

繪馬



燒肉放題

御守
敬虔な証
用餐時間 120分鐘

838元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

988元
夕食 平日晚餐·假日·例假日 特殊節日·天災假



- 牛**
- 熟成牛バラ (厚切/角切)
 - 熟成牛バラ (薄切)
 - 熟成牛ミスティステーキ (厚切/角切)
 - 澳洲非力牛 (厚切/角切)
 - 柔の食感牛ヒレ
 - 帶骨牛小排
 - 骨付特上牛カルビ
 - オーストラリア産和牛
 - 澳洲和牛 (薄燒/角切)
 - 特上牛ハラミ
 - 横膈膜 (薄燒)
- 豚**
- 熟成豚バラ (厚切)
 - 熟成豚バラ (薄切)
 - 熟成豚肩ロース (厚切/角切)
 - 熟成豚肩ロース (薄切)
 - 松阪豚 (薄燒/角切)
 - 飛魚卵ソテー
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - 海老エビ
 - 海ウシエビ
 - 海老
 - イカ
 - 鮮軟絲
 - 海シイバ
 - 海シイバ生薑
 - 薑絲鱈魚
 - 海シイババター
 - 黃油鱈魚
 - 黃油鱈魚一夜干し
 - 青花魚
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 鶏**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 惣菜**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 飯・麵**
- 豚切り落姿煮 刈包
 - 豚切り落姿煮 吐司
 - 紅酒燉牛舌
 - 海苔生牛肉
 - 越光米飯
 - 壽喜玉子牛丼
 - 韓式石鍋拌飯
 - 辣牛筋湯泡飯
 - 明太子白醬烏冬
 - 辣牛筋湯烏冬
- 壺漬**
- 秘藏壺漬 豚シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛カルビ
 - 秘藏壺漬

春櫻
春の美しい風景
用餐時間 100分鐘

538元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

688元
夕食 平日晚餐·假日·例假日 特殊節日·天災假

- 牛**
- 熟成牛バラ (厚切)
 - 熟成牛バラ (薄切)
 - 熟成牛ミスティステーキ (厚切/角切)
 - 澳洲非力牛 (厚切/角切)
 - 柔の食感牛ヒレ
 - 帶骨牛小排
 - 骨付特上牛カルビ
 - オーストラリア産和牛
 - 澳洲和牛 (薄燒/角切)
 - 特上牛ハラミ
 - 横膈膜 (薄燒)
- 豚**
- 熟成豚バラ (厚切)
 - 熟成豚バラ (薄切)
 - 熟成豚肩ロース (厚切/角切)
 - 熟成豚肩ロース (薄切)
 - 松阪豚 (薄燒/角切)
 - 飛魚卵ソテー
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - 海老エビ
 - 海ウシエビ
 - 海老
 - イカ
 - 鮮軟絲
 - 海シイバ
 - 海シイバ生薑
 - 薑絲鱈魚
 - 海シイババター
 - 黃油鱈魚
 - 黃油鱈魚一夜干し
 - 青花魚
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 鶏**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 惣菜**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 飯・麵**
- 豚切り落姿煮 刈包
 - 豚切り落姿煮 吐司
 - 紅酒燉牛舌
 - 海苔生牛肉
 - 越光米飯
 - 壽喜玉子牛丼
 - 韓式石鍋拌飯
 - 辣牛筋湯泡飯
 - 明太子白醬烏冬
 - 辣牛筋湯烏冬
- 壺漬**
- 秘藏壺漬 豚シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛カルビ
 - 秘藏壺漬

野菜放題

繪馬
祈願のお守り
用餐時間 120分鐘

1438元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

1588元
夕食 平日晚餐·假日·例假日 特殊節日·天災假



- 牛**
- 熟成牛バラ (厚切/角切)
 - 熟成牛バラ (薄切)
 - 熟成牛ミスティステーキ (厚切/角切)
 - 澳洲非力牛 (厚切/角切)
 - 柔の食感牛ヒレ
 - 帶骨牛小排
 - 骨付特上牛カルビ
 - オーストラリア産和牛
 - 澳洲和牛 (薄燒/角切)
 - 特上牛ハラミ
 - 横膈膜 (薄燒)
- 豚**
- 熟成豚バラ (厚切)
 - 熟成豚バラ (薄切)
 - 熟成豚肩ロース (厚切/角切)
 - 熟成豚肩ロース (薄切)
 - 松阪豚 (薄燒/角切)
 - 飛魚卵ソテー
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - 海老エビ
 - 海ウシエビ
 - 海老
 - イカ
 - 鮮軟絲
 - 海シイバ
 - 海シイバ生薑
 - 薑絲鱈魚
 - 海シイババター
 - 黃油鱈魚
 - 黃油鱈魚一夜干し
 - 青花魚
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 鶏**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 惣菜**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 飯・麵**
- 豚切り落姿煮 刈包
 - 豚切り落姿煮 吐司
 - 紅酒燉牛舌
 - 海苔生牛肉
 - 越光米飯
 - 壽喜玉子牛丼
 - 韓式石鍋拌飯
 - 辣牛筋湯泡飯
 - 明太子白醬烏冬
 - 辣牛筋湯烏冬
- 壺漬**
- 秘藏壺漬 豚シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛カルビ
 - 秘藏壺漬

