



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



焼肉スマイル
YAKINIKU SMILE

※ 餐點圖片僅供參考，以現場實物為準

初牛

盛合

精選盛合 嚴選盛り合わせ

極上牛肉盛合 588

美國Prime牛小排・橫膈膜・板腱牛・牛五花

逸品盛合 558

橫膈膜・雪花牛舌・板腱牛

伊比利豚盛合 538

伊比利豚梅花・松阪豚・豚五花

海陸盛合 海鮮と焼肉の盛り合わせ

海陸牛盛合 588

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

海陸豚盛合 558

松阪豚・豚梅花・豚五花
鮮甜軟絲・鮮蝦・生干貝・北寄貝・小鮑魚

海陸雞盛合 528

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

特選拼盤 特選盛り合わせ

牛肉三拼 508

牛肉の三種盛り
板腱牛・美國Prime羽下・牛五花

豚肉三拼 468

豚肉の三種盛り
松阪豚・豚梅花・豚五花

牛雞雙拼 388

牛肉と燒き鳥二種盛り
板腱牛・牛五花

豚雞雙拼 368

豚肉と燒き鳥二種盛り
豚梅花・豚五花

牛肉雙拼 328

牛肉の二種盛り
板腱牛・牛五花

豚肉雙拼 308

豚肉の二種盛り
豚梅花・豚五花

炭香醬燒・蒜香椒鹽 口味二選

◆ 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。



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

僅提供炭香醬燒口味

牛五花 78

牛カルビ

板腱牛 108

ミスジ

雪花牛舌 168

牛タン

橫膈膜 188

ハラミ

美國ロースの羽下 228

アメリカ産ハネシタ

美國Prime牛小排 258

アメリカ産特上カルビ

極品橫膈膜牛排 258

ハラミステーキ

特選日本A5和牛 488

特選A5和牛

極上日本A5和牛 588

極上A5和牛

豚五花 78

豚バラ

豚梅花 88

豚カルビ

松阪豚 128

特上豚トロ

伊比利豚梅花 168

イベリコ豚

現流冷藏雞腿 68

雞もも

雞軟骨 68

雞軟骨

雞松阪 108

雞せせり

副食

巨無霸草蝦
特大草海老

小鮑魚 150

こあわび

鮮甜軟絲 150

ヤリイカ

北寄貝 150

ホッキガイ

鮮蝦 88

エビ

生干貝 88

生ホタテ

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

蔥花溫玉飯

椒鹽鹽蔥 20

ネギ

海苔 30

のり

韓式泡菜 30

キムチ

溫泉蛋 30

溫泉玉子

鹽昆布雞白湯 30

鹽昆布雞白タン

櫛瓜 35

ズッキーニ

萬苜蓿生菜沙拉(胡麻醬)

無限放題

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



本物の旨い肉

焼肉スマイル
YAKINIKU SMILE