



Black Jack 澳洲黑傑克金牌純血和牛
薄燒 / 角切

繪馬邸



燒肉放題

台北西門町中華店限定

御守

用時 120分鐘
套餐首盤獨享

Black Jack 金賞純血
オーストラリア産和牛ステーキ
澳洲黑傑克金牌純血和牛牛排
約130g/份

838元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

- 熟成牛ハラ
- 板腱牛排(厚切・角切)
- 熟成牛ミズジステーキ
- 澳洲菲力牛(厚切・角切)
- 柔の食感牛ヒレ
- 帶骨牛小排
- 骨付特上牛カルビ
- 橫膈膜(薄燒)
- 特上牛ハラミ
- 薄切牛舌
- 薄燒牛タン
- 澳洲和牛(薄燒・角切)
- 鮮軟絲
- 海シールバス生姜
- 薑絲鱈魚
- 黃油鱈魚
- 青花魚一夜干し
- 鮭魚
- 海老
- 甜鮮蝦
- 海鮮
- 秘藏鰾腸燻漬
- 秘藏和牛牛腸燻漬
- 秘藏燻漬け牛カルビ
- 秘藏牛燻漬
- 壺漬

988元
夕食 平日晚餐・假日・例假日
特殊節日・天災假

- 鳥トロ
- 雞松坂
- 手羽中
- 雞中翅
- 鳥軟骨
- 雞軟骨
- 燒鳥もも
- 雞腿肉
- 雞
- イビリ産黒豚ステーキ
- 伊比利豬排(厚切・角切)
- 豚中落ち
- 熟成豚トロ
- 松阪豬(薄燒・角切)
- 熟成豚肩ロース
- 豬梅花(厚切・角切)
- 熟成豚ハラ
- 豬五花(厚切)
- 豚
- 飛魚卵ソーセージ
- 墨魚ソーセージ
- 魚香腸
- 墨魚香腸
- ソーセージ
- 海ウシエビ
- 海虎蝦
- エンペラ
- 鮭魚翅
- イカ
- 鮮軟絲
- 海シールバス生姜
- 薑絲鱈魚
- 海シールバスバター
- 黃油鱈魚
- 青花魚一夜干し
- 鮭魚
- 海老
- 甜鮮蝦
- 海鮮
- 秘藏鰾腸燻漬
- 秘藏和牛牛腸燻漬
- 秘藏燻漬け牛シマチョウ
- 秘藏牛燻漬
- 壺漬



春櫻

春の美しい風景
用時 100分鐘

538元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

- 牛
- 熟成牛ハラ
- 牛五花(薄燒)
- 豚
- 豬五花(厚切)
- 熟成豚ハラ
- 豬梅花(厚切・角切)
- 熟成豚肩ロース
- 雞
- 雞中翅
- 手羽中
- 海鮮
- 甜鮮蝦
- 海老
- 鮭魚
- 青魚一夜干し
- ソーセージ
- 墨魚香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 飛魚卵香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 惣菜・ご飯
- 豚切り落姿煮刈包
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

688元
夕食 平日晚餐・假日・例假日
特殊節日・天災假

- 雞
- 雞中翅
- 手羽中
- 海鮮
- 甜鮮蝦
- 海老
- 鮭魚
- 青魚一夜干し
- ソーセージ
- 墨魚香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 飛魚卵香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 惣菜・ご飯
- 豚切り落姿煮刈包
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯



