



Welcome to Aso Uchinomaki

SHOKUNO HIROKATSU



食のひろ勝

今年の4月にオープンした和食中心のお店です。今までの調理人歴30年の経験を活かし、食材の調理・厳選、そして旬にこだわり、お客様に満足いただけるサービスを心がけて、スタッフ一同がんばっております。

本店是2014年4月开业的以日餐为主的店。凭着厨师30年的料理经验，每一道菜都经严格地挑选材料并将其精心地料理而成。为使顾客满意，本店全体职员每天都在不懈地努力之中。

2014년 4월에 오픈한 일본식 중심의 가게입니다. 지금까지의 30년 조리 경력을 활용해, 식재료의 조리·엄선, 그리고 계절 음식에 신경을 써, 고객님께서 만족하실 수 있는 서비스를 위해 스텝 모두가 노력하고 있습니다.

Le restaurant japonais a ouvert cette année en Avril. Avec plus de 30 ans d'expérience en tant que chef cuisinier, je voudrais mettre l'accent sur tous les procédés, depuis la sélection des ingrédients jusqu'à leur préparation, et utiliser des légumes et des poissons de saison, pour fournir un service irréprochable afin de satisfaire tous nos clients.

Order Number 01



刺身の盛り合わせ 1皿
生鱼片拼盘 1碟
생선회 모듬 1접시
Assortiment de sashimis 1 assiette

¥2,000~

Order Number 02



馬刺し 1皿
生马肉片 1碟
말고기 육회 1접시
Sashimi de cheval 1 assiette

¥1,500~

Order Number 03



天婦羅の盛り合わせ 1皿
天麸罗拼盘 1碟
튀김 모듬 1접시
Assortiment de Tempura 1 assiette

¥1,200

Use ingredients:meat



Order Number 04



海老チリソース 1皿
智利辣酱油虾 1碟
새우 칠리 소스 1접시
Crevettes sauce chili 1 assiette

¥850

Order Number 05



鯛のカルパッチョサラダ 1皿
鯛鱼片沙拉 1碟
도미 카르파치오 샐러드 1접시
Salade de carpaccio de daurade 1 assiette

¥850

Order Number 06



大海老の塩焼き 2本・1皿
盐烤大虾 2本・1盘
왕새우 소금구이 2명・1접시
Homard grillé au sel 2 pièce • 1 assiette

¥900

Order Number 07



茄子のネギ味噌焼き 1皿
茄子的葱花大酱烧 1碟
가지의 파 된장 구이 1접시
Aubergines grillées au miso et à la ciboulette 1 assiette

¥450

Order Number 08



豚ホルモン鉄板焼き 1皿
猪杂碎铁板烧 1碟
돼지 곱창 철판 구이 1접시
Abats de porc grillés 1 assiette

¥680

Order Number 09



豚ホルモン味噌煮 1皿
大酱炖猪杂碎 1碟
돼지 곱창 된장 조림 1접시
Ragoût d'abats de porc au miso 1 assiette

¥500

Order Number 10



お餅のキムチチーズ焼き 1皿
年糕辣白菜奶酪烧 1碟
김치와 치즈를 얹어 구운 떡 1접시
Mochi grillé avec du kimchi et du fromage 1 assiette

¥600

Order Number 11



出汁巻卵 1皿
汤汁鸡蛋卷 1碟
계란말이 (다시물 사용) 1접시
Omelette japonaise et son bouillon 1 assiette

¥500

Order Number 12

枝豆 1盛

毛豆 1盛
완두콩 1모듬
Edamame 1 assiette

¥350

定番中の定番!! THE おつまみ!!
最基本款!! THE 下酒菜
인기 메뉴!! THE 안주!!
C'est LE finger-food qui accompagne le mieux l'alcool!

Order Number 13

チーズしそ巻き天婦羅 1皿

紫苏卷奶酪的天麸罗 1碟
치즈 시소말이 튀김 1접시
Tempura de fromage entouré de Shiso 1 assiette

¥580

女将手作りの人気メニューです。
是女主人亲手做的深受好评的菜。
여주인이 직접 만든 인기 메뉴입니다.
C'est un menu populaire préparé par madame la patronne.

Order Number 14

揚げ出汁餅 1皿

油豆腐年糕 1碟
튀긴 떡 다시물 절임 1접시
Mochi frit avec soupe 1 assiette

¥500

出汁にこだわった一品。
很讲究汤汁的料理。
다시물을 고집한 일품.
Plats à base de bon bouillon.

Order Number 15

冷奴 1皿

凉豆腐 1碟
냉두부 1접시
1 piece de tofu 1 assiette

¥400

きぬごし豆腐を使っています。
用的是绢罗豆腐。
연두부를 사용했습니다.
Nous utilisons du tofu soyeux.

Order Number 16

豆腐サラダ 1皿

豆腐沙拉 1碟
두부 샐러드 1접시
Salade de Tofu 1 assiette

¥600

体にやさしいヘルシーなサラダです。
健康沙拉。
몸에 좋은 샐러드입니다.
Healthy salade.

