

ITADAKI

The Original Rare Gyudon
— A New Nagoya Specialty

頂

① About Us

Our name "Itadaki" means "the summit" — we aim for the peak of gyudon. Carefully selected Aichi brand wagyu, served rare.

店名「頂」(Itadaki) 意为「顶峰」——立志攀登生牛肉盖饭的顶点。
精选爱知县产品牌和牛，鲜嫩生切。

"頂(Itadaki)"라는 이름은 "정상"을 뜻하며, 규동의 정점을 목표로 합니다.
엄선한 아이치산 브랜드 와규를 레어로 제공합니다.

② Please allow some time

Each bowl is carefully made to order — please allow a little time.
每一碗都是收到订单后精心烹制，请稍等片刻。

한 그릇씩 주문 후 정성껏 만들어 드리므로, 잠시만 기다려 주세요.

③ Seasoning

Lightly seasoned, so you can taste the wagyu itself.

Enjoy as-is first, then add the free table toppings.

牛肉调味清淡，是为了让您品尝品牌和牛本身的鲜美。

请先原味品尝，再用桌上的免费配料调整口味。

와규 본연의 감칠맛을 느끼시도록 가볍게 양념했습니다. 먼저 그대로 맛보신 후, 테이블 위 무료 토핑으로 즐겨주세요.

HORAI WAGYU

凤来牛 호라이 와규



Only 300 cattle a year, out of 500,000 Wagyu raised in Japan.

Just 3 farms produce them.

A legendary black Wagyu, fed on sake lees from "Horaisen Sora," a renowned local sake.

Limited to 10 bowls daily.

You are lucky to try it.

日本和牛50万头中，仅有300头。

生产农家，仅3户。

以当地名酒「蓬莱泉·空」的酒粕为食，培育而成的梦幻黑毛和牛。

每日限量10碗。能品尝到的您是幸运的。

일본 와규 50만 두 중, 단 300두. 생산 농가는 단 3곳뿐.

지역의 명주「호라이센·소라」의 술지게미를 먹고 자란,

환상의 흑모 와규. 하루 10그릇 한정.

드릴 수 있는 분은 행운입니다.

HORAI WAGYU 凤来牛 호라이 와규



Regular 普通份 보통

¥ 2,700

Beef 100g · Rice 200g



Large 大份 대

¥ 3,200

Beef 150g · Rice 250g



Extra Large 特大份 특대

¥ 3,600

Beef 200g · Rice 300g

All bowls include:

• Miso soup (Hatcho miso) • Takuan pickle • Shiso leaf • Nagoya Cochin egg

附：味噌汤 · 腌萝卜 · 紫苏叶 · 名古屋交趾鸡蛋 포함：미소국 · 단무지 · 시소 · 나고야 코친 계란

MIKAWA BEEF

三河牛 미카와 비프



A premium brand beef born and raised in Mikawa, Aichi. We use only the lean "inner thigh," the cut richest in flavor. Finished with a touch of our special sweet sauce, infused with beef broth. The more you chew, the more the rich lean flavor unfolds.

诞生于爱知三河的品牌牛。
只选用旨味最浓郁的
「内腿肉」赤身部位。
淋上少许含牛肉高汤的特制甜酱汁。
越嚼，赤身肉的鲜味越是在口中散开。

아이치 미카와에서 태어나 자란 브랜드 소.
감칠맛이 가장 풍부한 '우둔살' 붉은살만 사용합니다.
소고기 육수가 들어간 특제 단 소스를 살짝. 씹을수록
붉은살의 감칠맛이 퍼집니다.

MIKAWA BEEF 三河牛 미카와 비프



Regular 普通份 보통

¥ 1,800

Beef 100g · Rice 200g



Large 大份 대

¥ 2,300

Beef 150g · Rice 250g



Extra Large 特大份 특대

¥ 2,700

Beef 200g · Rice 300g

All bowls include:

• Miso soup (Hatcho miso) • Takuan pickle • Shiso leaf • Nagoya Cochin egg

附：味噌汤 · 腌萝卜 · 紫苏叶 · 名古屋交趾鸡蛋 포함：미소국 · 단무지 · 시소 · 나고야 코친 계란

HOW TO ENJOY RARE GYUDON 享用方法 즐기는 방법

— When your tray arrives — —托盤到达后— —쟁반이 도착하면—



① Separate the egg

Use the egg separator to divide the yolk from the white.

① 分离鸡蛋

用蛋黄分离器 将蛋黄与蛋白分开。

① 달걀 분리하기

에그 세퍼레이터로 노른자와 흰자를 분리합니다.



② Egg white into miso soup

Stir the white into hot miso soup for a fluffy, mellow taste.

② 蛋白入味噌汤

将蛋白拌入热味噌汤, 口感蓬松温和。

② 흰자를 미소국에

뜨거운 미소국에 흰자를 풀어 넣으면 부드럽고 포근한 맛이 됩니다.

