

Japanese small rice pot (KAMAMESHI)

## 釜飯御膳

TSUKUMI特色釜飯的米是選用米粒Q彈的北海道產夢美人  
釜飯的湯底是每天精心準備的高湯再加入甘甜醬油調味  
既獨特又費工的美味釜飯與美味釜飯的樂趣可先享用一半的釜飯，  
再加入隨餐所附的高湯品味特別風味的茶泡飯，一種釜飯雙重享受



### 雞肉五目釜飯

380元

鶏五目の釜飯 Chicken and vegetable

釜飯中放入燒烤過的雞腿肉、竹筍、香菇、牛蒡、菠菜五種豐富食材  
營養均衡是釜飯的經典代表。



### 干貝海鮮釜飯

440元

海老と帆立の釜飯 Shrimp and scallop

帆立貝、蝦子、魷仔魚、蟹肉等豐富海鮮的釜飯  
幸福的海味釜飯令人一飽口福



### 松葉蟹釜飯

480元

カニの釜飯 Snow crab

松葉蟹拆掉清甜口感的蟹肉滿滿的盛放在釜飯上  
鴨兒芹的香氣更增食欲



### 蒲燒鰻魚釜飯

530元

うなぎの釜飯 Eel

先享用日本美味鰻魚飯的原始風味  
保留那份釜飯再淋上高湯享受茶泡飯的餘韻



### 鮭魚鮭魚卵釜飯

390元

鮭といくらの釜飯 Salmon and salmon roe

燒烤過的鮭魚肉和鮭魚卵滿滿的盛放在釜飯上  
最佳人氣且口感最契合的釜飯



### 五種蔬菜豆腐釜飯 (可素)

300元

厚揚げと野菜の釜飯(素) Special Vegetarian

茄子、牛蒡、豆芽菜、紅蘿蔔、菠菜等五種蔬菜和油豆腐所組合  
健康取向的釜飯，素食者可輕鬆享受

另加收一成服務費

Fish dish TSUKUMI style

## 魚料理御膳

白帶魚野菜黑醋醬 太刀魚と野菜の黒酢あん

Hairtail and vegetables Brown vinegar fry

430元

白帶魚微酥炸和搭配各式野菜時蔬  
淋上微甘微酸的黑醋薄芡，口感極佳



銀鱈西京味噌焼

650元

銀だら西京焼き Grilled MISO marinated black cod

魚肉柔軟細嫩，油質醇厚的銀鱈放置於自家製的  
西京味噌浸漬兩天醇香味噌的提味更增豐富口感



紅燒扁鱈蘿蔔

400元

カラス鱈の煮付け Mock halibut Simmering (SOYSAUCE)

