



伊豆

野の野菜

人の絆そして温もり

湯気の向こうに温かな笑顔をつくりたい

体に嬉しい野の野菜

心と体に健やかなよろこびを届けたい

野菜

食卓いっぱいのお旬を並べたい

そんな想いの詰まったお店

Izu Village 伊豆野菜村

いちごいちえ



As Village has been growing its organic, locally sourced produce, it has also been growing its reputation as a source of inspiration for chefs and home cooks alike. And, perhaps most importantly, it has been growing its reputation as a source of inspiration for chefs and home cooks alike. And, perhaps most importantly, it has been growing its reputation as a source of inspiration for chefs and home cooks alike.

伊豆野菜村は北東すき焼き食べ放題の先駆者として、初めて北京に持ち込んだ北東すき焼き食べ放題です。香ばしい日本人的な味わいによって、北京でも人気のメニューとなり、伝統的な北京すき焼きと組み合わせることで、新しい味わいを生み出しました。北京でも人気のメニューとなり、伝統的な北京すき焼きと組み合わせることで、新しい味わいを生み出しました。

伊豆野菜村は「一期一会」の精神を、「新鮮」、「健康」、「安全」な料理、「丹念」、「細切」、「間割」なサービスを提供。伊豆野菜村に入ると、同じ味と暖かさを感じることができます。

斉藤金也

Izu Yasaimura Executive Chef
伊豆野菜村 行政總厨 總料理長

Mr. Yasaimura has been working in the culinary industry for over 20 years. He has worked in various countries, including Japan, the United States, and the United Kingdom. He has worked for several high-end restaurants and hotels, where he has honed his skills as a chef and a manager. He is passionate about creating delicious and healthy dishes that are both visually appealing and easy to eat.

東京神楽坂「三ツ村」、東京銀座「みさひ」、東京有明「水産会」などで腕を磨き、香港「ルトンホテル」、香港「マカオ」などで総料理長を務めた。この経験を活かし、伊豆野菜村に入社し、総料理長として活躍中。

伊豆野菜村に入社後、北京「一期一会」の精神を、「新鮮」、「健康」、「安全」な料理、「丹念」、「細切」、「間割」なサービスを提供。伊豆野菜村に入ると、同じ味と暖かさを感じることができます。

天然健康
好滋味

10种锅底
随心配



We use only the choicest
and freshest ingredients
in our food.

绿色无公害蔬菜
グリーン無公害野菜

90分間火鍋放題

Buffet-style dining for
up to 90 Minutes

飲み放題食べ放題コース

Lunch

午餐 ランチ

Mon-Fri

38 \$/person

お一人様38\$ (无刺身拼盘)

Weekend

48 \$/person

お一人様48\$ (含刺身拼盘)

Dinner

晚餐 ディナー

68 \$/person

お一人様68\$

68\$/位

90 分钟畅食 90分間食べ放題

Buffet-style dining for up to 90 Minutes

Up to two
kinds of
broths per
table.

同桌限点两种锅品
食卓一つに鍋最大二品

Children

Aged 5 and below: Free

Aged 6-12: Half price

Aged 13 and above: Full price



Sashimi
Platter
刺身 拼盘

刺身の盛り合わせ

Only one sashimi platter
per table 每桌限定一份



Sushi platter

寿司の盛り合わせ

寿司拼盘

Sushi is a Japanese dish with a rich, long history that brings together fish and vinegar rice. However, the sushi roll is a relatively new creation from another quarter, having first appeared in Los Angeles in the 1970s. Almost instantly it became popular throughout the United States before its rich taste became famous worldwide.

寿司是历史悠久的日本料理，是鱼肉和醋饭的艺术。卷寿司发明于1970年代美国的洛杉矶，层次丰富的食材的口感，瞬间风靡整个美国乃至全世界。

寿司は歴史の長い日本料理で、魚介類と酢飯によって作られた芸術です。巻き寿司は1970年にアメリカのロサンゼルスで生まれ、豊かな食感で、瞬く間にアメリカ全体ないし全世界まで広がっています。



Moto-Roll
Moto卷
摩托罗拉卷



Eel Sweet Potato Roll
うなぎサツマイモ卷
鳗鱼红薯卷



California Roll A
カリフォルニアロール A
加州卷 A



Butterfly Roll
バタフライロール
蝴蝶卷



Crunchy Roll
きり巻き
嘎扎卷



California Roll B
カリフォルニアロール B
加州卷 B

最具人气
Best selling

Sukiyaki

寿喜烧 すきやき

Sukiyaki, the most popular dish, uses a traditional Japanese recipe, requiring careful stewing of 13 kinds of vegetables and grilled marrow bone for at least seven hours. Its fresh, sweet and mellow flavour is a delight to the taste buds.

