



# 台北內湖、林口長庚、梧棲大智店適用

原香燻燒・蒜香椒鹽・口味一選

## 精選拼盤

特選盛器台合わせ

### 牛肉三拼

牛肉三拼盛器  
特選三拼下牛尾

508

### 豚肉三拼

豚肉三拼盛器  
特選三拼下牛尾

468

### 牛雞雙拼

牛雞雙拼盛器  
特選三拼下牛尾

388

### 豚雞雙拼

豚雞雙拼盛器  
特選三拼下牛尾

368

### 牛肉雙拼

牛肉雙拼盛器  
特選三拼下牛尾

328

### 豚肉雙拼

豚肉雙拼盛器  
特選三拼下牛尾

308

## 海陸盛合

海鮮と焼肉の盛り合わせ

### 海陸牛盛合

牛肉と海鮮盛り合わせ  
美國ロース、牛尾、小龍蝦

588

### 海陸豚盛合

豚肉と海鮮盛り合わせ  
豚肉、牛尾、小龍蝦

558

### 海陸雞盛合

雞肉と海鮮盛り合わせ  
雞肉、牛尾、小龍蝦

528

## 精選盛合

嚴選盛り合わせ

### 極上牛肉盛合

極上牛肉盛合  
美國ロース、牛尾、小龍蝦

588

### 逸品盛合

逸品盛り合わせ  
美國ロース、牛尾、小龍蝦

558

### 伊比利豚盛合

伊比利豚盛合  
伊比利豬、牛尾、小龍蝦

538

# 盛合

套餐免費升級

## 單品

牛五花  
牛五花

### 板腱牛

### 雪花牛舌

### 橫隔膜

### 美國ロースの明下

### 美國ロースの牛小排

### 特選日本A5和牛

### 極上日本A5和牛

### 豚五花

### 豚梅花

### 松阪豚

### 伊比利豚盛合

### 現流雞腿

### 雞軟骨

### 雞腿

78

108

168

188

228

258

258

488

588

78

88

128

168

68

68

108

## ◆ご注意 過敏原提醒

我們重視您的健康與權益，這里所點餐/用餐前，請與服務人員確認菜單內容是否不含過敏原等成分，避免用後產生不適症狀。

### 計量方式

### 用餐須知

### 其他資訊

- 本店為套餐制，僅限內用，用餐時間90分鐘。
- 恕不接受外帶外送及共享用。
- 套餐外食品及酒類客人內用。
- 店內用餐需另加收10%服務費，優惠活動恕不得合併使用。

基於食用衛生考量，請先以燒肉夾肉放入肉盤內，再以筷子夾取肉夾食用，食材應充分加熱，切勿生食。



## 飲品

Asahi Super Dry 日本酒  
●本酒由日本酒造株式會社提供

69

鹽昆布雞白湯

溫泉水

辣式泡菜

海苔

椒鹽雞

蔥油拌飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

## 副食

趙光米飯

蔥油拌飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

蔥花炒飯

極上和牛 998  
四品盛合

特選和牛 898  
四品盛合

燒肉スマイル  
YAKINIKU SMILE

記憶に  
馴染みの  
焼肉

※ 餐點圖片僅供參考，以現場實物為準