野菜放題

繪馬

用時 120分鐘
套餐首盤獨享

Black Jack 金賞純血
オーストラリア産和牛ステーキ
澳洲黑傑克金牌純血和牛牛排
約130g/份

1438元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

- 牛
- 熟成牛ハラ
- 牛五花(薄燒)
- 板腱牛排(厚切・角切)
- 熟成牛ミズジステーキ
- 澳洲菲力牛(厚切・角切)
- 柔の食感牛ヒレ
- 帶骨牛小排
- 骨付特上牛カルビ
- 橫膈膜(薄燒)
- 特上牛ハラミ
- 薄切牛舌
- 薄燒牛タン
- 美國霜降小排(厚切・角切)
- 特上牛カルビ
- オーストラリア産和牛
- Black Jack 金賞純血
- オーストラリア産特上牛タン
- 特上穀飼牛舌(厚切・角切)
- 豚
- 熟成豚トロ
- 松阪豬(薄燒・角切)
- 熟成豚肩ロース
- 豬梅花(厚切・角切)
- 熟成豚ハラ
- 豬五花(厚切)
- 壺漬
- イビリ産黒豚ステーキ
- 伊比利豬排(厚切・角切)
- 豚中落ち
- 熟成豚トロ
- 熟成豚ハラ
- 熟成豚肩ロース
- 豬梅花(厚切・角切)
- 熟成豚ハラ
- 豬五花(厚切)
- 豚
- 飛魚卵ソーセージ
- 墨魚ソーセージ
- 魚香腸
- 墨魚香腸
- ソーセージ
- 海ウシエビ
- 海虎蝦
- エンペラ
- 鮭魚翅
- イカ
- 鮮軟絲
- 海シールバス生姜
- 薑絲鱈魚
- 海シールバスバター
- 黃油鱈魚
- 青花魚一夜干し
- 鮭魚
- 海老
- 甜鮮蝦
- 海鮮
- 秘藏鰾腸燻漬
- 秘藏和牛牛腸燻漬
- 秘藏燻漬け牛カルビ
- 秘藏牛燻漬
- 壺漬

1588元
夕食 平日晚餐・假日・例假日
特殊節日・天災假

厳選 日本國産牛 JAPAN BEEF

- 牛カルビ
- 日本雪花(薄燒・角切)
- 牛ロース
- 日本霜降(薄燒・角切)
- 日本赤身(薄燒・角切)
- 日本牛赤身(薄燒・角切)
- 秘藏燻漬け牛カルビ
- 秘藏牛燻漬
- 壺漬
- イビリ産黒豚ステーキ
- 伊比利豬排(厚切・角切)
- 豚中落ち
- 熟成豚トロ
- 熟成豚ハラ
- 熟成豚肩ロース
- 豬梅花(厚切・角切)
- 熟成豚ハラ
- 豬五花(厚切)
- 豚
- 飛魚卵ソーセージ
- 墨魚ソーセージ
- 魚香腸
- 墨魚香腸
- ソーセージ
- 海ウシエビ
- 海虎蝦
- エンペラ
- 鮭魚翅
- イカ
- 鮮軟絲
- 海シールバス生姜
- 薑絲鱈魚
- 海シールバスバター
- 黃油鱈魚
- 青花魚一夜干し
- 鮭魚
- 海老
- 甜鮮蝦
- 海鮮
- 秘藏鰾腸燻漬
- 秘藏和牛牛腸燻漬
- 秘藏燻漬け牛カルビ
- 秘藏牛燻漬
- 壺漬

夏禾

夏の風と日差し
用時 110分鐘

688元
午餐 平日周一至周五 (11:00~16:00)

- 牛
- 熟成牛ハラ
- 牛五花(薄燒)
- 豚
- 板腱牛排(厚切・角切)
- 熟成牛ミズジステーキ
- 澳洲菲力牛(厚切・角切)
- 柔の食感牛ヒレ
- 帶骨牛小排
- 骨付特上牛カルビ
- 雞
- 雞中翅
- 手羽中
- 海鮮
- 甜鮮蝦
- 海老
- 鮭魚
- 青魚一夜干し
- ソーセージ
- 墨魚香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 飛魚卵香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 惣菜・ご飯
- 豚切り落姿煮刈包
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯

838元
夕食 平日晚餐・假日・例假日
特殊節日・天災假

- 雞
- 雞中翅
- 手羽中
- 海鮮
- 甜鮮蝦
- 海老
- 鮭魚
- 青魚一夜干し
- ソーセージ
- 墨魚香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 飛魚卵香腸
- 飛魚卵ソーセージ
- 惣菜・ご飯
- 豚切り落姿煮刈包
- 壽喜玉子牛丼
- 越光米飯



●圖片僅供參考，依現場實物為主。

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
- 辣 真劍な辣牛骨湯

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



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。