人气最高的寿喜烧，沿用传统日式配方，以13种蔬菜及烤牛棒骨精心炖煮7小时以上。口味鲜甜，风味浓郁。

最も人気のあるすき焼きは日本伝統的な調合法で、13種類の野菜及び牛骨を7時間以上煮込んだものです。味に厚みがあり、おいしいです。

Free Range Egg

可生食鸡蛋 / 生卵

Anyone wanting to enjoy sukiyaki to the fullest should dip the meat in raw egg, which helps to cool the meat and make it more tender. Every egg that Izu Yasaimura uses is produced and selected in accordance with strict breeding technology, management methods and health and hygiene standards to ensure their freshness and safety.

吃寿喜烧必蘸生鸡蛋，一是帮助肉片降温，同时也让肉质更加嫩滑，因此对鸡蛋的安全要求极高。伊豆野菜村使用的鸡蛋每一枚都经过精挑细选，按照严格的养殖技术、管理方法和卫生安全标准生产，保证新鲜及安全。

すき焼きに必須の漬物です。漬けると、肉は温度が下げると同時に柔らかくなります。生卵に安全性の要求が高いため、伊豆野菜村が使う一個一個の卵は精選されたもので、厳しい養殖技術、管理法及び衛生安全標準で生産されます。その新鮮さと安全性が保証できます。

Collagen

胶原蛋白 コラーゲンスープ

Izu Yasaimura selects collagen extracted from deep-sea fish, a product that is excellent in helping to maintain beauty and youth. Collagen is a macromolecular protein that serves like a fine mesh in the skin to help it keep moist and bright, tight and elastic.

伊豆野菜村选取日本深海鱼提炼的胶原蛋白，是美容养颜之佳品。胶原蛋白是一种高分子蛋白质，在皮肤中犹如一张细密的弹力网，帮助皮肤锁住水分，保持水润亮泽；同时使皮肤紧实，富有弹性。

伊豆野菜村では日本深海の魚から採取したコラーゲンを使い、美容の絶品です。コラーゲンは高分子たんぱく質で、皮膚に緻密な弾力のある網を覆い、水分の流失を防止し、つやが出ると同時に、滑らかではりがあります。

Collagen Soybean Milk Pot

健康
养颜
Best selling

胶原蛋白鍋

コラーゲン豆乳鍋

Strong in soybean flavour, delicious and skin-nourishing,
luscious and fresh.

豆香浓郁，好吃又养颜，清香鲜美，顺滑爽口。

豆乳の匂いが濃くて、滑らかでおいしい上に美容の効果もあります。

Naberyo-ri

ベーススープなべりょうり
汤底



Forest
Porcini
Broth
野山菌湯
キノコスープ

This soup, cooked with various types of mushroom, is rich in vitamin and protein, and has a mellow flavour.

以多种蘑菇和山菌熬煮而成的汤底，富含维生素和蛋白质，滋味鲜美。

多種の野生キノコで煮込んだベーススープであり、ビタミンとたんぱく質に富んだおいしいスープです。



Tom Yum Broth
泰式冬陰功
タイトムヤムクン

This pure South-East Asian flavour is deliciously sour and spicy and will stimulate your appetite.

纯正东南亚风味，酸辣可口，让人胃口大开。

食欲をそそる東南アジア本場の味、酸っぱくて辛くておいしいです。





Kelp
昆布高汤
昆布だし

Kelp is the soul of Japanese cuisine. It is prepared in accordance with traditional methods and is wonderful for enhancing flavours.

昆布高汤是日料的灵魂所在，依照传统制法调出的昆布锅底，能最大程度激发食材本身的鲜美。昆布だしは日本料理の魂です。伝統的な製法で作った昆布スープなら最大限に食材自身の旨味が味わえます。



Citrus dressing
柑橘醋
ポン酢



Tangy curry
浓咖喱
濃いカレースープ

Japanese curry has a unique flavour, its concentrated puree giving it a fragrant, sweet taste.

日本咖喱风味独特，加入了浓缩果泥，口感更为香甜醇厚。日本カレーの独特な旨味に濃縮果物、味に厚みがあります。



Tomato pot
多维番茄
トマトスープ

With a little pepper added to the fresh tomato, this pot is sour, sweet and slightly spicy.

