



# Menu List

(中文)



位于元麻布中心的VinIX是一家提供独特体验的全席包间高档烤肉店。它坐落在一本松坂和暗坂两条道路的尽头，是一家只有少数人能够踏足的隐秘场所。

店名VinIX源自银行（BANK），店内以银行的保险箱为设计理念。这里提供一种日常生活中无法体验的晚餐，您可以在奢华的氛围中度过一段美妙时光。

本店使用直接从佐藤畜产采购的最高级米泽牛，将法式料理与烤肉技艺相结合，呈现出精致的美食。例如，现场处理的「黑毛和牛（塔塔酱）」以及从保险箱中呈上的「自家熟成黑毛和牛菲力牛排」等，都是可以五感尽享的美味料理。此外，还有经验丰富的法式大厨精心制作的各种菜肴供您品尝。

VinIX致力于为特别的夜晚提供顶级食材和美食，带给顾客惊喜和感动。请在VinIX度过只有少数人才能享受的特别时光。



～ Agenda ～

- ◆ 田村牛 ～田村牛～
- ◆ 招牌菜 ～スペシャルメニュー～
- ◆ 时令蔬菜沙拉 ～サラダ～
- ◆ 快速开胃菜 ～即菜～
- ◆ 开胃凉菜 ～冷菜～
- ◆ 精选生牛肉 ～刺し～
- ◆ 热开胃菜 ～温菜～
- ◆ 寿司 ～寿司～
- ◆ 饭・石锅料理 ～飯物～
- ◆ 汤 ～スープ～
- ◆ 面类 ～麵物～
- ◆ 甜点 ～デザート～
- ◆ 大块烤肉 ～塊焼き～
- ◆ 牛舌 ～タン～
- ◆ 腰腿肉 ～腿肉～
- ◆ 稀少部位 ～希少部位～
- ◆ 牛小排 & 横膈膜肉 ～カルビ・ハラミ～
- ◆ 内脏 ～ホルモン～
- ◆ 烤蔬菜 ～焼野菜～
- ◆ 蔬菜 ～卷野菜～





# Selection of Carefully Selected Wagyu Beef

## 精选黑毛和牛“田村牛”

在日本枝肉共励会「母牛组别」中连续三年获得“最优秀奖”的「田村牛」。田村牧场位于自然丰富的但马山系。

田村牛全为黑毛和种牛，其中，特别珍贵的纯种但马牛及但马系统的未受孕过母牛经过理想的肥育，成为最高品质的和牛。肥育周期约为28个月，饲养头数常年保持在2200头左右。这些母牛最优秀的特点在于肉质的卓越，以及脂肪的质地和优异的香气。

田村牛迄今为止曾在每年于东京举行的日本最大（参赛牛总数达500头）的“全国肉用牛枝肉共励会”的和牛母牛部门中多次荣获“最优秀奖”，这一系列的获奖历史，进一步证明了其作为“但马系黑毛和牛顶峰”的美味和高品质。



生拌田村牛肉 田村牛のユッケ	¥3,500 (¥3,850)
生拌田村牛肉与海胆 田村牛と雲丹のユッケ	¥4,000 (¥4,400)
田村牛菲力厚切（120克）炙烤 田村牛フィレ 塊焼き（120g）	¥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（120g）	¥12,000 (¥13,200)
田村牛牛腰肉烧涮肉（2片） 田村牛サーロインの焼きしゃぶ（2枚）	¥4,400 (¥4,840)

※生肉菜单注意事项※

一般来说，食用生肉有食物中毒的风险。如果您是儿童、老人、孕妇等对食物中毒抵抗力较低的人群，请避免食用生肉。

※另需收取10%的服务费。



稀有菜单  
～希少メニュー～


“超稀少” 黒毛和牛厚切牛舌  
“超稀少” 黒毛和牛 厚切りタン

¥8,800  
(¥9,680)

VinIX原创菜单  
～VinIXオリジナルメニュー～

田村牛生拌肉盖浇蛋拌饭配松露黄油  
トリュフバター薫る 田村牛のユッケのせTKG

¥2,500  
(¥2,750)




VinIX特制汉堡  
ヴァンクバーガー

¥2,600  
(¥2,860)

意大利面  
～パスタ～

主厨精选时令意面  
季節のおまかせパスタ

¥2,800～  
(¥3,080～)



布列塔尼海鲜浓汤意面  
ブルターニュビスクのブカッティーニ

¥2,800  
(¥3,080)



时令蔬菜沙拉  
～サラダ～

韩式生菜沙拉  
チョレギサラダ

Visitor

Member

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)



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)

¥1,400  
(¥1,540)



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)

¥2,500  
(¥2,750)



整颗番茄配松露酱汁  
丸ごとトマトトリュフドレッシング

¥1,100  
(¥1,200)

¥700  
(¥770)



快速开胃菜  
～即菜～

泡菜拼盘（三种）  
キムチ盛合せ(3種)

韩式凉拌小菜拼盘（三种）  
ナムル盛合せ(3種)

