺し *Snow crab Sashimi* 特选 蟹刺	6,300円
本鮪の赤身中トロ三昧 *Tuna Eating Comparison* 蓝鳍金枪鱼赤身中腩三味盛	3,200円
特選 お造り盛り合わせ（2〜3人前） *Assorted Sashimi* 特选 鲜鱼刺身拼盘（二至三人份）	3,600円



特選 蟹刺し／Snow crab Sashimi／特选 蟹刺



特選 お造り盛り合わせ／Assorted Sashimi／特选 鲜鱼刺身拼盘

※表示価格は全て税込です。

煮物・蒸物

Steamed dish

炖菜・蒸菜

ずわい蟹と季節野菜の茶碗蒸し 800円
Chawanmushi of Snow crab
雪蟹与时令蔬菜茶碗蒸

アグー豚の蒸籠蒸し（卓上） 2,300円
Seiro-mushi at Agu pork
蒸笼蒸阿古猪肉

蟹の蒸籠蒸し（卓上） 5,200円
Seiro-mushi at crab
蒸笼蒸蟹


蟹の蒸籠蒸し／Seiro-mushi at crab／蒸笼蒸蟹

ずわい蟹の浜茹で そのまま½杯 8,800円
Boiled Snow crab
半只原味盐水煮雪蟹

特選 ずわい蟹の浜茹で そのまま1杯 14,800円
Boiled Snow crab special
特选 整只原味盐水煮雪蟹

特選 タラバ蟹の浜茹で そのまま½杯（特上） 19,800円
Boiled King crab premium
特选 半只原味盐水煮帝王蟹（顶级）


ずわい蟹の浜茹で そのまま½杯／Boiled Snow crab／半只原味盐水煮雪蟹

※表示価格は全て税込です。

揚　物

Fried food

炸物

特選 ずわい蟹の天麩羅 4,600円
Snow crab tempura
特选 雪蟹天妇罗

特選 タラバ蟹の天麩羅 5,100円
King crab tempura
特选 帝王蟹天妇罗

天麩羅盛り合わせ（タラバ蟹とずわい蟹） 6,500円
Assorted tempura (Snow crab & King crab)
天妇罗拼盘（帝王蟹与雪蟹）


特選 ずわい蟹の天麩羅／Snow crab tempura／特选 雪蟹天妇罗

越前自慢の蟹クリームコロッケ 1,400円
Crab cream croquette
招牌蟹肉奶油可乐饼

ずわい蟹の蟹爪フライ 2,400円
Fried crab claws
油炸雪蟹蟹爪

蟹爪と季節野菜の揚げ出汁 2,800円
Fried Crab Nails & Seasonal Vegetables
蟹爪与时令蔬菜炸出汁


ずわい蟹の蟹爪フライ／Fried crab claws／油炸雪蟹蟹爪

※表示価格は全て税込です。

焼　物

Grilled dish

烤物

特選 焼きずわい蟹 5,200円
Grilled Snow crab
特选 烤雪蟹

特選 焼きタラバ蟹 6,400円
Grilled King crab
特选 烤帝王蟹

特製 出汁巻きたまご 1,300円
Japanese omelette with Snow crab
特制 高汤煎蛋卷

蟹グラタン 1,800円
Crab gratin
蟹肉焗烤

和牛ステーキ 7,500円
Japanese beef steak
和牛牛排 ※请选择熟度：三分熟或全熟。

特選 ずわい蟹バター焼き 4,200円
Grilled Snow Crab Butte
特选 黄油烤雪蟹



特選 焼きずわい蟹／Grilled Snow crab／特选 烤雪蟹



特選 焼きタラバ蟹／Grilled King crab／特选 烤帝王蟹

※表示価格は全て税込です。

沖縄料理

Okinawa food

冲绳料理

沖縄県産 海ぶどう土佐酢添え 800円
Sea grapes
冲绳海葡萄配土佐醋

沖縄県産 もずく酢 900円
Mozuku vinegar
冲绳醋拌海藻

沖縄県産 ラフテー 1,500円
Boned pork rib meat
红烧冲绳猪肉



沖縄県産 もずく酢／Mozuku vinegar／冲绳醋拌海藻



沖縄県産 ラフテー／Boned pork rib meat／红烧冲绳猪肉

※表示価格は全て税込です。

鍋料理

Hot pod dish

火锅料理

特選 ずわい蟹しゃぶしゃぶ 7,300円
Crab shabu-shabu
特选 雪蟹肉涮涮锅

アグー豚のしゃぶしゃぶ 4,600円
Agu pork shabu-shabu
阿古猪肉涮涮锅

蟹 追加(4本) 6,300円
4 additional crab legs
追加4只蟹腿

豚 追加 3,500円
Additional pork
追加猪肉

和牛 追加 5,000円
Add Japanese beef
追加和牛

野菜 追加 1,100円
Vegetable addition
追加蔬菜

雑炊 追加 1,500円
Rice porridge addition
追加杂炊(米粥)



特選 ずわい蟹しゃぶしゃぶ／Crab shabu-shabu／特选 雪蟹肉涮涮锅

※表示価格は全て税込です。

越前の〆
Finishing dish
越前的结尾菜

越前自慢の土鍋ご飯 8,600円
Chawanmushi of Snow crab
越前招牌砂锅饭

ずわい蟹とすだちの冷やし素麺 1,600円
Crab shinjo
蟹肉与酢橘凉拌素面

ご飯 500円
Steamed Rice
米饭


越前自慢の土鍋ご飯／Chawanmushi of Snow crab／越前招牌砂锅饭

甘　味
Dessert
甜品

塩小豆アイス 800円
Chawanmushi of Snow crab
咸红豆冰淇淋


塩小豆アイス／Chawanmushi of Snow crab／咸红豆冰淇淋

※表示価格は全て税込です。

お店の注意書き

Notice from Echizen

店内点餐注意事项

☐ 1ドリンクオーダー制
6歳以上のお客様はおひとり様1ドリンクオーダー制となっております。

☐ アラカルトのお客様は、先付け代500円を頂戴しております。

☐ 1つのコースにつき2名様分からのご注文となります。

☐ 1名様でご来店の方は、1名様分からご注文可能です。
ただし土鍋付きのコースは、コース料金にプラス3,000円でご注文可能となります。(土鍋が2人前からしかご注文できない為)

☐ コースは人数分のご注文をお願い致します。

☐ すべてのコースに、蟹・豚・牛・野菜の追加注文可能です。

☐ 每位客人至少需点一杯饮品
含6岁以上的儿童客人，每位客人至少需点一杯饮品。

☐ 对不点套餐而选择单点的客人，我们会额外收取每位开胃前菜500日元的费用。

☐ 套餐需从两人份起点。

☐ 如果来店是一位客人可以从一人份起点。
但如果点带砂锅的套餐需要多加3,000日元(因为砂锅需从两人份起点)。

☐ 请按照人数来点套餐。

☐ One Drink Minimum
Guests aged 6 and over are required to order at least one drink per person.

☐ Starter Fee for À La Carte Orders
A ¥500 starter fee will be charged for à la carte customers.

☐ Course Orders
Courses must be ordered for at least two people.
If dining alone, you may order a course for one person.
Clay pot courses can be ordered by solo diners as well, but they will be served as a two-person portion with an extra ¥3,000 charge.

☐ Course Quantity
Please note that if you order course meals, everyone in your party must order one.

☐ Additional Orders
Extra servings of crab, pork, beef, and vegetables are available for all courses.