Order Number 17

おすすめサラダ 1皿

推荐的沙拉 1碟
추천 샐러드 1접시
Salades du chef 1 assiette

¥600~

時期物を使ったサラダです。
用时令食材做的沙拉。
재철 재료를 사용한 샐러드입니다.
Salade de saison.

Order Number 18

鳥賊下足唐揚げ 1皿

干炸乌贼下足 1碟
오징어 다리 튀김 1접시
Friture des pattes de calamar 1 assiette

¥580

下味を付けて、香ばしく揚げました。
是预先调好味后香炸而成的。
밀간을 하여, 고소하게 튀겼습니다.
délicieusement assaisonné et frit.

Order Number 19

ししゃもフライ 1皿

油炸柳叶鱼 1碟
얼빙어(시샤모) 튀김 1접시
Shishamo frit 1 assiette

¥600

子持ちししゃもをフライにしています。
油炸带子柳叶鱼。
얼빙어(시샤모) 튀김입니다.
Shishamo (petite poisson) frit.


★写真の内容は、変更になる場合があります。★照片的内容，随时有更换的可能。
★사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다。★Le contenu de la photo peut changer.



掲載メニューは全て税込価格です。 掲載の菜单的价格皆为含税的价格。
계재된 메뉴는 전부 세금 포함 가격입니다. Les tarifs sur la carte sont en TTC.

How to use hashi (chopsticks) properly

- Place a chopstick at the root of the thumb and the index finger.
- Hold and stabilize the other chopstick with the tips of the thumb and the index finger so that the two sticks are parallel.
- Make a "V-shape" with the two sticks. Pick up food with the tips of the sticks.





Welcome to Aso Uchinomaki
SHOKUNO HIROKATSU



食のひろ勝

★写真の内容は、変更になる場合があります。
★照片的内容, 随时有更换的可能。
★사진의 내용은 변경되는 경우가 있습니다.
★Le contenu de la photo peut changer.

Attention Water is free

Use ingredients:meat



Order Number
20



馬肉の炙り 1皿
烤马肉 1碟
말고기 구이 1접시
Viande de cheval légèrement grillé 1 assiette

¥980



Order Number
21



火の山井 1人前
火山盖饭 (把烤红牛肉摆置于米饭上的盖饭) 1人份
불의 화산 덮밥 (잘 구운 와규(아카우시)를 밥위에 얹은 덮밥)
Hinoyamadon (bol de riz garni de bœuf Akaushi grillé)
Pour 1 personne

¥1,000



Order Number
22



天井 1人前
天麸罗盖饭 1人份
튀김 덮밥 1인분
Bol de riz garni de Tempura Pour 1 personne

¥800



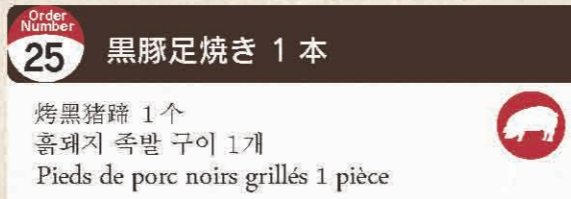
Order Number
23



鯛のあら汁 1杯
鲷鱼骨头汤 1碗
도미 아가미 국 1그릇
Soupe de daurade 1 bol

¥500

Order Number
25



烤黑猪蹄 1个
훈돼지 족발 구이 1개
Pieds de porc noirs grillés 1 pièce

¥430

トロトロやわらかく煮て表面をカリッと焼いています。
煮烂后将表面炸得又酥又脆。
부드럽게 삶아 표면을 바삭 구웠습니다.
Croustillant à l'extérieur, fondant à l'intérieur.

Order Number
27

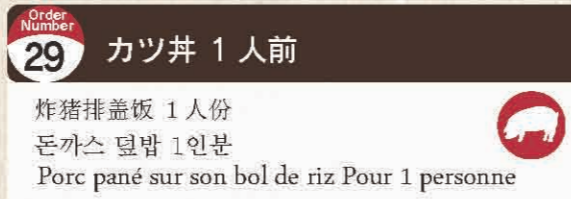


咖喱 1人份
카레 1인분
Curry Pour 1 personne

¥700

牛すじを煮込んだひろ勝自慢のカレーです。
将牛筋熬炖而成的广胜自豪的咖喱。
소 힘줄을 장시간 끓인, 히로카츠의 자랑인 카레입니다.
Curry préparé avec des tendons de bœuf tendres,
spécialité de Hirokatsu.

Order Number
29



炸猪排盖饭 1人份
돈까스 덮밥 1인분
Porc pané sur son bol de riz Pour 1 personne

¥800

出汁にこだわった一品です。
是很讲究汤汁的料理。
다시물을 고집한 일품입니다.
Ce sont des plats préparés à base de bon bouillon.

