



熱海

五

鉄







# 鉄の五ヶ条

鮮魚のこだわり

お米のこだわり

醤油のこだわり

出汁のこだわり

産地のこだわり





# ① 一ツ鉄

●本日の鮮魚

1,480円  
(税込1,628円)



1 Tetsu / Today's fresh fish  
一鉄 / 今日鮮魚



# ② 二ツ鉄

●本日の鮮魚+いくら

1,780円  
(税込1,958円)



2 Tetsu / Today's fresh fish+Salmon Roe  
二鉄 / 今日鮮魚+鮭魚籽



# ③ 三ツ鉄

●本日の鮮魚  
+いくら・かに

2,180円  
(税込2,398円)



3 Tetsu / Today's Fresh Fish+  
Salmon Roe+Crab  
三鉄 / 今日鮮魚+鮭魚籽+螃蟹



4

よん てつ  
**四鉄**



●本日の鮮魚  
+ほたて・うに  
えび・いくら

2,980円  
(税込3,278円)

4 Tetsu / Today's Fresh Fish + Scallop +  
Sea Urchin + Red Prawn + Salmon Roe  
四鉄 / 今日鮮魚+扇貝+海胆+蝦+鮭魚籽



5

究極の  
ご てつ  
**五鉄**

●本日の鮮魚  
+いくら・かに  
うに・ほたて

3,980円  
(税込4,378円)

Ultimate 5 Tetsu /  
Today's Fresh Fish + Salmon Roe +  
Crab + Sea Urchin + Scallop

顶级的五鉄 / 今日鮮魚+鮭魚籽+  
螃蟹+海胆+扇貝





# ⑦ 海鮮漁師丼

地魚をふんだんに  
盛り付けた豪華丼

1,980円  
(税込2,178円)

Local Seafood Fish Bowl  
海鮮产地鱼盖饭



# ⑧ マグロ丼

新鮮なマグロを  
惜しみなく使いました!

1,980円  
(税込2,178円)

Tuna Rice Bowl  
金枪鱼盖饭







9

# 豪華<sup>まつ</sup>松前<sup>まえ</sup>丼<sup>どん</sup>

Luxurious Matsumae Pickles Bowl  
豪華松前盖饭

自慢の松前漬けに  
ホタテとイクラで豪華さアップ!  
2,480円 (税込2,728円)

# 10 こ<sup>こ</sup>子<sup>てつ</sup>鉄

Seafood KO TETSU  
海鲜子铁

小学生以下限定の  
小さくても贅沢な一杯!

A small but delicious dish for children of  
elementary school students and younger!

仅限小学生以下，虽然量小也是奢侈的盖饭!

900円 (税込990円)



## 一度で二度おいしい

One Dish, Twice Delicious 一份盖饭可以品尝二种美味

すべての丼は最後に出汁をかけてお召し上がりください

Please add the dashi broth to your rice bowl at the end and enjoy! 所有的盖饭最后都请浇上汤汁后再品尝



本わさびを特製しょうゆで溶き、  
丼にかけ回して、まずは**海鮮丼**  
として召し上がりください。

Dissolve the wasabi in our signature soy  
sauce. Pour it over the bowl of rice and  
enjoy it as a seafood rice bowl first.

请将日本品种芥末用特制酱油调匀后，  
浇在盖饭上，先吃海鲜盖饭。



程よく食べたところで、お茶漬けの  
お供をのせてください。

After you have eaten a good amount,  
add the chazuke condiments.

吃到差不多的时候，请放上咸菜。



秘伝の出汁をかけ、**まご茶漬け**にし  
てお召し上がりください。

Add our special dashi broth and eat as a  
mago chazuke.

浇上秘传的汤汁，成为芝麻味茶泡饭后  
品尝。

●追い飯  
+110円でできます



Extra Rice + 110 Yen 追加米饭要+110日元



一品メニュー



⑰ お刺身3点盛り 1,200円(税込1,320円)  
Assortment of 3 Types of Sashimi 三種生鱼片拼盘



⑱ ホタテの松前漬け 580円(税込638円)  
Matsumae Pickled Scallops 扇贝松前腌



⑲ マグロ竜田揚げ 680円(税込748円)  
Deep Fried Tuna Tatsuta 金枪鱼龙田炸



⑳ アジフライ 680円(税込748円)  
Fried Aji Fish 油炸竹荚鱼



㉑ 鯵嘗めろう 680円(税込748円)  
Aji Fish Namero 竹荚鱼肉糜



㉒ 厚焼き玉子 580円(税込638円)  
Matsumae Pickled Scallops 扇贝松前腌



㉓ 漁師の塩辛 480円(税込528円)  
Salted Fish 腌渍海鲜



㉔ 海鮮串カツ三種 980円(税込1,078円)  
Three Types of Seafood Skewers 油炸三种海鲜串



# ドリンクメニュー

Drink Menu 飲料单

③⑩ 瓶ビール(サッポロ) 700円 (税込770円)

Bottled Beer 瓶装啤酒

③⑪ アサヒドライゼロ 600円 (税込660円)  
(ノンアルコールビール)

ASAHI Dry Zero (Non-Alcoholic Beer) 朝日干燥零 (无酒精啤酒)

③⑫ 日本酒(地酒) 富士錦あたみ純米酒 1,500円 (税込1,650円)

Japanese Sake 日本酒

③⑬ 烏龍茶 400円 (税込440円)

Oolong Tea 乌龙茶

③⑭ コーラ 400円 (税込440円)

Cola 可乐

③⑮ ジュース 400円 (税込440円)

Juice 果汁



# トッピング

Topping 浇头

⑪ **海老 (1本)** 300円 (税込330円)

Shrimp (1) 虾 (一只)

⑫ **しらす (30g)** 400円 (税込440円)

Shirasu (30g) 银鱼 (30g)

⑬ **いくら (30g)** 500円 (税込550円)

Salmon Roe (30g) 鲑鱼籽 (30g)

⑭ **ホタテ (2ヶ)** 500円 (税込550円)

Scallops (2) 扇贝 (2个)

⑮ **カニ (30g)** 600円 (税込660円)

Crab (30g) 螃蟹 (30g)

⑯ **うに (20g)** 800円 (税込880円)

Sea Urchin (20g) 海胆 (20g)