

● 個人套餐消費滿\$500，即可免費升級蔥油拌飯或蔥花玉子拌飯  
● 套餐均附一越光米飯・鹽昆布雞白湯・韓式泡菜・椒鹽鹽蔥

套餐沙拉：日式野菜・鹽昆布麻油高麗菜或胡麻高麗菜  
高苜美生菜沙拉・和風芥末子醬或柚香油醋

## 盛合套餐 盛り合わせセット

極上A5和牛盛合 特上A5和牛盛り合せセット A5和牛・牛小排・伊比利豚・鮮蝦・圓鱈(大牙南極魚)	1080	贅沢雙饗盛合 牛タンとハラミセット 牛舌・牛横膈膜 ■牛舌為重組肉僅供熟食	560
特選A5和牛盛合 特選A5和牛盛り合せセット A5和牛・松阪豚・厚切板腱牛排・鮮蝦・圓鱈(大牙南極魚)	980	豚肉盛合 豚肉盛り合せセット 松阪豚・豚老饕・豚肋條・豚梅花・豚五花	550
SMILE盛合 スマイル盛り合せセット 牛小排・松阪豚・牛横膈膜・北寄貝・鮮蝦 鱈魚菲力・烏骨雞	680	燒鳥盛合 焼き鳥盛り合せセット 烏骨雞・現流冷藏雞腿・雞松阪・雞腳筋 雞軟骨・雞肺	520
牛肉盛合 牛肉盛り合せセット ■牛舌為重組肉僅供熟食 牛小排・厚切板腱牛排・牛横膈膜・牛肋條・牛舌	680	海陸牛特盛 牛肉と海鮮フルコース 厚切板腱牛排・熟成牛五花・鮮蝦・烏骨雞 現流冷藏雞腿・鱈魚菲力	500
海鮮盛合 海鮮盛り合せセット 圓鱈(大牙南極魚)・干貝・北寄貝・小鮑魚・小章魚 鱈魚菲力・鮮蝦・小花枝	650	海陸豚特盛 豚肉と海鮮フルコース 厚切梅花豚排・豚五花・鮮蝦・烏骨雞 現流冷藏雞腿・鱈魚菲力	500
優質蛋白總匯 高タンパクセット 板腱牛・現流冷藏雞腿・鮮蝦・圓鱈(大牙南極魚)・鱈魚菲力	600		

## 精選套餐 セット

極上A5和牛套餐 特上A5和牛セット	1180	伊比利豚肉套餐 イペリコ豚セット	550
夢幻カルビ套餐 每日限量 夢幻カルビセット	1050	嚴選松阪豚套餐 特上豚トロセット	460
特選A5和牛套餐 特選A5和牛セット	1050	豚肋條套餐 豚中落ちセット	380
PRIME 牛小排套餐 特上カルビセット	950	豚五花套餐 豚カルビセット	280
極上骨付牛肋小排套餐 極上骨付カルビ	880	黑金鑽烏骨雞套餐 烏骨雞セット	380
帶滑牛肋小排套餐 骨付きカルビセット	600	當日現流冷藏雞腿套餐 雞ももセット	260
牛舌套餐 ■重組肉僅供熟食 牛タンセット	400		
牛肋間條套餐 牛中落ちセット	380		
牛五花套餐 牛カルビセット	300		

和牛產地：日本山形、宮城仙台、北海道知床

## 雙拼套餐 コンボセットセット

板腱牛+雞腿肉 ミスジ+鶏もも	420	牛五花+雞腿肉 カルビ+鶏もも	350
板腱牛+鱈魚 ミスジ+スズキ	420	豚梅花+鱈魚 肩ロース+スズキ	400
板腱牛+豚梅花 ミスジ+肩ロース	420	豚五花+雞腿肉 肩ロース+鶏もも	400
牛五花+鱈魚 カルビ+スズキ	350	豚五花+雞腿肉 スズキ+鶏もも	330
牛五花+豚五花 カルビ+豚バラ	350		

## 單點 たんぽん

極上A5和牛 特上A5和牛	600	蔥花玉子拌飯 ねぎ卵ご飯	70
夢幻カルビ	550	蔥油拌飯 ねぎ油かけご飯	50
特選A5和牛 特選A5和牛	500	越光米飯 コシヒカリ	30
Prime牛小排 特上カルビセット	500	鹽昆布雞白湯 塩昆布雞白タン	30
帶骨牛肋小排 骨付きカルビセット	500	海苔 のり	30
牛横膈膜 ハラミ	300	韓式泡菜 キムチ	30
蔥鹽牛舌 ■重組肉僅供熟食 ねぎ塩牛タン	200	溫泉蛋 温泉たまご	30
板腱牛 ミスジ	150	椒鹽鹽蔥 ネギ	20
牛肋條 牛中落ちセット	140		
牛五花 牛カルビ	100		
伊比利豚 イペリコ豚	260		
松阪豚 特上豚トロ	200		
豚肋條 豚中落ち	140		
豚梅花 豚カルビ	120		
豚五花 豚バラ	90		
雞腩 雞白子	180		
雞松阪 雞せり	120		
膠原雞腳筋 雞もものすじ	80		
雞軟骨 ヤゲン軟骨	80		
現流冷藏雞腿 雞もも	80		
圓鱈(大牙南極魚) タラ	320		
生干貝 生ホタテ	160		
巨無霸草蝦 ウシエビ	150		
小鮑魚 子アワビ	150		
鱈魚菲力 スズキのヒレ	120		
蟹膏生干貝 カニミンホタテ	120		
鮮蝦 エビ	90		
小花枝 子イカ	90		
小章魚 子タコ	90		
北寄貝 ホッキガイ	90		

## 副食 たんぽん

ASAHI SUPER DRY 罐裝350ml ASAHI SUPER DRY	69
--	----

多款飲品  
不含酒精類飲品

無限放題

- 本店為套餐制，僅限內用恕不接受外帶及共享用餐。
- 店內用餐需另酌收10%服務費，優惠活動恕不得合併使用。
- 用餐計費方式：身高121公分(含)以上，每人需點選一份套餐。
- 建議成人肉品份量為150公克以上。

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。