和牛盛合

精選盛合 厳選盛り合わせ

炭香醤焼／蒜香椒鹽 口味二選一

贅沢盛合 贅沢盛り合 板腱牛・横膈膜・雪花牛舌	598
逸品盛合 逸品盛り合 和牛牛腸・横膈膜・雪花牛舌	598
極上牛肉盛合 極上牛肉盛り合 沙朗牛・板腱牛・和牛牛腸 美國Prime牛小排・	598
特選牛肉盛合 特選牛肉盛り合 牛五花・沙朗牛・板腱牛 美國Prime牛小排	558
伊比利豚盛合 イベリコ豚肉盛り合 豚五花・松阪豚・伊比利豚	558

特選拼盤 特選盛り合わせ

炭香醤焼／蒜香椒鹽 口味二選一

牛肉拼盤 牛肉盛り合 牛五花・沙朗牛・板腱牛	458
豚肉拼盤 豚肉盛り合 豚五花・豚梅花・松阪豚	458
海陸牛拼盤 牛肉と海鮮盛り合 牛五花・板腱牛・魷魚・鮮蝦・干貝	458
海陸豚拼盤 豚肉と海鮮盛り合 豚五花・梅花豚・魷魚・鮮蝦・干貝	458
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	458
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	358
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	358

雙拼 二種盛りセット

炭香醤焼／蒜香椒鹽 口味二選一

牛肉雙拼 牛肉の二種盛り 牛五花・沙朗牛	288
豚肉雙拼 豚肉の二種盛り 豚五花・豚梅花	288

單品 たんぴん

僅提供炭香醤燒口味

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
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 エンペラ	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 蔥花溫玉飯	70
椒鹽鹽蔥 ネギ	20
櫛瓜 ズッキーニ	35
海苔 のり	30
韓式泡菜 キムチ	30
溫泉蛋 溫泉玉子	30

飲品

Asahi Super Dry 罐裝350ml	69

◆未滿18歲請勿飲酒喝酒不開車，開車不喝酒。

蔦芭美生菜沙拉（和風芥末籽醬／柚香油醋醬／胡麻醬）擇一

套餐均附 鹽昆布雞白湯、越光米飯、韓式泡菜

擇1 【蔥花玉子拌飯】 【蔥油拌飯或白飯即可升級 消費滿$558】 【蔥油拌飯或白飯即可升級 消費滿$458】

套餐免費升級

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。

※ 餐點圖片僅供參考，以現場實物為準