以新鲜饱满的番茄加入少许辣椒，酸甜微辣。新鮮なトマトに唐辛子を少し入れ、甘くてちょっと辛い味です。



Miso hot dip
味噌辣酱
味噌ソース



Japanese-style super spicy
日式魔鬼辣
日本式激辛スープ

This dish, made from various seafoods and shichimi, has a fresh and spicy taste.

以多种海鲜及七味粉调制而成，辣中有鲜。多種の海鮮及び七味で調合、辛くておいしいです。



Miso soup
味噌高汤
味噌たれスープ

The quintessential Japanese soup. At Izu Yasaimura we use three kinds of miso, producing a robust, fresh taste.

最具和式风情的汤底。以三种味噌调制而成，浓郁鲜美。和風のベーススープ。三種類の味噌で調合、味が濃くておいしいです。



Miso hot dip
味噌辣酱
味噌ソース



Taiwanese style Wulao spicy
台式无老辣
台湾式激辛スープ

Hot and spicy hot pot with a classic, timeless taste.

麻辣俱佳的经典火锅，永不过时的经典滋味。しびれる辛い典型的なスープ永遠に続く典型的な味です。



Japanese style sesame dip
日式麻酱
日本ゴマダレ



Meat

肉類

肉類



Lamb

羊肉 / ラム肉

Mutton (various origins)

产地特选羊羔肉
产地特选ラム肉



Wagyu / 和牛肉

澳洲牛肩

Chuck shoulder
オーストラリア産の
牛の肩ロース



pork Shoulder

猪肉 / 豚肉

Pork shoulder (various origins)

