

CHEF'S SELECTION

CONTENTS MAY VARY DEPENDING ON AVAILABILITY

仕入れ状況や食材の熟成具合を見て
その日ベストな食材を使いご提供させて頂いております。
盛り合わせの内容が違う場合がございます。

根據當日存貨及熟成狀態，
提供當日最優質的食材。
所以每一日盛合提供的部位均會不同。



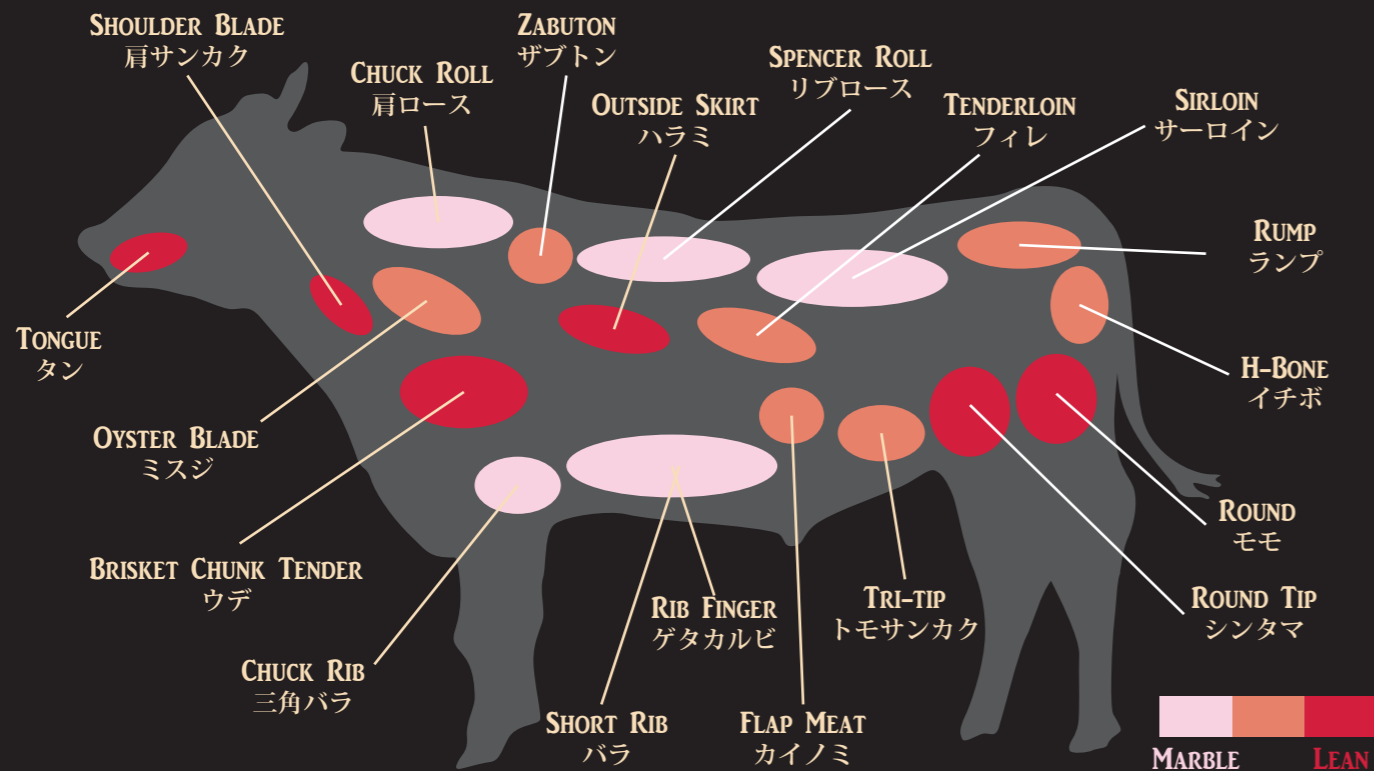
500G



250G

SELECTION OF A5 WAGYU FINEST CUTS A5 和牛稀少部分盛合

750G (5-6 Persons)	2850
500G (3-4 Persons)	1900
350G (2 Persons)	1330
250G (2 Persons)	950
100G (1 Person, 2-3 Kinds of Meat)	380

