

**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

MORIAL

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



中份 \$230元 大份 \$310元

牛五花  
× 牛五花  
牛カルビ×牛カルビ



中份 \$250元 大份 \$330元

牛五花  
× 蔥鹽牛舌  
牛舌為重組肉僅供熱食。  
牛カルビ×ギ塩牛タン



中份 \$310元 大份 \$430元

豚五花  
× 現流冷蔵雞腿  
豚バラ×雞もも



中份 \$230元 大份 \$310元

豚五花  
× 豚梅花  
豚バラ×豚カルビ



中份 \$250元 大份 \$330元

牛五花  
× 豚五花  
牛カルビ×豚バラ



中份 \$250元 大份 \$330元

牛五花  
× 板腱牛  
牛カルビ×ミスジ



中份 \$290元 大份 \$410元

牛五花  
× 牛横膈膜  
牛カルビ×ハラミ



中份 \$330元 大份 \$450元

豚五花  
× 豚五花  
豚バラ×豚バラ



中份 \$250元 大份 \$330元

豚五花  
× 伊比利豚  
豚バラ×イベリコ豚



中份 \$330元 大份 \$450元

## たんぱん 美味單點

### 肉品

- 牛五花 (小份) ..... \$70
- 板腱牛 ..... \$110
- 蔥鹽牛舌 (重組肉僅供熱食) ..... \$130
- 牛横膈膜 ..... \$150
- 豚五花 ..... \$70
- 豚梅花 ..... \$150
- 現流冷蔵雞腿 (雞もも) ..... \$60
- 雞軟骨 (ヤゲン軟骨) ..... \$70
- 雞松阪 (雞せせり) ..... \$80
- 鮮蝦 (エビ) ..... \$80

- 豚梅花 ..... \$100
- 松阪豚 (特上豚トロ) ..... \$130
- 伊比利豚 (イベリコ豚) ..... \$150
- 雞軟骨 (ヤゲン軟骨) ..... \$70
- 雞松阪 (雞せせり) ..... \$80
- 鮮蝦 (エビ) ..... \$80
- 鱈魚菲力 (ススキのヒレ) ..... \$80
- 小章魚 (子タコ) ..... \$80
- 雞軟骨 (ヤゲン軟骨) ..... \$70
- 雞松阪 (雞せせり) ..... \$80
- 鮮蝦 (エビ) ..... \$80

### 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 (ネギ卵ご飯) ..... \$70
- 鹽昆布雞白湯 (塩昆布雞パイタン) ..... \$30

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

### 飲品

- ASAHI Super Dry ..... \$69
- ASAHI Super Dry

◆ 未滿18歲請勿飲酒  
隨酒不開車・開車不隨酒

★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。

## ◆ 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。