[Extra] On the tray 【番外】托盤上的小碟 [번외] 쟁반 위의 작은 접시

■ Takuan pickle — palate cleanser ■ Shiso leaf — enjoy with the gyudon

■ 腌萝卜 — 清口小菜 ■ 紫苏叶 — 与盖饭一起享用

■ 단무지 — 입가심으로 ■ 시소 — 규동과 함께

HOW TO ENJOY RARE GYUDON 享用方法 즐기는 방법

— When the gyudon arrives — — 盖饭到达后 — — 규동이 도착하면 —



③ Place yolk on the beef

Press a dimple on top of the beef, gently place the yolk.

③ 蛋黄置于牛肉上

在牛肉顶端按一个凹处，
轻轻放上蛋黄。

③ 노른자를 고기 위에

고기 꼭대기에 살짝 자국을 내고,
노른자를 부드럽게 올립니다.

④ First the beef. Then with yolk.

Savor the beef first, then mix with the yolk for a richer taste.

④ 先尝牛肉，再配蛋黄

先品尝牛肉本来的鲜味。
再与蛋黄相融，享受浓郁口感。

④ 먼저 고기, 그 다음 노른자와

먼저 고기 본연의 맛을 음미합니다. 그 다음
노른자와 어우러진 깊은 맛을 즐기세요.

⑤ Try the toppings

Try 5 free Aichi toppings on the table for new flavors.

• Mikawa Bay Shredded Nori • Pickled Ginger • Whitebait • Original Wasabi • 8-Spice Blend

⑤ 享受调味变化

请尝试桌上5种爱知县产免费调料，
品味不同风味。

• 三河湾刻海苔 • 金时生姜 红姜 • 白饭鱼
• 山葵之顶 • 八味辣椒粉

⑤ 맛의 변화를 즐기다

테이블 위 5가지 아이치산 무료
토픽으로 새로운 맛을.

• 미카와만 자른 김 • 긴토키 생강단무지
• 잔멸치 • 와사비노 이타다키 • 하치미 향신료



Premium Dishes

精选单品 프리미엄 단품

Premium Horai Wagyu Plate "TEPPEN" **Beef 50g/¥800**

Premium Aichi Horai Wagyu, prepared for a unique flavor. A perfect add-on.

凤来牛牛皿 「TEPPEN」

爱知产凤来牛,以不同切法与火候呈现独特风味。生牛肉盖饭的最佳加点。

프리미엄 호라이 와규 플레이트 "TEPPEN"

아이치산 호라이 와규를 다른 컷과 화력으로 조리한 독특한 맛. 규동에 곁들이는 추가 메뉴.

Stuffed Green Peppers **2 pcs/¥700**

Slow-cooked lean beef and roasted pepper in sweet soy sauce. A Tokyo pop-up favorite.

青椒肉馅 (2个)

低温慢煮瘦牛肉配烤青椒,淋甜酱油汁。东京快闪人气单品。

진화한 피망 고기말이(2개)

저온 조리한 붉은살 소고기와 구운 피망에 달콤한 간장 소스. 도쿄 팝업 인기 메뉴.



Drinks 飲品 음료

Kinshachi Beer Pilsner (330ml) ¥700

A crisp, refreshing craft pilsner from Nagoya.

金鯨啤酒 皮尔森 (330ml瓶)

긴샤치 맥주 필스너 (330ml)

Nagoya Craft Cider ¥700

A local craft cider from Nagoya.

名古屋精酿汽水

나고야 크래프트 사이다

Coffee Shochu with Oolong Tea ¥700

MAX'S BAR original — tastes like iced coffee.

咖啡烧酒乌龙茶

커피 소주 우롱차

Chita Whisky × Nagoya Cider × Lemon ¥1,000

Leftover cider on the side — refill with "Naka" (below) for a second glass.

知多威士忌 × 名古屋汽水 × 柠檬

치타 위스키 × 나고야 사이다 × 레몬

Chita Highball ¥700

Made with premium whisky from Aichi's Chita Distillery.

知多威士忌苏打

치타 하이볼

Chita Refill "Naka" ¥500

Add more Chita whisky for another round — enjoy with your leftover cider.

知多续杯 「Naka」

치타 리필 "Naka"

Everything from Aichi. 全部, 来自爱知。 모두, 아이치에서.

Each ingredient traced to its farm. 每种食材, 皆追溯至生产农户。
식재료 하나하나, 생산 농가까지 추적합니다.



Beef / 牛肉 / 소고기

[Shinshiro] Horai Wagyu
[Mikawa] Mikawa Beef

Onion / 洋葱 / 양파

[Obu and others] Aichi-Shiro, Yabu-Wase, etc.

Rice / 大米 / 쌀

[Inazawa and others] Aichi-no-Kaori

Egg / 鸡蛋 / 달걀

[Komaki] Nagoya Cochin

Original 8-Spice Blend.

原创8味香料。 오리지널 8가지 향신료.

Our original blend of 8 spices — only available here.

本店独家原创·8味香料调配。仅此一处。

본점 오리지널 8가지 향신료 블렌드 — 여기서만.

Great with noodles, stir-fries, grilled, fried, and hot pots.

适合乌冬、炒菜、烤物、炸物、火锅。우동·볶음·구이·튀김·전골에 잘 어울립니다.



8g ¥450 35g ¥1,800