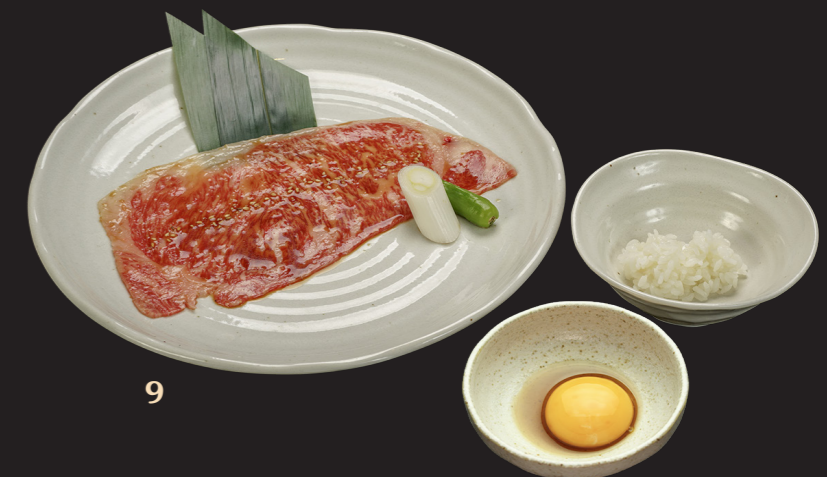


WAGYU BEEF

- 1 KALBI
カルビ
和牛小排 **155**
- 2 PRIME KALBI
特選カルビ
特選和牛小排 **210**
- 3 ONION STYLED PRIME KALBI
ネギ塩上カルビ
香葱特選和牛小排 **220**
- 4 PREMIUM KALBI
頂級カルビ
頂級和牛小排 **315**
- 5 PRIME CHUCK ROLL
上ロール
特選和牛赤身肉 **240**
- 6 SIRLOIN STEAK (1PC)
サーロイン厚切り (1枚)
鹽焼厚切和牛西冷 **220**



8



9



4



6

- 7 SLICED ROUND YAKI-SHABU WITH EGG YOLK
もも焼しゃぶ
和牛腿肉焼 Shabu (蛋黄汁) **220**
 - 8 SLICED OYSTER BLADE YAKI-SHABU WITH EGG YOLK
ミスジ焼しゃぶ
和牛板腱肉焼 Shabu (蛋黄汁) **240**
 - 9 SLICED SIRLOIN YAKI-SHABU WITH EGG YOLK
すき焼しゃぶ
和牛西冷焼 Shabu (蛋黄汁) **230**
- *YAKI-SHABU (7-9) WILL BE SERVED AFTER OTHER DISHES*
- 10 OX TONGUE YAKI-SHABU (4PCS)
タン焼きしゃぶ (4枚)
牛舌焼 Shabu (4片) **300**

WAGYU BEEF

- 11 OX TONGUE
タン塩
鹽醬牛舌 115
- 12 ONION STYLED OX TONGUE
ネギタン塩
鹽醬香蔥牛舌 130
- 13 THICK CUT OX TONGUE (3PCS)
タン塩厚切り 3枚
鹽醬厚切牛舌 180
- 14 HARAMI (OUTSIDE SKIRT)
ハラミ
和牛崩沙腩 220
- 15 ONION STYLED HARAMI
ネギ塩ハラミ
鹽醬香蔥和牛崩沙腩 230



13



14



12



17

- 16 HARAMI STEAK
ハラミステーキ
和牛崩沙腩扒 250

- 17 MINO (TRIPLE / 1ST STOMACH)
塩ミノ
鹽醬牛肚 105
*TAKE TIME TO SERVE

- 18 HORUMON (LARGE INTESTINE)
ホルモン
牛大腸 105
*TAKE TIME TO SERVE

PORK

- 19 THIN SLICED JAPANESE SANGENTON PORK BELLY(SALT)
日本産三元豚バラ薄切り(塩)
日本産三元豚薄切五花腩肉(鹽醬) 125
- 20 THIN SLICED JAPANESE SANGENTON PORK BELLY(MISO)
日本産三元豚バラ薄切り(味噌)
日本産三元豚薄切五花腩肉(味噌) 125
- 21 THICK CUT JAPANESE SANGENTON PORK BELLY WITH LETTUCE
日本産三元豚の厚切りサムギョプサル
日本産三元豚五花腩肉跟生菜 250
- 22 MIYAZAKI SAUSAGE AND THICK CUT BACON
宮崎産ソーセージ&厚切りベーコン
宮崎白豚肉腸和厚切煙腩片 100



21

CHICKEN

- 23 MISO MARINATED JAPANESE CHICKEN THIGH
日本産鶏もも味噌だれ
味噌醬日本産雞腿 110
- 24 YUZU-PEPPER MARINATED JAPANESE CHICKEN THIGH
日本産鶏もも柚子胡椒
柚子胡椒日本産雞腿 110



24



26



29

SEAFOOD

- 25 FOILED SCALLOP AND MUSHROOM WITH BUTTER
帆立とキノコのバターホイル焼
雜菌牛油燒帶子 100
- 26 TIGER PRAWN
車海老
虎蝦 90
- 27 JAPANESE SQUID
日本イカ
日本魷魚 125

