



YAKINIKU **本格** HONKAKU

和牛燒肉放題

點餐步驟

- 1 選價位
- 2 選肉品
- 3 選秘醬



一番套餐

入門修煉初心者の選

\$788 僅限平日供應

經典套餐

邁向高手必讀の經典

\$838 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
\$888 晚餐 / 假日 / 例假日 / 特殊節日 / 天災假

本格套餐

邁向燒肉大師の路

\$938 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
\$988 晚餐 / 假日 / 例假日 / 特殊節日 / 天災假

和牛盛宴

匠人絕技上乘の美味

\$1,488 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
\$1,588 晚餐 / 假日 / 例假日 / 特殊節日 / 天災假

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
草飼熟成沙朗
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

澳洲王樣M9+純血冷藏和牛薄燒
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛角切
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛牛排
美國骨付牛小排
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の巻

台灣黑密豚五花
嚴品霜降豚六兩薄燒
嚴品霜降豚六兩角切
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

羊の巻

紐西蘭羊肩排

燒鳥

鳥松阪
三角胸軟骨
手羽先 (雞翅)
雞心

海味

北海道帆立貝 · 鮭魚菲力

日本和牛

特上赤身薄燒 · 特上赤身角切
特上霜降薄燒 · 特上霜降角切



套餐首盤獨享
澳洲黑傑克純血牛排

牛の巻

澳洲王樣M9+純血冷藏和牛薄燒
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛角切
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛牛排
美國骨付牛小排
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱
小牛戰斧肋排
定番牛肋條
草飼熟成沙朗



本格秘醬



椒鹽麻油
辣甘



經典原味
辣甘



韓風辣醬
辣甘



日式醬燒
辣甘

肉を斬る!

※ 加購專區

職人湯品 (選一) 加購 **\$99**/每人

和風本鰹昆布湯 · 信州鮭魚味噌湯 含乳製品 · 贅沢牛髓湯
本格濃厚豚骨湯 含乳製品 · 松露金鑽清雞湯 · 川香麻辣湯 含乳製品

※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

※ **穀飼牛舌 + 橫膈膜** 放題 **\$129**/每人
*重組肉

※ **啤酒暢飲** ※開車不喝酒、喝酒不開車,未滿18請勿飲酒
Asahi Super Dry 辛口啤酒 暢飲 **\$129**/每人 單點 **\$69**/每瓶



用餐須知

- 用餐時間120分鐘，內用需酌收10%服務費
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘

- 個人來店用餐額外加收 \$299清潔費
- 套餐均可無限取用蔬菜自助吧、副食、冰飲品

同組訂位需點選相同價位
食材請適量取用 (剩食>100g酌收\$500食材費)

孩童用餐計費

- 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
- 身高80~99公分/幼兒
酌收\$99
- 身高79公分以下/嬰兒
不另計費

過敏原提醒

肉品、海鮮調味均含麻油成份，不適孕婦及對其過敏體質者食用

※生蠔請加熱完全後食用，切勿生食

ほんかくぱいの
日式燒肉
肉を斬る！



本格

HONKAKU

和牛燒肉放題

本格ほんかく 中文意味著「真實」、「原始」的意思

本格的な肉品は我們的堅持

本格的な熱情は我們的魅力

本格・超越顧客期望の真心款待

每次相聚，都是每個人生命中最美的記憶

因此我們更用心，創造屬於每個人的歡樂

本格・用真誠的心滿足你的味蕾

主廚親自走訪日本各地燒肉名店，嚴選頂尖肉品，尋找創意食材，

結合日式風味料理與飲食文化，打造出屬於我們的創意燒肉。