Order Number
24

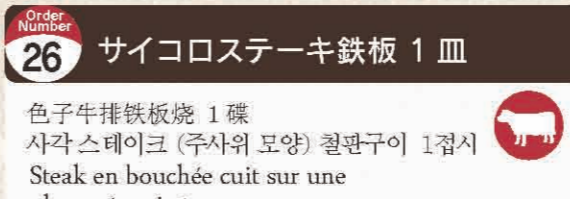


舞茸とえのきのバター焼き 1皿
舞茸朴树奶油烧 1碟
일새 버섯과 팽이버섯 버터 구이 1접시
Champignons (Maitake et Enoki)
grillés au beurre 1 assiette

¥500

特製のしょうゆだれとバターで香ばしく焼いています。
用特制酱油和奶油香炒而成。
특제 간장양념과 버터로 고소하게 구웠습니다.
Grillé et parfumé au beurre et à la sauce soja spéciale.

Order Number
26

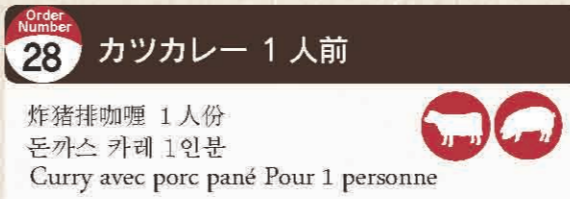


色子牛排铁板烧 1碟
사각스테이크 (주사위 모양) 철판구이 1접시
Steak en bouchée cuit sur une
plaque 1 assiette

¥850

やわらかくジューシーなステーキです。
软嫩多汁的牛排。
부드럽고 육즙이 살아 있는 스테이크입니다.
C'est un steak de bœuf tendre et fruité.

Order Number
28

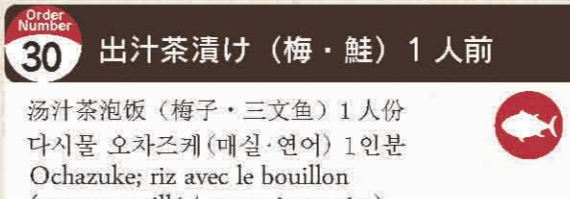


炸猪排咖喱 1人份
돈까스 카레 1인분
Curry avec porc pané Pour 1 personne

¥900

おなかいっぱい食べたいならこれできまり!! ボリュームに大満足!
若想吃个饱就数这个了! 大分量, 定能让您得到极大满足!
배불리 먹고 싶다면 이걸로 결정!! 볼륨에 대단족!
Un gros volume pour une grosse faim!

Order Number
30



汤汁茶泡饭(梅子·三文鱼) 1人份
다시물 오차즈케(매실·연어) 1인분
Ochazuke; riz avec le bouillon
(saumon grillé / prune japonaise)
Pour 1 personne

¥450

昆布とかつおの出汁を使ったあっさりとしたお茶漬けです。
用海带和鲣鱼的汤汁做的清淡的茶泡饭。
다시다와 가쓰오 국물을 사용한 담백한 오차즈케입니다.
Ochazuke; riz avec son bouillon. (à la base de konbu et katsuo).

Alcohol & Drink menu

Beer



Order Number
31 아사히 슈퍼드라이 1杯
朝日舒波乐啤酒 1杯
아사히 슈퍼드라이 1잔
Bière pression Asahi Super Dry 1 verre

¥500

Sake / Shochu(Japanese spirits)



Order Number
32 焼酎 白岳しろ ボトルキープ 1本
烧酒(酒瓶存放)白岳白 1瓶
소주(병 쥘) 하쿠타케 시로 1병
Shochu Hakutakeshiro (une bouteille) 1 bouteille

¥2,500

Order Number
33 焼酎 黒霧島 ボトルキープ 1本
烧酒(酒瓶存放)黒霧 1瓶
소주(병 쥘) 쿠로키리 1병
Shochu Kurokirishima (une bouteille) 1 bouteille

¥2,300

Order Number
34 日本酒 れいざん 1杯
日本酒 灵山 1杯
니혼슈 레이잔 1잔
Sake Reizan 1 verre

¥530

Order Number
35 冷酒 れいざん 300ml 1本
冷酒 灵山 300ml 1瓶
차가운 니혼슈 레이잔 300ml 1병
Sake froid Reizan 300ml 1 bouteille

¥880

Order Number
36 耐ハイ 10種 1杯
烧酒加苏打水 10种 1杯
츄하이 10종류 1잔
Shochu avec soda (10 sortes) 1 verre

¥450

Whiskey

Order Number
37 하이볼 1杯
汽水威士忌 1杯
하이볼 1잔
Whisky avec soda 1 verre

¥430

Other

Order Number
38 梅酒 1杯
梅酒 1杯
매실주 1잔
boisson composée de saké et de prune 1 verre

¥550

Order Number
39 ノンアルコール 1杯
无酒精啤酒 1杯
무알콜 1잔
Sans alcool 1 verre

¥450

Order Number
40 ソフトドリンク 1杯
清凉饮料 1杯
소프트 드링크 1잔
Boissons non-alcoolisées Femme 1 verre

¥280