VEGETABLES

- 28 ERYNGII MUSHROOM
エリンギ
雞脾菇 65
- 29 ASPARAGUS
アスパラ焼
蘆筍 75
- 30 GARLIC SERVED IN SESAME OIL
ニンニクホイル焼
香麻油燒生蒜頭 45

TARTARE & TATAKI

- 31 298 ORIGINAL YUKKE (BEEF TARTARE)
298 特製ユッケ
298 招牌生牛肉 165
- 32 WAGYU SIRLOIN WRAPPED UNI 3PCS
雲丹サーロイン巻き
海膽西冷牛肉卷 270
- 33 WAGYU BEEF TARTARE TOPPED WITH UNI
和牛雲丹ユッケ
其他和牛肉配海膽 275



31

32



33



38



39



40



41



42

APPETIZER

- 34 RADISH KIMCHI
カクテキ
蘿蔔泡菜 55
- 35 298 HOME MADE KIMCHI
298 自家製キムチ
298 自家製泡菜 65
- 36 SEASONED BEAN SPROUT
もやしナムル
涼拌芽菜 55
- 37 SEASONED SPINACH
ほうれん草ナムル
涼拌菠菜 55
- 38 KIMCHI, SPROUT AND SPINACH (5KINDS)
キムチとナムル盛り
泡菜涼拌芽菜和菠菜 120
- 39 SANCHU (FRESH VEGETABLES)
サンチュ
新鮮素菜 95
- 40 SHRIMP AND AVOCADO SALAD
海老とアボカドのサラダ
牛油果蝦沙律 105
- 41 TOFU & SEAWEED SALAD
豆腐海藻サラダ
豆腐海藻沙律 100
- 42 298 SIGNATURE SALAD
298 サラダ
298 招牌沙律 100
- 43 EDAMAME
枝豆
枝豆 60
- 44 KOREAN SEAWEED
韓国のみ
韓國紫菜 40

HOT ENTREES

- 45 CHAPCHE (STIR-FRIED VERMICELLI)
チャプチェ
招牌炒粉絲 85
- 46 SUJIPON (BEEF TENDON WITH PONZU)
すじぼん
酸汁牛筋 90
- 47 TOFU AND BEEF TENDON MISO STEW
牛すじ味噌豆腐
味噌牛筋豆腐 90
- 48 GREEN ONION PANCAKE
ネギチヂミ
香蔥煎餅 95
- 49 PORK AND KIMCHI PANCAKE
豚キムチチヂミ
豬腩肉泡菜煎餅 115
- 50 SEAFOOD PANCAKE
海鮮チヂミ
海鮮煎餅 125
- 51 TRUFFLE & MUSHROOM & CHICKEN PANCAKE
トリュフとマッシュルームと鶏チヂミ
松露蘑菇雞煎餅 135
- 52 OYSTER PANCAKE
牡蠣チヂミ
牡蠣煎餅 150

*PANCAKE WILL TAKE 30MINS TO SERVE



54



56



60



64



45



46



47



52



50

SOUP & RICE & NOODLES

- 53 EGG SOUP
玉子スープ 85
蛋花湯 HALF 55
- 54 OX TAIL SOUP
コムタンスープ 105
香濃牛尾湯 HALF 65
- 55 SPICY BEEF VEGETABLE SOUP
ユッケジャンスープ 105
香辣牛肉菜湯 HALF 65
- 56 TOMATO & EGG SOUP
トマトと玉子スープ 105
蕃茄蛋花湯 HALF 65
- 57 WAGYU KALBI EGG SOUP
カルビスープ 105
和牛小排蛋花湯 HALF 65
- 58 STONE POT SPICY TOFU SOUP
豆腐チゲ 105
石鍋泡菜豆腐湯
- 59 STONE POT OYSTER SPICY TOFU SOUP
牡蠣豆腐チゲ 150
石鍋泡菜牡蠣豆腐湯
- 60 STONE POT BIBIMBAP
石焼ビビンバ 135
牛肉石頭鍋飯
- 61 STONE POT BEEF TARTARE BIBIMBAP
石焼ユッケビビンバ 195
招牌生牛肉石頭鍋飯
- 62 298 COLD NOODLES
298 冷麵 105
298 冷麵 HALF 65
- 63 DANDAN COLD NOODLES
担々冷麵 105
担担冷麵 HALF 65
- 64 COLD PLUM NOODLES
梅そうめん 105
日本梅子冷素麵 HALF 65
- 65 WAGYU KALBI UDON
カルビうどん 125
和牛小排蛋花湯烏冬
- 66 OX TAIL SOUP UDON
コムタンスープうどん 125
香濃牛尾湯烏冬
- 67 JAPANESE RICE
ライス 30
日本白飯
- 68 JAPANESE EGG
日本の生たまご 20
日本雞蛋