本格 HONKAKU YAKINIKU

和牛燒肉放題

點餐步驟
1. 選價位
2. 選肉品
3. 選秘醬

一番套餐
入門修練初心者の選

$788 僅限平日供應

牛の卷
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の卷
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

燒 鳥
手羽先(雞翅)
雞心

經典套餐
邁向高手必讀の經典

$838 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
$888 晚餐/假日/例假日/特殊節日

牛の卷
定番牛肋條
草飼熟成菲力
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の卷
台灣安心豚五花
台灣安心豚五花角切
台灣安心嫩肩梅花豚

燒 鳥
手羽先(雞翅)
雞心

本格套餐
邁向燒肉大師の路

$938 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
$988 晚餐/假日/例假日/特殊節日

牛の卷
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛薄燒
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛角切
美國特上熟成羽下牛排
美國特上熟成羽下角切
美國骨付牛小排
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱
小牛戰斧肋排
定番牛肋條
草飼熟成菲力

豚の卷
西班牙橡果伊比利豚嫩肩排
西班牙橡果伊比利豚嫩肩角切
嚴品松阪豚六兩薄燒
嚴品松阪豚六兩角切
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

羊の卷
骨付小羔羊排

燒 鳥
鳥松阪
鳥金玉(白子)
三角胸軟骨
手羽先(雞翅)
雞心

海 味
北海道帆立貝 · 鮭魚菲力

和牛盛宴
匠人絕技上乘の美味

$1,488 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
$1,588 晚餐/假日/例假日/特殊節日

日本和牛
特上赤身薄燒 特上赤身角切
特上霜降薄燒 特上霜降角切
特上雪花薄燒 特上雪花角切

牛の卷
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛薄燒
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛角切
美國特上熟成羽下牛排
美國特上熟成羽下角切
美國骨付牛小排
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱
小牛戰斧肋排
定番牛肋條
草飼熟成菲力

豚の卷
西班牙橡果伊比利豚嫩肩排
西班牙橡果伊比利豚嫩肩角切
嚴品松阪豚六兩薄燒
嚴品松阪豚六兩角切
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

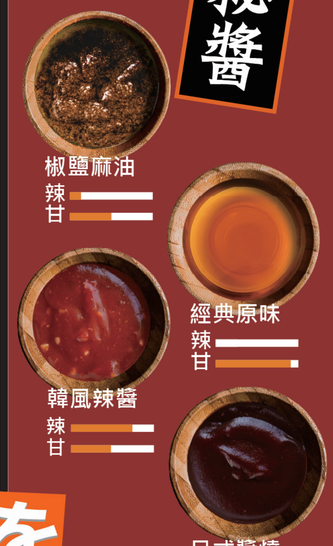
羊の卷
骨付小羔羊排

燒 鳥
鳥松阪
鳥金玉(白子)
三角胸軟骨
手羽先(雞翅)
雞心

海 味
磯岸鮑魚
播磨生蠔
黑虎蝦
北海道帆立貝
鮭魚菲力

※生蠔請加熱完全後食用，切勿生食

本格秘醬



椒鹽麻油 辣 甘
經典原味 辣 甘
韓風辣醬 辣 甘
日式醬燒 辣 甘

肉を斬る!

孫童用餐計費
- **身高120~139公分**
  一番套餐 $388 / 經典套餐 $488
  本格套餐 $788 / 和牛盛宴 $1080
- **身高100~119公分/小兒**
  一番套餐 $299 / 經典套餐 $299
  本格套餐 $299 / 和牛盛宴 $899
- **身高80~99公分/幼兒**
  酌收$99
- **身高79公分以下/嬰兒**
  不另計費

❋ 加購專區

職人湯品(選一) 加購 $39/每人
和風本鰹昆布湯 · 信州鮭魚味噌湯 含乳製品 · 贅沢牛髓湯
本格濃厚豚骨湯 含乳製品 · 松露金鑽清雞湯 · 川香麻辣湯 含乳製品
※溫馨提醒，標示含乳製品成分湯品，過敏及乳糖不耐症者，敬請注意

穀飼牛舌+橫膈膜 放題 $129/每人
*重組肉

啤酒暢飲 ※開車不喝酒、喝酒不開車,未滿18請勿飲酒
Asahi Super Dry 辛口啤酒 暢飲 $129/每人 單點 $69/每瓶

用餐須知
- 用餐時間120分鐘，內用需酌收10%服務費
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘
- 個人來店用餐額外加收 $299清潔費
- 套餐均可無限取用野菜自助吧、副食、冰飲品

同組訂位需點選相同價位
食材請適量取用(剩食>100g酌收$500食材費)