



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

萵苣、美生菜沙拉（胡麻醬）

精選盛合 嚴選盛り合わせ

極上牛肉盛合

極上牛肉盛り合

美國Prime牛小排・橫膈膜・板腱牛・牛五花

588

逸品盛合

逸品盛り合

橫膈膜・雪花牛舌・板腱牛

558

伊比利豚盛合

イベリコ豚肉盛り合

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

牛肉と海鮮盛り合

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

豚肉と海鮮盛り合

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

焼き鳥と海鮮盛り合

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

牛肉と焼き鳥二種盛り

板腱牛・牛五花
雞松阪・雞軟骨・雞腿

388

豚雞雙拼

豚肉と焼き鳥二種盛り

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 口味二選一

◆ 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



飲品

Asahi Super Dry 罐裝350ml
◆ 未滿18歲請勿飲酒，開車不喝酒。

69

單品 たんびん
牛五花 牛カルビ 78
板腱牛 ミニジ 108
雪花牛舌 牛タン 168
橫膈膜 ハラミ 188
美國Primeの羽下 アメリカ産ハネシタ 228
美國Primeの牛小排 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
現流雞腿 雞もも 68
雞軟骨 雞軟骨 68
雞松阪 雞せせり 108

副食

生干貝 生ホタテ 88
鮮蝦 エビ 88
北寄貝 ホッキガイ 150
鮮甜軟絲 ヤリイカ 150
小鮑魚 こあわび 150
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 ネギ油かけご飯 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 鹽昆布雞バイタン 30
櫛瓜 ブッキーニ 35