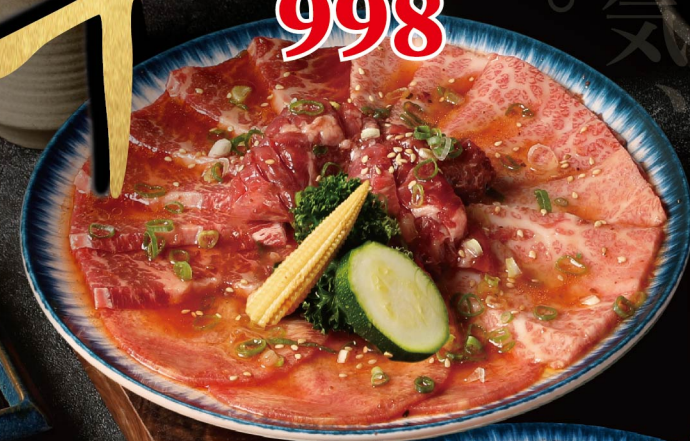




極上和牛 四品盛合

極上日本A5和牛・美國Prime羽下
極品橫膈膜牛排・雪花牛舌

998



特選和牛 四品盛合

特選日本A5和牛・美國Prime羽下
極品橫膈膜牛排・雪花牛舌

898

燒肉スマイル

YAKINIKU SMILE
本物の旨い肉

※ 餐點圖片僅供參考，以現場實物為準

和牛

盛合

炭香醬燒／蒜香椒鹽 口味二選一

精選盛合

嚴選盛り合わせ

贅沢盛合

板腱牛・橫膈膜・雪花牛舌

逸品盛合

和牛牛腸・橫膈膜・雪花牛舌

極上牛肉盛合

沙朗牛・板腱牛・和牛牛腸
美國Prime牛小排

特選牛肉盛合

牛五花・沙朗牛・板腱牛
美國Prime牛小排

伊比利豚盛合

豚五花・松阪豚・伊比利豚

炭香醬燒／蒜香椒鹽 口味二選一

特選拼盤

特選盛り合わせ

海陸牛拼盤

牛五花・板腱牛・魷魚・鮮蝦・干貝

海陸豚拼盤

豚五花・梅花豚・魷魚・鮮蝦・干貝

海陸雞拼盤

燒き鳥と海鮮盛り合
雞腿・雞軟骨・雞松阪・魷魚・鮮蝦・干貝

牛肉拼盤

牛五花・沙朗牛・板腱牛

豚肉拼盤

豚五花・豚梅花・松阪豚

牛雞拼盤

牛肉と燒き鳥盛り合
牛五花・沙朗牛・雞腿・雞軟骨・雞松阪

豚雞拼盤

豚肉と燒き鳥盛り合
豚五花・豚梅花・雞腿・雞軟骨・雞松阪

炭香醬燒／蒜香椒鹽 口味二選一

雙拼

二種盛りセット

牛肉雙拼

牛肉の二種盛り
牛五花・沙朗牛

豚肉雙拼

豚肉の二種盛り
豚五花・豚梅花

僅提供炭香醬燒口味

單品

たんびん

牛五花
牛カルビ

78

沙朗牛
サーロイン

88

板腱牛
ミスジ

108

和牛牛腸
和牛ホルモン

128

雪花牛舌
牛タン

168

橫膈膜
ハラミ

188

美國Prime羽下
アメリカ産ハネシタ

228

美國Prime牛小排
アメリカ産特上カルビ

258

極品橫膈膜牛排
ハラミステーキ

258

特選日本A5和牛
特選A5和牛

488

極上日本A5和牛
極上A5和牛

588

豚五花
豚バラ

78

豚梅花
豚カルビ

88

松阪豚
特上豚トロ

128

伊比利豚梅花
イベリコ豚

168

套餐均附 鹽昆布雞白湯、越光米飯、韓式泡菜

精緻沙拉吧・多款飲品 不含酒精類飲品

無限放題

現流冷藏雞腿
雞もも

68

雞軟骨
鶏軟骨

68

雞松阪
鶏せせり

108

魷魚
エビ

88

鮮蝦
エビ

88

干貝
ホタテ貝

88

副食

越光米飯
コシヒカリ

30

蔥油拌飯
ネギ油かけご飯

50

蔥花玉子拌飯
蔥花温玉飯

70

椒鹽鹽蔥
ネギ

20

榴瓜
ズッキーニ

35

海苔
のり

30

韓式泡菜
キムチ

30

溫泉蛋
温泉玉子

30

Asahi Super Dry 罐裝500ml
◆未滿18歲請勿飲酒喝不開車，開車不喝酒。

69

◆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，每人需點選乙份套餐
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