爆辣泡菜  
半殺しキムチ

Visitor	Member
¥1,200 (¥1,320)	¥900 (¥990)
¥1,200 (¥1,320)	¥900 (¥990)
¥600 (¥660)	¥500 (¥550)

Cold Appetizer  
～冷菜～



VinIXbook (Spicy TO-FU)  
ヴァンクブック（薬味豆腐）

Visitor	Member
¥1,000 (¥1,100)	¥700 (¥770)
¥600 (¥660)	¥500 (¥550)

Korean Toasted Seaweed  
韓国海苔



精选生牛肉  
～ 刺し～



VinIX“Scambino”黑毛和牛（塔塔醬）  
ヴァンク“スカンビーノ”（黒毛和牛タルタル）

Visitor	Member
¥3,500 (¥3,850)	¥2,500 (¥2,750)
¥3,500 (¥3,830)	¥2,500 (¥2,750)
¥4,000 (¥4,400)	¥3,000 (¥3,300)
¥1,600 (¥1,760)	¥1,200 (¥1,320)
¥1,600 (¥1,760)	¥1,200 (¥1,320)
¥1,500 (¥1,650)	¥1,100 (¥1,210)

※生肉菜※注意※  
一般来※, 食用生肉有食物中毒的※※. 如果您是儿童、老人、孕※等※食物中毒抵抗力※低的人群, ※避免食用生肉。

※另需收取10%的服务费。



热开胃菜  
～温菜～

		Visitor	Member		
烤龙虾（整只） オマール海老(1尾)のグリル		¥4,400 (¥4,840)	¥3,600 (¥3,960)		
青森县产炸大蒜 青森県産ニンニク揚げ		¥1,000 (¥1,100)	¥700 (¥770)		
	炙烤鹅肝与时令水果拼盘 フォアグラのグリエと季節の果実のアンサンブル	¥3,000 (¥3,300)	¥2,100 (¥2,310)		
	红酒慢炖和牛脸颊肉 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥4,000 (¥4,400)	¥2,800 (¥3,080)		
	帕尔马干酪蒸洋葱 ヴァプール玉ねぎコンテチーズ	¥2,300 (¥2,530)	¥1,700 (¥1,870)		
	香浓芝士韩式煎饼 チーズチヂミ	¥2,000 (¥2,200)	¥1,400 (¥1,540)		

※另需收取10%的服务费。



寿司  
～寿司～



黒毛和牛西冷寿司  
黒毛和牛サーロイン寿司

¥1,500  
(¥1,650)

¥1,100  
(¥1,210)

和牛鵝肝寿司  
肉フォア(グラ)寿司

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)

和牛海胆寿司  
肉雲丹寿司

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)

和牛腌萝卜寿司卷  
トロタク手巻き

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)

※另需收取10%的服务费。



飯・石鍋料理  
～飯物～

石鍋拌飯  
石焼ピビンパ

Visitor

Member

¥2,500  
(¥2,750)

¥1,800  
(¥1,980)

松露風味石鍋牛肝菌烩飯  
トリュフ薫る石焼ポルチャーニリゾット

¥3,500  
(¥3,850)

¥2,500  
(¥2,750)

白米飯  
白米

¥600  
(¥660)

¥500  
(¥550)

蒜香石鍋拌飯  
石焼ガーリックライス

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)

湯  
～スープ～

韩式辣湯  
ユッケジャンスープ

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)

鲜美牛尾湯  
オックステールスープ

¥2,500  
(¥2,750)

¥1,800  
(¥1,980)

※另需收取10%的服务费。



面类  
～ 麵物 ～



韩式冷面  
凍結冷麵



担担面  
舌担々麵

Visitor	Member
¥1,800 (¥1,980)	¥1,300 (¥1,430)
¥1,800 (¥1,980)	¥1,300 (¥1,430)

甜点  
～ デザート ～



时令水果加泰罗尼亚焦糖奶冻  
季節のフルーツを使ったクレーマ・カタラーナ

Visitor	Member
¥2,000 (¥2,200)	¥1,400 (¥1,540)
¥2,000 (¥2,200)	¥1,400 (¥1,540)
¥2,000 (¥2,200)	¥1,400 (¥1,540)
¥1,200 (¥1,320)	¥900 (¥990)

提拉米苏  
スマグレッド・ティラミス

时令甜点  
季節のジェラート

各类冰淇淋  
ジェラート各種



大块烤肉  
～塊焼き～



自家熟成黒毛和牛大块赤身肉（120g）  
自家熟成黒毛和牛赤身肉　塊焼き(120g)

Visitor

Member

¥5,000  
(¥5,500)

¥3,500  
(¥3,850)



自家熟成牛舌厚切炙烤（120克）  
自家熟成タン塊焼き(120g)


¥6,000  
(¥6,600)

¥4,200  
(¥4,620)

※另需收取10%的服务费。



牛舌  
～タン～

		Visitor	Member		
	自家熟成厚切牛舌 自家熟成 厚切りタン	¥6,600 (¥7,260)	¥3,200 (¥3,520)		
	自家熟成薄切牛舌 自家熟成 薄切りタン	¥3,400 (¥3,740)	¥2,400 (¥2,640)		
	细切葱花牛舌 包みネギタン	¥4,500 (¥4,950)	¥2,400 (¥2,640)		