产地特选梅花肉
产地特选豚の肩ロース



Wagyu / 和牛肉

澳洲牛上脑

Chuck Roll
オーストラリア産の
牛のネック



精選食材

鍋お団子

Selected Ingredients

Cheese & Sticky Rice Ball
黄金チーズ焼き

黄金芝士烧

Cheese Fish Tofu

チーズ豆腐

芝士豆腐

Cuttlefish balls
海老だんご

墨鱼丸

Lobster balls

イカだんご

龙虾丸

Crab Claw

カニカマ

螃蟹钳

Mochi Nugget

餅入りかまぼこ

麻吉烧

Taco ball

たこ焼き

章鱼烧

Lobster salad Ball

海老サラダだんご

龙虾沙拉丸



かまぼこ
魚豆腐

Fish Tofu



お餅
日式年糕

Japanese Rice Cakes



木綿豆腐
老豆腐

Tofu



干し湯葉
腐竹

Beancurd Sticks



うどん
烏冬面

Udon



はるさめ
北海道水晶粉

Hokkaido Malony



手打ち麺
碱面

Japanese Handmade Noodles



ご飯
米飯

Rice



Seasonal Vegetables

旬の野菜
時令
蔬菜



蔬菜
野菜盛り合わせ
拼盘

Vegetables Platter



Baby Wombok
白菜

娃娃菜

You Mai Choy
リーフレタス

油麦菜

Tong Ho
春菊

茼蒿

Fungus
キノコラゲ

木茸

Tofu
豆腐

豆腐

北海道水晶粉

葛きり

Hokkaido Maromi

Crab Claw
カニカマ

螃蟹钳

Lobster Ball
海老だんご

龙虾丸

Cheese Fish Tofu
チーズ豆腐

芝士豆腐

Mini King Oyster
エリンギ

小杏鲍菇

Corn on the cob
とうもろこし

玉米

Shiitake
しいたけ

香菇

Enoki
えのき

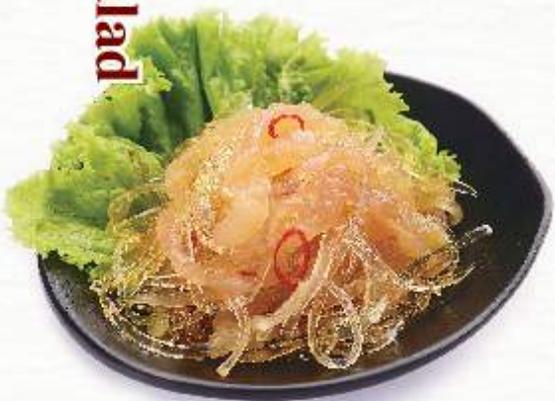
金针菇

Seasonal Appetizers



時節のおかず
时令菜

Jellyfish Salad
和風クラゲ
和风海蜇



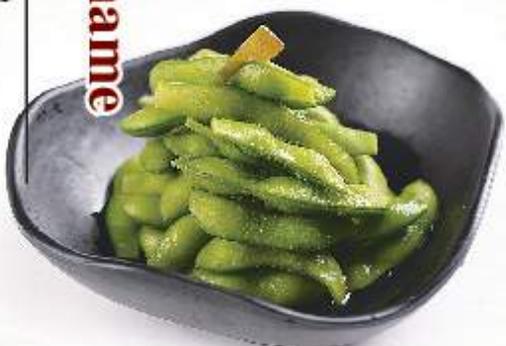
Mushroom Salad
きのこ盛り合わせ
什锦菌菇



Pickled Cucumber
胡瓜のたたき
爽口黄瓜



Edamame
枝豆
盐水毛豆



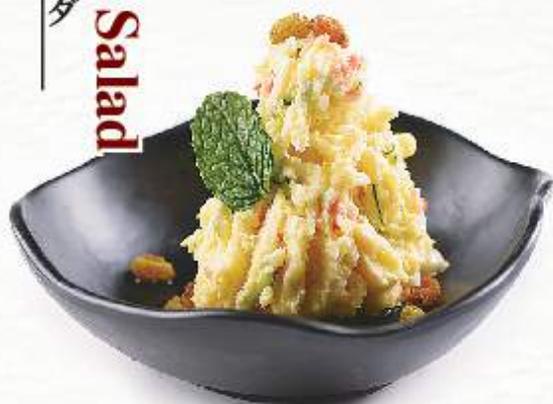
Seaweed salad
中華海藻
中华海藻



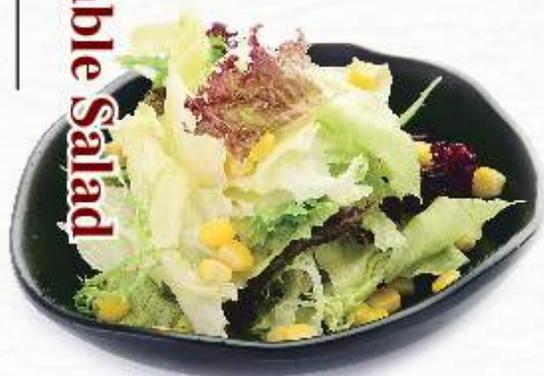
