一般門市適用

和牛盛合

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・牛十貝・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・牛十貝・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・牛十貝・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

僅提供炭香醬燒口味

單品 たんぴん

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
現流雞腿 雞もも	68
雞軟骨 鶏軟骨	68
雞松阪 鶏せせり	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 蔥花玉子温玉飯	70
椒鹽蔥 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 塩昆布雞パイタン	30
櫛瓜 ズッキーニ	35

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。

套餐免費升級

套餐均附：鹽昆布雞白湯・越光米飯・椒鹽蔥・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】

精緻沙拉吧・霜淇淋・多款飲品 不含酒精類飲品 無限暢選

擇1

⚠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

※ 餐點圖片僅供參考,以現場實物為準

梧棲大智、中壢延平店適用
基隆潮境、台北內湖、林口長庚、

和牛盛合

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・牛十貝・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・牛十貝・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・牛十貝・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・日味二選一

單品 たんぴん

僅提供炭香醬燒口味

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
現流雞腿 雞もも	68
雞軟骨 鶏軟骨	68
雞松阪 鶏せせり	108
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

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 葱花温玉飯	70
椒鹽蔥 ネギ	20
海苔 のり	30
韓式泡菜 キムチ	30
溫泉蛋 温泉玉子	30
鹽昆布雞白湯 塩昆布雞パイタン	30
櫛瓜 ズッキーニ	35

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。

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

精緻沙拉吧・多款冰飲品 不含酒精類飲品 無限加購

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

彰化中山、明誠巨蛋店適用

和牛盛合

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・牛十貝・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・牛十貝・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・牛十貝・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

僅提供炭香醬燒口味

單品 たんぴん

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
現流雞腿 雞もも	68
雞軟骨 鶏軟骨	68
雞松阪 鶏せせり	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 葱花温玉飯	70
椒鹽鹽蔥 ネギ	20
海苔 のり	30
韓式泡菜 キムチ	30
温泉蛋 温泉玉子	30
鹽昆布雞白湯 塩昆布雞パイタン	30
櫛瓜 ズッキーニ	35

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。

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

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

多款冰飲品 不含酒精類飲品 無限放題

台中高工店適用

和牛盛合

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

單品 たんぴん

僅提供炭香醬燒口味

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
現流雞腿 雞もも	68
雞軟骨 鶏軟骨	68
雞松阪 鶏せせり	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 温泉玉子	30
鹽昆布雞白湯 塩昆布雞パイタン	30
櫛瓜 ズッキーニ	35

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。

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】

萬苣美生菜沙拉（胡麻醬） 擇1

⚠ 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