白肉魚身的扁鱈和蘿蔔以醬油為基底  
甘甜的紅燒濃醇鮮美



酥炸竹莢魚 味噌塔塔醬

380元

鱈フライ味噌タルタル Horse mackerel fry MISO paste tartar sauce

在店內準備的酥炸竹莢魚中間夾有紫蘇葉  
搭配味噌口味的塔塔醬口感香酥不油膩



柚香酒鹽鮭魚野菇燒

380元

サーモンの柚子塩オイル焼き Salmon citron flavor baking

浸漬過柚香酒鹽的鮭魚與三種野菇  
利用鋁箔紙的烘烤，鮭魚完全吸收醬汁的美味



大蝦星鰻蔬菜天婦羅

480元

海老と穴子の天ぷら Shrimp and conger eel tempura

一整尾的星鰻和蝦子及野菜的天婦羅  
現點現做更能享受酥脆的美味口感

Treasure in a sea, TSUKUMI DONBURI style

## 新鮮海鮮丼御膳

炙烤鮭魚酪梨親子丼 炙りサーモンとアボカドのバラちらし

Salmon and avocado bowl rice

450元

濃厚油鹽的鮭魚以噴槍炙烤，拌入酪梨和鮭魚卵

享受彈牙鮭魚和清甜水果香的親子丼



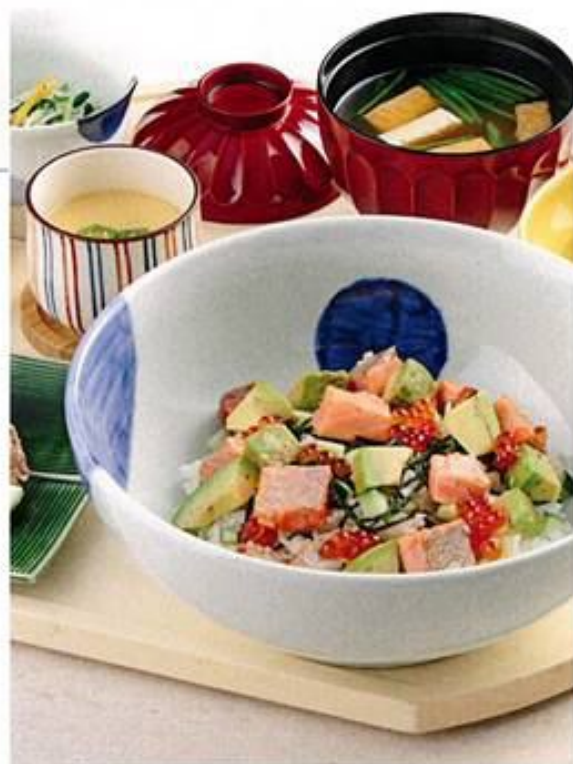
TSUKUMI特製海鮮丼

630元

つくみ特製海鮮丼 Special seafood bowl rice

10種美味海鮮完美組合的奢華海鮮丼

(牡丹蝦、鮭魚、鰻魚、鮭魚、白肉魚、帆立貝、海膽、鮭魚卵、松葉蟹、鮪仔魚、玉子燒)



鮭魚胡麻醬油丼

430元

鮭の胡麻醬油丼 Yellowtail of sesame soy sauce flavor bowl rice

白肉魚的鮭魚鮮甜的油脂佐上胡麻香的胡麻醬油滑順爽口



海膽、鮭魚卵、鮪仔魚三色丼

780元

ウニ・いくら・しらすの三色丼

Tee colors bowl rice (Sea urchin Salmon roe sandbar)

馬糞海膽、鮭魚卵、鮪仔魚豐富的海鮮料盛放在白米上

直接享用即很鮮甜美味，亦可淋些山葵醬油提味



竹莖魚蔥花琉球丼

380元

鮫のりゅうきゅう丼 Horse mackerel RYUKYU bowl rice

大分層的鱈土料理-琉球，生魚片以醬油和味噌調味再拌入蛋黃

拌著蔥花和胡麻一起享用，層層香氣令人再三回味



三種鮪魚丼

580元

鮪づくし丼 Three style tuna bowl rice

爽口的鮪魚紅肉、濃厚油鹽的鮪魚肚及拌入清甜蔥花的蔥鮪魚泥

享受三種不同口感的鮪魚丼

另加收一成服務費

BINCHOUTAN HAIBOSHI

# 紀州備長炭一夜干

本店是以『日本第一美味、極致優質魚干』為經營之理念及最高之指標！  
製造魚干最首要且不可或缺的條件是「安心、安全」、而以此為守則本店所出產的  
魚干最講究是製造過程中『全程』都須秉持遵循原則、力求盡善盡美。

当店は「日本一旨い!!究極のひもの」を目指しております!!まずは「安心、安全」これはひもの創りにかかわらず物創りにおいては  
欠かしてはならない項目ですね。さて当店のひものはどんなこだわりをもってつくっているかといいますと・・・  
ひもの創りにかかわる「すべて」にこだわってつくっております。



