



Menu List

(中文)



坐落于元麻布一本松坂高处的「VinIX」，是一家仅为少数宾客所知的高级餐厅。在完全包厢的私密空间中，以法式料理技法为核心，融合烧肉文化，为宾客呈现独一无二的特别餐饮体验。

“VinIX”之名源自“BANK”的概念，店内以银行金库为设计灵感打造。从推开大门的瞬间开始，宾客便仿佛进入远离日常的非凡世界，让与重要之人共度的时光更加难忘。

本店仅选用严选黑毛和牛，其中包括连续三年荣获日本枝肉共励会最高奖项的“田村牛”。纯但马系未产母牛特有的细腻肉质、优雅脂香与丰富甘甜，通过法式料理精细火候与烧肉现场感的结合，被发挥至极致。

此外，VinIX 还在店内常设专业熟成库，对黑毛和牛进行严格管理。通过细致控制温度、湿度与熟成状态，缓慢凝聚肉本身的鲜味与香气。正因为黑毛和牛长期以来被认为“无需熟成”，VinIX 更不断探索其全新可能性，呈现更深邃、更具层次感的风味余韵。

无论是于宾客面前完成的黑毛和牛塔塔、自家熟成菲力、精准火候打造的厚切牛排，还是以烧肉风格享用的严选和牛，皆将食材、技法与演出融为一体，于每一道料理中带来惊喜与感动。

在 VinIX，感受法式料理之优雅与烧肉魅力交汇的独特体验。诚邀您度过一个令人难以忘怀的特别夜晚。

～ Agenda ～

田村牛生牛肉料理
～田村牛 刺しもの～

严选和牛生牛肉料理
～黒毛和牛 刺しもの～

田村牛块烤
～田村牛 塊焼き～

【自家熟成和牛】
VinIX想向世界呈现的风味
～VinIX引以为傲的黒毛和牛全新可能性”自家熟成和牛”～

牛小排 & 横膈膜肉 & 腰腿肉
～カルビ・ハラミ・腿肉～

内脏
～ホルモン～

时令蔬菜沙拉
～サラダ～

蔬菜
～生野菜～

快速开胃菜
～即菜～

热开胃菜
～温菜～

汤
～スープ～

面类
～麵物～

饭・石锅料理
～飯物～

甜点
～デザート～



严选和牛精选

严选纯但马系未产母牛“田村牛”



连续三年荣获日本枝肉共励会“母牛组”最高奖项的“田村牛”，堪称日本顶级和牛之一。田村牛全部选用珍贵的纯但马血统黑毛和种，以及但马系未产母牛，在理想环境下精心育肥而成。除了卓越细腻的肉质之外，其最大的魅力更在于脂肪的品质、香气与优雅风味。迄今为止，田村牛在每年于东京举办、拥有超过500头参赛牛的日本最大规模“全国肉用牛枝肉共励会”中，多次荣获和牛母牛组最高奖项，并创下获奖次数纪录。这些辉煌成绩，使其被公认为“但马系黑毛和种的巅峰代表”，无论是风味还是品质，都达到了极高水准。

田村牛生牛肉料理 ～田村牛 刺しもの～

VinIX“Scambio”（田村牛内腿肉塔塔牛排） ヴァンク・スカンビオ（田村牛内腿肉のタルタルステーキ）	¥3,500 (¥3,850)
生拌田村牛肉 田村牛のサーロインユッケ	¥3,500 (¥3,850)

严选和牛生牛肉料理 ～黑毛和牛 刺しもの～

黑毛和牛牛肉刺身配海胆 黒毛和牛の肉刺し雲丹	¥3,500 (¥3,830)
焯和牛毛肚 ミノ湯引き	¥1,600 (¥1,760)
焯和牛百叶 白センマイ刺し	¥1,500 (¥1,650)

※生肉菜单注意事项。一般来说，食用生肉存在食物中毒风险。
儿童、老年人、孕妇等对食物中毒抵抗力较弱的人士，请避免食用生肉。

※价格另收10%服务费。



连续三年荣获日本枝肉共励会“母牛组”最高奖项的“田村牛”，是以珍贵纯但马血统黑毛和种及但马系未产母牛精心肥育而成的最高品质和牛。田村牛母牛最突出的魅力，不仅在于肉质细腻，更在于脂肪的品质与香气。以厚块方式烧烤时，更能引出芳醇香气、丰盈鲜味与脂肪的甘甜。原本田村牛细腻霜降脂肪的熔点比一般黑毛和牛更低，涮涮锅、寿喜烧等薄切料理能在接近脂肪熔点的温度带呈现最佳风味，但并不适合长时间加热。因此若以厚切牛排形式提供，过去往往必须在保留脂肪鲜味与保持肉质湿润之间做出取舍。

近年来，法国料理在中心温度管理与表面烧烤技术上显著进步，为这一课题找到了答案。本店运用先进法式技法，在不流失顶级脂肪风味的同时，以湿润柔嫩的口感呈现。

其中若遇到极为稀少、难以入手的夏多布里昂，敬请务必品尝。

田村牛块烤 ～田村牛 塊焼き～

田村牛夏多布里昂块烤（250g）
田村牛シャトーブリアン 塊焼き

¥80,000
(¥88,000)

夏多布里昂仅取自菲力中央最精华部位，数量极为稀少，因此采用固定重量提供。
若当天无法确保指定重量，敬请谅解无法供应。

田村牛菲力厚切（120克）炙烤
田村牛フィレ 塊焼き

¥16,000
(¥17,600)

