

肉好きの人のために誕生しました

本 本 格

HONKAKU

和牛燒肉放題

點餐
步驟

選價位
選肉品
選秘醬

一番套餐

入門修練初心者の選

688

僅限平日供應

經典套餐

邁向高手必備的經典

738

平日午餐

838

晚餐/假日
例假日/特殊節日

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

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

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

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
- 魷魚翅

夢幻日本和牛 限乙份 (80g/人) 不含結腸・小兒

產地：日本山形・宮城・台北-海山、福州-福元、鹿耳門

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

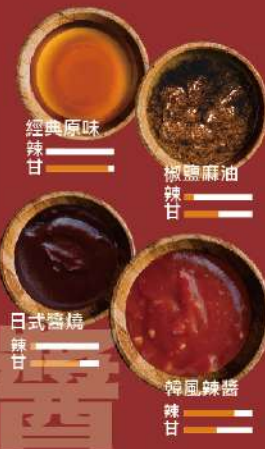
- 骨付小羔羊排

海味

- 磯岸鮑魚・播磨生蠔
- 黑虎蝦・北海道帆立貝
- 魷魚菲力

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餐(食材依季節調整)
- 每桌每6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

加購專區

職人湯品(選一) 加購\$39/每人

和風本鰹昆布湯・信州鮭魚味噌湯 含乳製品・登沢牛髓湯
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\$99/每人

夢幻限定・日本和牛 (100g) 單點\$359/每份

啤酒暢飲 暢飲\$129/每人 單點\$69/每瓶

Asahi Super Dry 辛口啤酒

※開串不喝酒，開酒不開串，未滿18請勿飲酒



HONKAKU YAKINIKU