

套餐免費升級 ★不含加點項目

滿\$400元 可升級【蔥油拌飯】

滿\$500元 可升級【蔥油拌飯/蔥花玉子拌飯】2選1

套餐均附 韓式泡菜・鹽昆布雞白湯・越光米飯・椒鹽鹽蔥

盛合

MORIAI

馴染みの雰囲気、
記憶に残る味。

海陸牛特盛

牛肉と海鮮フルコース
板腱牛排、牛五花、現流冷蔵雞腿、
鮮蝦、小章魚、鱈魚菲力

\$550元



箸を置く暇がない、
食べる手が止まらない、
舌は常に喜びに溢れている。

精緻沙拉吧・霜淇淋・多款飲品 不含酒精類飲品

無限放題

雙拼套餐

牛五花 × 現流冷蔵雞腿
牛カルビ×雞もも



\$310元

牛五花 × 豚五花
牛カルビ×豚バラ



\$330元

牛五花 × 牛五花
牛カルビ×牛カルビ



\$330元

牛五花 × 板腱牛
牛カルビ×ミスジ



\$410元

牛五花 × 蔥鹽牛舌
牛舌為重組肉僅供熟食
牛カルビ×ギ塩牛タン



\$430元

牛五花 × 牛橫膈膜
牛カルビ×ハラミ



\$450元

豚五花 × 現流冷蔵雞腿
豚バラ×雞もも



\$310元

豚五花 × 豚五花
豚バラ×豚バラ



\$330元

豚五花 × 豚梅花
豚バラ×豚カルビ



\$330元

豚五花 × 伊比利豚
豚バラ×イベリコ豚



\$450元

この焼肉を食べたら、
もう他の肉は食べられない

海陸豚特盛

豚肉と海鮮フルコース
豚五花、厚切豚梅花、鱈魚菲力
現流冷蔵雞腿、鮮蝦、小章魚

\$530元

Smile盛合

スマイル盛り合せセット
牛五花、牛橫膈膜、豚五花、
鮮蝦、小章魚、鱈魚菲力

\$550元



牛肉盛合

■牛舌為重組肉僅供熟食
牛肉盛り合せセット
牛五花、板腱牛排、牛橫膈膜、蔥鹽牛舌

\$550元



豚肉盛合

豚肉盛り合せセット
豚五花、厚切豚梅花、松阪豚、松阪豚角切

\$530元



燒鳥盛合

燒き鳥盛り合せセット
現流冷蔵雞腿、雞松阪、雞軟骨

\$430元

◆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，避免因食用後產生不適症狀。

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。

たんぱん 美味單點

肉品 (小份)

- 牛五花 \$70
牛カルビ
- 板腱牛 \$110
ミスジ
- 蔥鹽牛舌 \$130
ネギ塩牛タ ■牛舌為重組肉僅供熟食
- 牛橫膈膜 \$150
ハラミ
- 豚五花 \$70
豚バラ

- 豚梅花 \$100
豚カルビ
- 松阪豚 \$130
特上豚トロ
- 伊比利豚 \$150
イベリコ豚
- 現流冷蔵雞腿 \$60
雞もも
- 雞軟骨 \$70
ヤゲン軟骨
- 雞松阪 \$80
雞せせり
- 鮮蝦 \$80
エビ

副食

- 鱈魚菲力 \$80
スズキのヒレ
- 小章魚 \$80
子タコ
- 越光米飯 \$30
コシヒカリ
- 蔥油拌飯 \$50
ネギ油かけご飯
- 蔥花玉子拌飯 \$70
ネギ卵ご飯
- 鹽昆布雞白湯 \$30
塩昆布雞パイタン

- 椒鹽鹽蔥 \$20
ネギ
- 海苔 \$30
のり
- 韓式泡菜 \$30
キムチ
- 溫泉蛋 \$30
溫泉たまご

飲品

- ASAHI Super Dry \$69
ASAHI Super Dry

◆ 未滿18歲請勿飲酒
飲酒不開車・開車不飲酒

★圖片僅供參考，餐點以現場供應為主。

★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。