



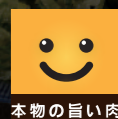
極上和牛
四品盛合 998

極上日本A5和牛
美國Prime羽下
極品橫膈膜牛排
雪花牛舌



特選和牛
四品盛合 898

特選日本A5和牛
美國Prime羽下
極品橫膈膜牛排
雪花牛舌



燒肉スマイル
YAKINIKU SMILE

※ 餐點圖片僅供參考，以現場實物為準

初牛

盛合

套餐免費升級

套餐均附：鹽昆布雞白湯・越光米飯・椒鹽鹽蔥・韓式泡菜
消費滿\$400 白飯即可升級【蔥油拌飯】
消費滿\$500 白飯即可升級【蔥油拌飯或蔥花玉子拌飯】

擇1

精選盛合 嚴選盛り合わせ

極上牛肉盛合

美國Prime牛小排・橫膈膜・板腱牛・牛五花

588

逸品盛合

橫膈膜・雪花牛舌・板腱牛

558

伊比利豚盛合

伊比利豚梅花・松阪豚・豚五花

538

海陸盛合 海鮮と焼肉の盛り合わせ

海陸牛盛合

美國Prime羽下・板腱牛・牛五花
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

588

海陸豚盛合

松阪豚・豚梅花・豚五花
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

558

海陸雞盛合

燒き鳥と海鮮盛り合
雞松阪・雞軟骨・雞腿
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

528

特選拼盤 特選盛り合わせ

牛肉三拼

牛肉の三種盛り
板腱牛・美國Prime羽下・牛五花

508

豚肉三拼

豚肉の三種盛り
松阪豚・豚梅花・豚五花

468

牛雞雙拼

牛肉と燒き鳥二種盛り
板腱牛・牛五花
雞松阪・雞軟骨・雞腿

388

豚雞雙拼

豚肉と燒き鳥二種盛り
豚梅花・豚五花
雞松阪・雞軟骨・雞腿

368

牛肉雙拼

牛肉の二種盛り
板腱牛・牛五花

328

豚肉雙拼

豚肉の二種盛り
豚梅花・豚五花

308

炭香醬燒・蒜香椒鹽 口味二選

僅提供炭香醬燒口味

單品 たんびん

牛五花
牛カルビ

78

板腱牛
ミスジ

108

雪花牛舌
牛タン

168

橫膈膜
ハラミ

188

美國ロースの羽下
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
イペリコ豚

168

現流冷藏雞腿
雞もも

68

雞軟骨
雞軟骨

68

雞松阪
鶏せせり

108

副食

巨無霸草蝦
特大草海老

220

越光米飯
コシヒカリ

30

蔥油拌飯
ネギ油かけ飯

50

蔥花玉子拌飯
蔥花溫玉飯

70

椒鹽鹽蔥
ネギ

20

海苔
のり

30

韓式泡菜
キムチ

30

溫泉蛋
溫泉玉子

30

鹽昆布雞白湯
塩昆布雞白タン

30

櫛瓜
ズッキーニ

35

飲品

Asahi Super Dry 罐裝350ml
◆未滿18歲請勿飲酒喝酒不開車，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





本物の旨い肉

焼肉スマイル

YAKINIKU SMILE