田村牛牛腰肉厚切（120克）炙烤
田村牛サーロイン 塊焼き

¥12,000
(¥13,200)

【 自家熟成和牛 】

VinIX想向世界呈现的风味

～ VinIX引以为傲的黑毛和牛全新可能性"自家熟成和牛"～

VinIX 与众不同的最大优势，在于店内常设的专业熟成库。通过将熟成环境与管理流程完全掌握于自身之手，我们得以时刻近距离监控每一个细节，始终将和牛维持在最理想的状态。

熟成肉的起源可追溯至没有冰箱的中世纪欧洲。每逢深秋，由于家畜饲料短缺，人们会将猪肉与牛肉整块悬挂于地下室等低温空间进行保存。在这一过程中，肉中的酶与微生物逐渐作用，使肉质更加柔嫩，并大幅提升鲜味层次。对于鲜味相对淡薄的欧洲牛肉而言，这项发现成为最大限度释放美味的重要技法。然而，对于至今仍被视为“无需熟成便已足够完美”的黑毛和牛来说，尝试探索其熟成可能性的人，往往被视为异端。

而 VinIX 正是以这种打破常规的挑战精神，持续追求黑毛和牛前所未有的极致鲜味。

通过独自研发与精密管理的熟成技术，我们呈现出其他地方无法体验的黑毛和牛终极形态。

经过持续观察、严谨管理，并将鲜味发挥至极限后的全新黑毛和牛价值，诚邀您亲自品鉴。



自家熟成黑毛和牛大块赤身肉（120g）
自家熟成黑毛和牛赤身肉 塊焼き

¥5,500
(¥6,050)

自家熟成黑毛和牛后腿赤身肉 烤肉
自家熟成黑毛和牛赤身肉 焼肉

¥3,800
(¥4,180)



自家熟成牛舌厚切炙烤（120克）
自家熟成タン塊焼き

¥6,600
(¥7,260)

自家熟成厚切牛舌 烤肉
自家熟成 厚切りタン 焼肉

¥6,600
(¥7,260)

自家熟成薄切牛舌 烤肉
自家熟成 薄切りタン 焼肉

¥3,400
(¥3,740)

牛小排 & 横隔膜肉 & 腰腿肉
～カルビ・ハラミ・腿肉～



特选黒毛和牛牛小排
黒毛和牛 特上カルビ

¥4,200
(¥4,620)

上等黒毛和牛牛小排
黒毛和牛 上カルビ

¥2,800
(¥3,080)



上等黒毛和牛横隔膜肉（厚切）
黒毛和牛 厚切り上ハラミ

¥5,500
(¥6,050)

上等黒毛和牛横隔膜肉（薄切）
黒毛和牛 薄切り上ハラミ

¥4,400
(¥4,840)

黒毛和牛 今日稀有后腿肉部位
黒毛和牛 本日の希少腿肉部位

¥4,200
(¥4,620)

内脏
～ホルモン～



顶级黒毛和牛牛肝
黒毛和牛 極上レバー

¥2,500
(¥2,750)



上等黒毛和牛牛胃袋
黒毛和牛 上ミノ

¥1,600
(¥1,760)

黒毛和牛大肠
黒毛和牛 シマチョウ

¥2,000
(¥2,200)

猪心主动脉
コリコリ 豚ハツモト

¥1,300
(¥1,430)

时令蔬菜沙拉
～サラダ～



松露风味凯撒沙拉
トリュフ薫るシーザーサラダ

¥2,000
(¥2,200)



新鲜马苏里拉奶酪配时令水果
生モッツアレラチーズと季節のフルーツ

¥3,500
(¥3,850)



新鲜马苏里拉奶酪配时令水果
丸ごとトマト トリュフドレッシング

¥1,000
(¥1,100)

韩式生菜沙拉
チョレギサラダ

¥2,000
(¥2,200)

蔬菜
～生野菜～

生菜叶
サンチュ

¥500
(¥550)

快速开胃菜
～即菜～

泡菜与韩式拌菜拼盘 キムチとナムルの盛合せ	¥1,200 (¥1,320)
麻辣豆腐 薬味豆腐	¥1,000 (¥1,100)
韩国烤海苔 韓国海苔	¥600 (¥660)

热开胃菜
～温菜～



香浓芝士韩式煎饼
チーズチヂミ

¥2,000
(¥2,200)

青森县产炸大蒜 青森県産ニンニク揚げ	¥1,000 (¥1,100)
-----------------------	--------------------

汤
～スープ～



韩式辣汤 ユッケジャンスープ	¥2,500 (¥2,750)
	¥2,000 (¥2,200)

面类
～麺物～



饭・石锅料理
～飯物～

石锅拌饭 石焼ピビンパ	¥2,500 (¥2,750)
蒜香炒饭 ガーリックライス	¥2,000 (¥2,200)
黒毛和牛西冷寿司 黒毛和牛サーロイン寿司	¥1,500 (¥1,650)
和牛海胆寿司 肉雲丹寿司	¥2,000 (¥2,200)
白米饭 白米	¥600 (¥660)

甜点
～デザート～

提拉米苏 スマグレッド・ティラミス	¥2,000 (¥2,200)
今日意式冰淇淋 本Iジェラート	¥1,200 (¥1,320)