

和牛盛合



精選盛合 嚴選盛り合わせ

極上牛肉盛合
美國 Prime 牛小排・橫膈膜・板腱牛・牛五花

逸品盛合
橫膈膜・雪花牛舌・板腱牛

伊比利豚盛合
伊比利豬梅花・松阪豚・豚五花

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
美國 Prime 牛小排・板腱牛・牛五花
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

海陸豚盛合
豚肉と海鮮盛り合
松阪豚・豚梅花・豚五花
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

海陸雞盛合
燒き鳥と海鮮盛り合
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

特選拼盤 特選盛り合わせ

牛肉三拼
牛肉の三種盛り
板腱牛・美國 Prime 牛小排・牛五花

豚肉三拼
豚肉の三種盛り
松阪豚・豚梅花・豚五花

牛雞雙拼
牛肉と燒き鳥の二種盛り
板腱牛・牛五花
雞軟骨・雞腿

豚雞雙拼
豚肉と燒き鳥の二種盛り
豚梅花・豚五花
雞軟骨・雞腿

牛肉雙拼
牛肉の二種盛り
板腱牛・牛五花

豚肉雙拼
豚肉の二種盛り
豚梅花・豚五花

炭香醬燒・蒜香椒鹽 口味二選

單品 たんびん

牛五花
牛カルビ

板腱牛
ミソシ

雪花牛舌
生タン

橫膈膜
ハラミ

美國 Prime 牛小排
アメリカ産 Prime 牛小排

極品橫膈膜牛排
ハラミステーキ

特選日本 A5 和牛
特選 A5 和牛

極上日本 A5 和牛
極上 A5 和牛

豚五花
豚カルビ

豚梅花
豚カルビ

松阪豚
特上豚口

伊比利豬梅花
イベリコ豚

現流雞腿
雞もも

雞軟骨
雞軟骨

雞松阪
鶏せり

套餐免費升級

套餐均附：湯品・越光米飯・椒鹽鹽蔥・韓式泡菜
消費滿 \$400 白飯即可升級（蔥油拌飯）
消費滿 \$500 白飯即可升級（蔥油拌飯或蔥花玉子拌飯）
特選日本 A5 和牛・美國 Prime 牛小排・板腱牛・牛五花



和牛盛合 和牛と牛肉盛り合わせ

極上 A5 和牛盛合
極上 A5 和牛
特選 A5 和牛盛合
特選 A5 和牛
極上和牛四品盛合
極上 A5 和牛・牛4種盛り合
特選和牛四品盛合
特選 A5 和牛・4種盛り合

9 8 8

1 0 8 8

9 8 8

副食

越光米飯
コシヒカリ

蔥油拌飯
ネギ油かけ飯

蔥花玉子拌飯
蔥花玉子飯

椒鹽鹽蔥
ネギ

海苔
のり

韓式泡菜
キムチ

溫泉蛋
温泉玉子

湯品
スープ

椰瓜
ズッキーニ

飲品

Asahi Super Dry 罐裝 350 ml
※未滿 18 歲請勿飲酒 酒不開車 開車不喝酒

9 9

◇ご注意 過敏原提醒

我們重視您的健康與權益，提醒您點餐/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，避免用餐後產生不適症狀。

計費方式
身高 121 公分 (含) 以上，每人需點選二份套餐
身高 100-120 公分每人酌收 \$50
身高 99 公分 (含) 以下不收取費用

用餐須知
◆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餐。
◆禁帶外食飲品及寵物入內用餐。
◆店內用餐需另酌收 10% 服務費，優惠活動恕不得合併使用。

基於食用衛生考量，請先以燒肉夾夾取生肉燒烤，再以筷子夾取熟肉食用。食材應充分加熱，切勿生食。

網路聲量
TOP1
個人式燒肉

