

肉好きの人のために誕生しました

一番套餐

入門修練初心者の選

688

僅限平日供應

牛の巻

美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の巻

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

邁向高手心韻的經典

738

平日午餐

838

晚餐/假日
例假日/特殊節日

牛の巻

定番牛肋條
草飼紐澳熟成菲力
美國濕式熟成赤身板腱
美國濕式熟成牛五花

豚の巻

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

本格套餐

邁向燒肉大師的路

888

平日午餐

988

晚餐/假日
例假日/特殊節日

牛の巻

美國特上熟成羽下
美國骨付牛小排
本格M9+冷藏澳洲和牛
紐澳小牛戰斧肋排
定番牛肋條
草飼紐澳熟成菲力
美國濕式熟成赤身板腱
美國濕式熟成牛五花

豚の巻

西班牙橡果伊比利豚嫩肩
嚴品松板豚六兩
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

燒鳥

鳥松板
鳥金玉(白子)
三角胸軟骨
手羽先(雞翅)
雞心

羊の巻

骨付小羔羊排

海味

北海道帆立貝
鮭魚菲力

和牛盛宴

匠人絕技上乘的美味

1288

平日午餐

1380

晚餐/假日
例假日/特殊節日

牛の巻

美國定番熟成肋眼
美國特上熟成羽下
美國骨付牛小排
本格M9+冷藏澳洲和牛
紐澳小牛戰斧肋排
定番牛肋條
草飼紐澳熟成菲力
美國濕式熟成赤身板腱
美國濕式熟成牛五花

豚の巻

西班牙橡果伊比利豚嫩肩
嚴品松板豚六兩
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

燒鳥

鳥松板
鳥金玉(白子)·三角胸軟骨
手羽先(雞翅)·雞心

羊の巻

骨付小羔羊排

海味

磯岸鮑魚·播磨生蠔
黑虎蝦·北海道帆立貝
鮭魚菲力



產地-日本山形·宮城·仙台北海道·知床·鹿兒島

本格秘醬

獨門醬料心法昇華美味



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
(無提供日本和牛)

身高80-99公分 幼兒
酌收\$99(無提供日本和牛)

身高79公分以下 嬰兒
不另計費

孩童用餐計費方式

用餐須知

- 食材請適量取用
剩食>100g酌收 \$500 食材費用
- 同組訂位須點選相同價位
- 個人來店用餐額外加收 \$299 清潔費
- 用餐時間120分鐘·內用需酌收10% 服務費
- 套餐均附副食、醬料、飲料、冰淇淋
自助內用
- 套餐均可無限取用野菜自助吧
(食材依季節調整)
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘



加購專區

職人湯品(選一) 加購\$99/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
*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

澳洲穀飼牛舌+橫膈膜 放題 \$129/每人

夢幻限定·日本和牛 單點 \$359/每份

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

肉を斬る!

HONKAKU YAKINIKU 一刀入魂

點餐步驟

選價位
選肉品
選秘醬