腰腿肉  
～腿肉～



		Visitor	Member		
	本日赤身肉（腿肉） 本日の赤身肉(腿肉)	¥2,400 (¥2,640)	¥1,700 (¥1,870)		
	自家熟成和赤身肉（腿肉） 自家熟成 和牛赤身肉(腿肉)	¥3,500 (¥3,850)	¥2,500 (¥2,750)		



稀少部位  
～稀少部位～

		Visitor	Member		
	Today's Wagyu Rare Loin 本日の黒毛和牛稀少部位	¥4,200 (¥4,620)	¥3,000 (¥3,300)		

牛小排 & 横膈膜肉  
～カルビ・ハラミ～

		Visitor	Member		
	特选黒毛和牛牛小排 黒毛和牛 特上カルビ	¥4,200 (¥4,620)	¥3,000 (¥3,300)		
	上等黒毛和牛牛小排 黒毛和牛 上カルビ	¥2,800 (¥3,080)	¥2,000 (¥2,200)		
	上等黒毛和牛横膈膜肉（厚切） 黒毛和牛 厚切り上ハラミ	¥4,800 (¥5,280)	¥3,400 (¥3,740)		
	上等黒毛和牛横膈膜肉（薄切） 黒毛和牛 薄切り上ハラミ	¥4,200 (¥4,620)	¥3,000 (¥3,300)		

※另需收取10%的服务费。



内脏  
～ホルモン～



顶级黑毛和牛牛肝  
黒毛和牛 極上レバー

Visitor

¥2,400  
(¥2,640)

Member

¥1,700  
(¥1,870)



上等黒毛和牛牛胃袋  
黒毛和牛 上ミノ

¥1,600  
(¥1,760)

¥1,400  
(¥1,540)



猪肚  
ガツ(豚ミノ)

¥1,300  
(¥1,430)

¥1,100  
(¥1,210)



猪喉软骨  
ノドブエ(豚声帯)

¥1,300  
(¥1,430)

¥1,100  
(¥1,210)

黒毛和牛大肠  
黒毛和牛 シマチョウ

¥2,000  
(¥2,200)

¥1,400  
(¥1,540)

Small Intestine  
黒毛和牛 マルチョウ

¥2,200  
(¥2,420)

¥1,500  
(¥1,600)

和牛牛胸腺  
和牛シビレ

¥1,800  
(¥1,980)

¥1,300  
(¥1,430)

猪心主动脉  
コリコリ 豚ハツモト

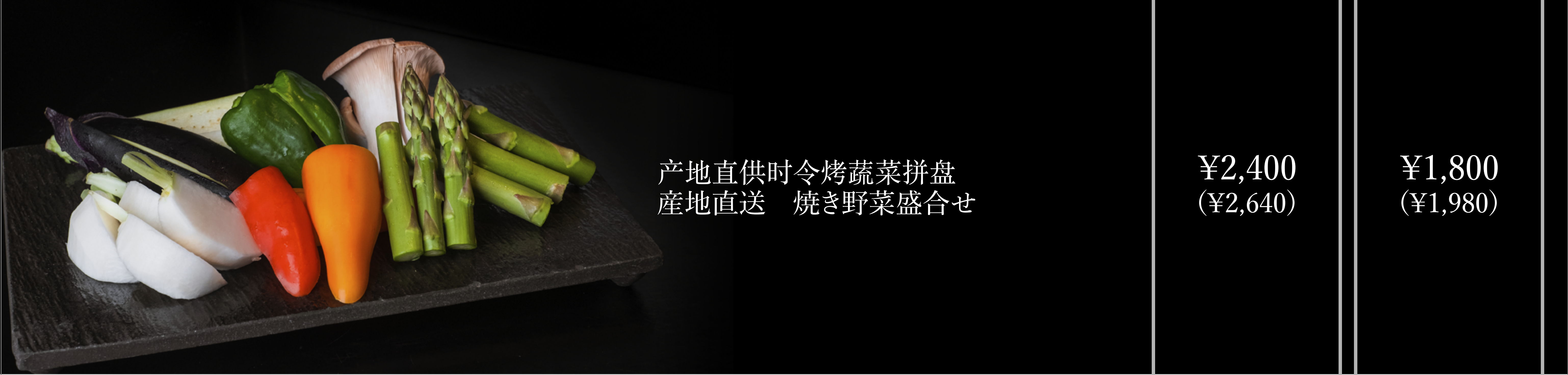
¥1,300  
(¥1,430)

¥1,100  
(¥1,210)

※另需收取10%的服务费。



烤蔬菜  
～焼野菜～



产地直供时令烤蔬菜拼盘  
産地直送 焼き野菜盛合せ

Visitor	Member
¥2,400 (¥2,640)	¥1,800 (¥1,980)

蔬菜  
～巻野菜～

Visitor	Member
¥500 (¥550)	¥400 (¥440)

生菜叶  
サンチュ