## 〈 厳選素材 〉

大量採購一年當中最美味的“旬”魚，當令的魚具有肉質甜、鮮度佳的天然優質條件而且更能提昇魚干的自然風味。

## 〈 使用水質 〉

使用蘊含豐富礦物質的負離子水。因自來水在強勁磁力的環境中舞動、水溫中帶有堪稱自然水的磁氣水，而該水質可保持魚的鮮度同時具有高營養價值效果。

## 〈 特長 〉

如同上述之說明在完全未接觸到空氣卻能造就完美的成品，這是其主要特徵之一。而備長炭更發揮其除臭功效能完全去除腥味，對不喜歡魚腥味的人而言幾乎忘記它的存在。而放置鐵製網籠內的魚其負離子平衡了離子的正常值、在淨化空氣狀態的洗禮下完整保留魚干緊實鮮甜的美味。剛烤過的魚干可以明顯感受到肉質比其他的魚干來得更扎實、更鮮嫩更有香氣。

## 〈 採用紀州備長炭製干法 〉

將備長炭均勻的、緊密的鋪滿在鐵製的網籠上、接著在備長炭上鋪蓋紙張，再將利用天然紙漿製造的玻璃紙仔細包裹住浸漬過塩水の魚、一片一片小心翼翼的排列在紙張上，然後蓋上特殊材質的不織布、再鋪滿一層備長炭，以類似三明治的製法製作獨特美味的魚干。一般市售的魚干製法均採「風乾法」，利用空氣中的風來乾燥，但魚身直接迎風受到風的衝擊及隱藏的不確定因素比較容易產生不良的變化。而本店所採取的製法不會直接接觸到空氣且備長炭會自行吸收水分、不但可防止產生劣品同時可將魚本身的甜味封住、凝結，因此可以無缺失的製成鮮度極高的魚干產品。



## Message

大家好！我是紀州和歌浦干物專門店『高下商店』的第三代店主 高下昭人。本店秉持『安心、安全』為第一首要信念且追求『極致美味』，懷抱誠摯的心、用心的、細心的製作每一片魚干。承襲第一代創業的傳統製法希望能呈現給大家『日本第一美味、極致優質魚干』，全體同仁每天在自己的工作崗位上盡心盡力努力不懈，衷心期待我們的產品能博得大家的喜愛，往後永續經營合作，尚請各位多多賜予指教。高下商店想請大家今後惠于愛顧、惠于關照！

はじめまして、紀州和歌浦でひものを作っております。ひもの工房「高下商店」の三代目高下昭人と申します。当店は「安心、安全」を第一におかつ「旨い!!」を心がけて一枚一枚丁寧にひもの創っております。一代目から受け継がれた伝統の製法で「日本一旨い!!究極の干物」を皆様にお届け出来るようスタッフ一同日々努力ががんばっておりますので皆様とは今後も長い付き合いをしてまいりますよう、よろしくお願いたします。皆様これからも末永く高下商店(まるたか)をよろしくお願いたします!!

Homemade dish (A la carte)

## 單點



酪梨西京漬



炭烤培根馬鈴薯沙拉



糯米椒拌明太子



牡蠣山椒油漬



自家製手工豆腐



TSUKUMI沙拉



綜合前菜三品(八選三)