嚴選 日本産和牛

- 特上カルビ (特上雪花/薄燒/角切)
- 特上ロース (特上霜降/薄燒/角切)
- 特上等赤身 (特上赤身/薄燒/角切)

夏禾
夏の風と日差し
用餐時間 110分鐘

688元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

838元
夕食 平日晚餐·假日·例假日 特殊節日·天災假

- 牛**
- 熟成牛バラ (厚切)
 - 熟成牛バラ (薄切)
 - 熟成牛ミスティステーキ (厚切/角切)
 - 澳洲非力牛 (厚切/角切)
 - 柔の食感牛ヒレ
 - 帶骨牛小排
 - 骨付特上牛カルビ
 - オーストラリア産和牛
 - 澳洲和牛 (薄燒/角切)
 - 特上牛ハラミ
 - 横膈膜 (薄燒)
- 豚**
- 熟成豚バラ (厚切)
 - 熟成豚バラ (薄切)
 - 熟成豚肩ロース (厚切/角切)
 - 熟成豚肩ロース (薄切)
 - 松阪豚 (薄燒/角切)
 - 飛魚卵ソテー
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - 海老エビ
 - 海ウシエビ
 - 海老
 - イカ
 - 鮮軟絲
 - 海シイバ
 - 海シイバ生薑
 - 薑絲鱈魚
 - 海シイババター
 - 黃油鱈魚
 - 黃油鱈魚一夜干し
 - 青花魚
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 鶏**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 惣菜**
- 飛魚卵ソテー
 - 飛魚卵香腸
 - 墨魚ソーセージ
 - 墨魚香腸
 - ソテー
 - 青花魚一夜干し
 - 海老エビ
 - 甜鮮蝦
 - 海鮮
 - 鳥トロ
 - 雞松坂
 - 手羽中
 - 雞中翅
 - 鳥軟骨
 - 燒鳥もも
 - 雞腿肉
- 飯・麵**
- 豚切り落姿煮 刈包
 - 豚切り落姿煮 吐司
 - 紅酒燉牛舌
 - 海苔生牛肉
 - 越光米飯
 - 壽喜玉子牛丼
 - 韓式石鍋拌飯
 - 辣牛筋湯泡飯
 - 明太子白醬烏冬
 - 辣牛筋湯烏冬
- 壺漬**
- 秘藏壺漬 豚シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛シマチョウ
 - 秘藏壺漬 牛カルビ
 - 秘藏壺漬

全格段+69/每人
(100公分以下不另計費)

精選鍋物 (擇一)

- 昆 職人 昆布鍋
- 菇 菇菌 乳香鍋
- 噌 信州 味噌鍋
- 髓 贅沢 牛髓湯
- 金 松露 金雞鍋

秘伝のソース味

描繪你的食光願望

「うまい!」
雙重秘醬 轉換美味

- 京の醬燒
- 本家蒜鹽

孩童用餐計費方式

- 身高120~139公分
春櫻 388元 / 夏禾 488元 / 御守 788元 / 繪馬 1080元
- 身高100~119公分/小兒
春櫻 299元 / 夏禾 299元 / 御守 299元 / 繪馬 899元 (無提供日本和牛)
- 身高80~99公分/幼兒·酌收 99元 (無提供日本和牛)
- 身高79公分以下/嬰兒·不另計費 (無提供日本和牛)

用餐須知

- 食材請適量取用, 剩食 > 100g 酌收 500元 食材費用。
- 同組訂位須點選相同價位, 內用需酌收 10% 服務費。
- 個人來店用餐額外加收 299元 清潔費。
- 套餐均附副食、醬料、飲料、冰淇淋及蔬菜吧自助內用。 (季節調整)
- 每桌每8分鐘可加點乙次, 每桌加點份數以下列為限:
1-2人6份 / 3-4人9份 / 5-6人12份
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘。

● 圖片僅供參考, 依現場實物為主。