半熟卵
溏心鸡蛋



ポテトサラダ
土豆沙拉



野菜サラダ
蔬菜沙拉



ホタテひも
扇贝裙边



ワサビ人根
芥味萝卜



Dessert

プリン
甜品



Cream Brulee
キャラメルプリン
焦糖布丁



Creamy Pudding
チーズ梅タレかけ
梅汁奶酪

芝士蛋糕
チーズムース
Cheese Cake



巧克力慕斯杯
チョコレイトムース
Chocolate Mousse



Gelato

アイスクリーム
冰淇淋

Vanilla Gelato

バニラアイスクリーム
香草冰淇淋

Rum Gelato

ラム酒味アイスクリーム
朗姆冰淇淋

Matcha Gelato

抹茶アイスクリーム
抹茶冰淇淋

Chocolate Gelato

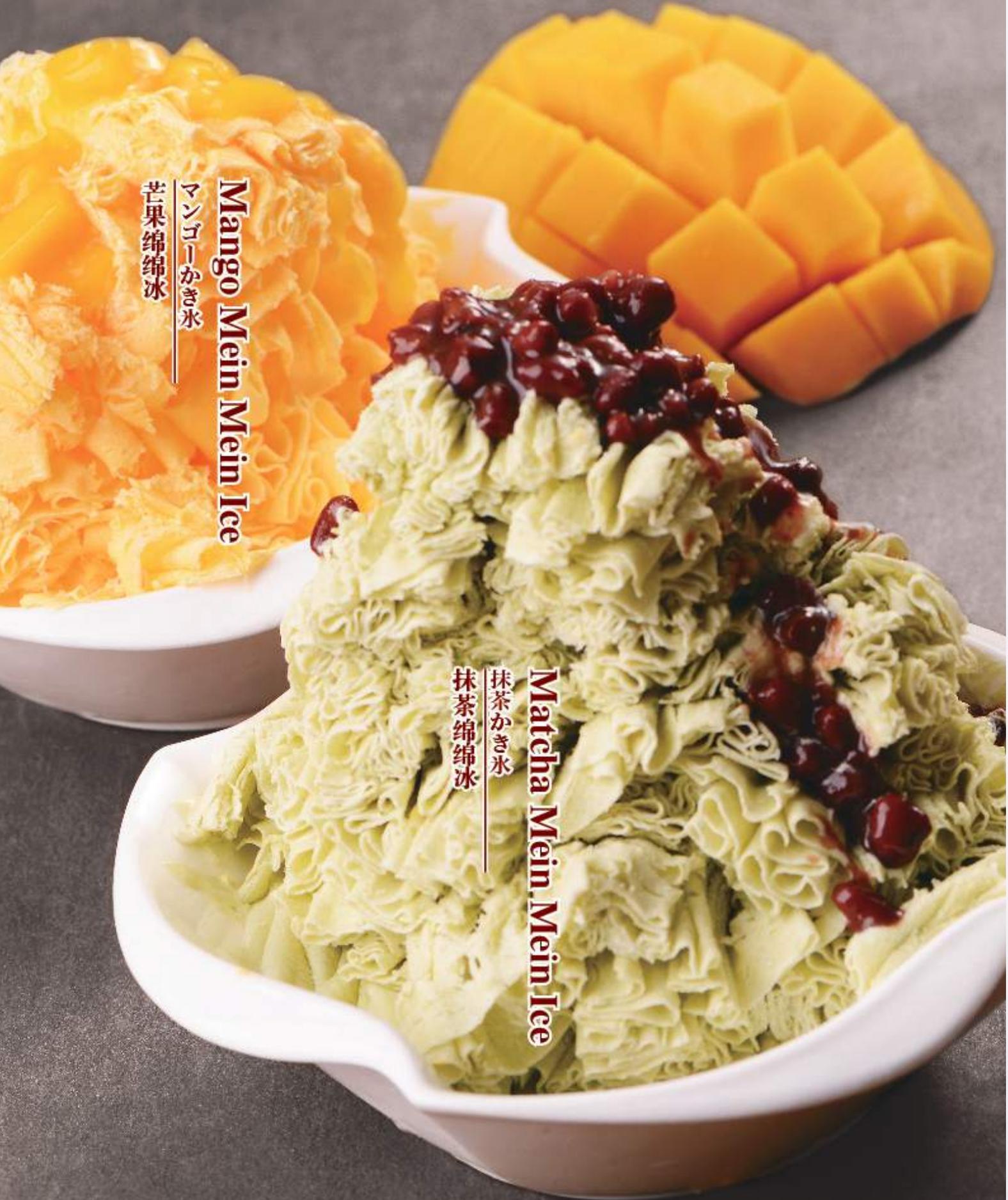
チョコレートアイスクリーム
巧克力冰淇淋



Almond Parfait
ナッツパフェ
杏仁芭菲

Strawberry Parfait
イチゴパフェ
草莓芭菲

Mein Mein Ice | 绵绵冰 かき氷



Mango Mein Mein Ice
マンゴーかき氷
芒果绵绵冰

Matcha Mein Mein Ice
抹茶かき氷
抹茶绵绵冰

Raindrop Cake

水信玄餅



人の絆そして温もり

湯気の向こうに温かな笑顔をつくりたい

体に嬉しい野の野菜

心と体に健やかなよろこびを届けたい

野菜

食卓いっぱいの旬を並べたい

そんな想いの詰まったお店



Seating time: 90 minutes. 50% extra for additional 30 minutes, 100% extra for additional 60 minutes.

温馨提示: 用餐时间为90分钟, 请勿超时。超时30分钟需加收50%餐费, 超时60分钟需加收100%餐费。

食べ放題の時間は90分制で、時間厳守をお願いいたします。
30分を超える場合、食事代の50%、60分を超える場合、食事代の100%を上乗せいたします。

Please choose your food wisely and do not waste. At any table where waste is deemed excessive a 20% surcharge will be levied.

珍惜食材, 请勿浪费。如有浪费, 加收20%餐费。

食材を大切にしてください。食べ残しの場合、食事代の20%を上乗せさせていただきます。



伊豆野菜 生村

人の絆そして温もり

湯気の匂いこうに温かな笑顔をつくりたい

体に嬉しい野の野菜

心と体に健やかなよろこびを届けたい

野菜

食卓いっぱいのおいしい野菜

そんな想いの詰まったお店