## 前菜

海蜇皮節瓜拌山葵醬 150元

くらげとズッキーニのわさび和え  
Jellyfish and ZUKKININI wasabi mix

煮茄子山藥泥 80元

茄子の揚げ浸し  
Fried eggplant soy sauce soup stock

酪梨西京漬 150元

アボカドの西京漬  
Avocado immersed in SAIKYO-MISO

糯米椒拌明太子 100元

甘長とうがらしの明太子和え  
AMANAGA chili pepper MENTAI mix

煮栗南瓜佐雞肉味噌醬 120元

栗かぼちやの鶏そぼろあん  
Pumpkin boiling chicken powder sauce

炭烤培根馬鈴薯沙拉 90元

炭焼きベーコンのポテトサラダ  
Potato salad with smoked bacon

自家製和風XO醬炒牛蒡 80元

自家製食べるラー油のきんぴらごぼう  
KINPIRA burdock homemade chili oil

牡蠣山椒油漬 180元

牡蠣の山椒オイル漬  
Oysters japanese pepper olive oil

綜合前菜三品 (八選三) 250元

おばんざい3種盛り合わせ  
TSUKUMI appetizer three kind set

## 野菜・大豆

自家製手工豆腐 100元

自家製豆腐  
Homemade TOFU

TSUKUMI沙拉 150元

特製つくみサラダ  
TSUKUMI salad

燙野菜與蔬菜醬 160元

温野菜のすりおろしドレッシング  
Boiled vegetables special onion dressing

烤炸豆腐薑蔥醬 90元

焼き厚揚げのネギソースがけ  
Baking fried TOFU with leek sauce

納豆豬肉生菜包 130元

納豆と挽肉のレタス包み  
NATTOU and minced pork lettuce package

Grilled One night dried Fish-SUMI-ICHIYABOSHI table

## 紀州備長炭一夜干御膳



圓鱈下巴備長炭一夜干 550元

メロカマの備長炭干し Mojiranainame collar

冰島產的圓鱈其油脂豐富味道鮮美,魚下巴以備長炭方式製成一夜干,可享受圓鱈最美味魚下巴的酸櫻味



喜知次魚備長炭一夜干 480元

キンキの備長炭干し Kichiji rockfish

白肉魚的夢幻之魚美國產的喜知次魚,一夜干的喜知次魚仍保有其油脂醇厚,魚肉鮮嫩的美味



秋刀魚備長炭一夜干 380元

さんまの備長炭干し Pacific saury

嚴選北海道根室產的鮮度佳,油脂豐富的秋刀魚所製成的一夜干



鯖魚備長炭一夜干 430元

鯖の備長炭干し Mackerel

選用挪威產油脂濃厚的鯖魚所製的一夜干,保留原味的鮮甜和軟實的口感



竹莢魚備長炭一夜干 450元

鱈の開き炭干し Jack mackerel

佈滿油脂的島根縣產竹莢魚,盛產期的竹莢魚其美味可媲美肥美鮪魚肚的鮮甜



季節魚備長炭一夜干 480元

季節の備長炭干し Season's Grilled One night dried Fish

隨著季節更迭變化嚴選當令旬魚製成一夜干,盛產期的優越條件隨時能享受季節魚的最佳美味

The Hokkaido rice eaten by a charcoal grilled dish

## 炭烤釜飯套餐 (1人份)

### 炭烤釜飯套餐

前菜籠三品 前菜三種盛り  
3 kind appetizer in bamboo basket

生魚片 お造り3点盛り  
Sashimi

綜合天婦羅 天ぷら盛り合わせ  
Tempura

茶碗蒸 茶碗蒸し  
Chawanmushi

+

炭烤 (六選一) 炭焼き  
Charcoal grilled main dish one is chosen from 6 kind

1. 今日備長炭一夜干  
Today's HAIBOSHI  
本日の備長炭干し

2. 酒鹽烤鮭魚  
Grilled salmon salt SAKE flavor  
サーモンの酒塩焼き

3. 蒲燒鰻魚  
KABAYAKI grilled eel  
鰻蒲焼き

4. 炭烤大麥豬排  
Taiwanese brand pork shoulder loin  
大麥豚肩ロースの炭焼き

5. 土雞腿蔥鹽燒  
Grilled free range chicken (leek salt sauce)  
地鶏の葱塩焼き

6. 石燒沙朗牛 (美國產)  
Stone grilled Beef sirloin steak  
石焼牛ステーキ

+

釜飯 北海道夢美人  
Japanese small rice pot (KAMAMESHI)  
HOKKAIDO rice "YUME-PIRIKA"

備長炭炊き北海道ゆめぴりか

+

味噌湯, 醬菜 味噌汁、お漬物  
Miso soup & Pickles

+

甜點 甘味  
DESSERT

芝麻慕斯 焼麻のムース  
Sesame moussé



1. 今日備長炭一夜干  
本日の備長炭干し 720元  
Today's HAIBOSHI



2. 酒鹽烤鮭魚  
サーモンの酒塩焼き 680元  
Grilled salmon salt SAKE flavor



3. 蒲燒鰻魚  
鰻蒲焼き 750元  
KABAYAKI grilled eel



4. 炭烤大麥豬排  
大麥豚肩ロースの炭焼き 650元  
Taiwanese brand pork shoulder loin



5. 土雞腿蔥鹽燒  
地鶏の葱塩焼き 730元  
Grilled free range chicken (leek salt sauce)



6. 石燒沙朗牛 (美國產)  
石焼牛ステーキ 880元  
Stone grilled Beef sirloin steak

另加收一成服務費



# TSUKUMI

## 蔦克米

Japanese Table Style



~台北信義店菜單~



TSUKUMI SHABU SHABU (2per)

## 涮涮鍋套餐 (2人份)

### 涮涮鍋套餐

前菜籠三品 前菜三種籠盛り  
3 kind appetizer in bamboo basket

生魚片 Sashimi お造り3点盛り

綜合天婦羅 Tempura 天ぷら盛り合わせ

+

湯底 (四選一) スープ  
SOUP One is chosen from 4 kinds

1. 雞白湯 鶏スープ  
Chicken soup

2. 柴魚高湯 鰹だし  
Katsuo-dashi

3. 豆乳湯 豆乳  
Soybean milk

4. 辣味噌湯 辛辣噌  
Spicy MISO

+

主食 (四選一) しゃぶしゃぶ  
MAIN One is chosen from 4 kinds

1. 美國頂級牛肉 牛肉  
Beef

2. 大麥豬梅花肉 豚肉  
Pork

3. 高原土雞腿肉 鶏肉  
Chicken

4. 野菜湯葉 野菜  
Vegetables

+

副食 (二選一) シメ  
FINISH

1. 烏龍麵 うどん

2. 白飯 ご飯

+

甜點 甘味  
DESSERT

芝麻慕斯 煎餅のムース  
Sesame mousse



1. 美國頂級牛肉  
牛肉しゃぶしゃぶ  
beef 1520元



2. 大麥豬梅花肉  
豚肉しゃぶしゃぶ  
pork 1420元



3. 高原土雞腿肉  
鶏肉しゃぶしゃぶ  
chicken 1350元



4. 野菜湯葉  
野菜しゃぶしゃぶ  
vegetables 1030元

From land TSUKUMI meets meat

## 肉料理御膳

炭烤大麥豬排 大麥豚肩ロースの炭焼き

Charcoal grill Taiwanese brand pork shoulder loin

390元

使用大麥飼養的大麥豬梅花肉以厚切炭烤  
油脂的香氣和炭烤的煙香昇華豬排的美味



土雞腿蔥鹽燒

430元

地鶏の葱塩焼き Grilled free range chicken (leek salt sauce)

鮮嫩多汁的土雞腿肉先拌入蔥、薑、橄欖油入味再燒烤  
佐上自家特製蔥醬享受皮酥肉嫩蔥香的好滋味



石燒沙朗牛(美國產)

650元

石焼牛ステーキ Stone grilled Beef sirloin steak

美國產的極佳沙朗牛肉以石板燒烤  
搭配蔬菜和蒜醬油一同享用



酥炸雞排

380元

鶏の香り唐揚げ Chicken garlic sauce fried with MORO-MISO

一整片的土雞腿肉先用醬油和蒜頭浸漬入味  
整片下鍋酥炸，鮮嫩的雞排淋些米味噌更增香氣



大麥豬生薑橘子醬燒

380元

豚のしょうが焼きフルーツソース Ginger stir-fry of a pork with fruits sauce

大麥豬梅花肉滲入水果甘甜的香氣  
以生薑汁醬燒，微辛口感中含有清甜水果香



鐵鍋紅酒燉牛肉(美國產)

480元

和風ビーフシチュー TSUKUMI Beef stew

美國產的牛五花以味噌紅醬慢火熬燉  
利用鐵鍋盛裝享受熱騰騰的美味