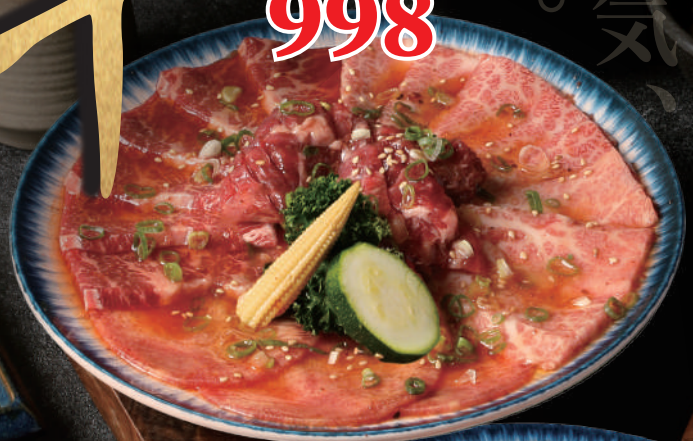




和牛 極上和牛 四品盛合

極上日本A5和牛・美國Prime羽下
極品橫膈膜牛排・雪花牛舌

998



特選和牛 四品盛合

特選日本A5和牛・美國Prime羽下
極品橫膈膜牛排・雪花牛舌

898



燒肉スマイル
YAKINIKU SMILE

※ 餐點圖片僅供參考，以現場實物為準

和牛

盛合

炭香醬燒／蒜香椒鹽 口味二選一

精選盛合

嚴選盛り合わせ

贅沢盛合

贅沢盛り合

板腱牛・橫膈膜・雪花牛舌

逸品盛合

逸品盛り合

橫膈膜・雪花牛舌

極上牛肉盛合

極上牛肉盛り合

沙朗牛・板腱牛・橫膈膜
美國Prime牛小排

特選牛肉盛合

特選牛肉盛り合

牛五花・沙朗牛・板腱牛
美國Prime牛小排

伊比利豚盛合

伊比利豚肉盛り合

豚五花・松阪豚・伊比利豚

炭香醬燒／蒜香椒鹽 口味二選一

特選拼盤

特選盛り合わせ

海陸牛拼盤

牛肉と海鮮盛り合

牛五花・板腱牛・魷魚・鮮蝦・干貝

海陸豚拼盤

豚肉と海鮮盛り合

豚五花・梅花豚・魷魚・鮮蝦・干貝

海陸雞拼盤

燒き鳥と海鮮盛り合

雞腿・雞軟骨・雞松阪・魷魚・鮮蝦・干貝

牛肉拼盤

牛肉盛り合

牛五花・沙朗牛・板腱牛

豚肉拼盤

豚肉盛り合

豚五花・豚梅花・松阪豚

牛雞拼盤

牛肉と燒き鳥盛り合

牛五花・沙朗牛・雞腿・雞軟骨・雞松阪

豚雞拼盤

豚肉と燒き鳥盛り合

豚五花・豚梅花・雞腿・雞軟骨・雞松阪

雙拼

二種盛りセット

牛肉雙拼

牛肉の二種盛り

牛五花・沙朗牛

豚肉雙拼

豚肉の二種盛り

豚五花・豚梅花

308

308

368

368

468

468

488

488

488

538

538

558

558

558

單品

たんびん

僅提供炭香醬燒口味

牛五花

牛カルビ

沙朗牛

サーロイン

板腱牛

ミスジ

雪花牛舌

牛タン

橫膈膜

ハラミ

美國Prime羽下

アメリカ産ハネシタ

美國Prime牛小排

アメリカ産特上カルビ

極品橫膈膜牛排

ハラミステーキ

特選日本A5和牛

特選A5和牛

極上日本A5和牛

極上A5和牛

豚五花

豚バラ

豚梅花

豚カルビ

松阪豚

特上豚トロ

伊比利豚梅花

伊比利豚

78

88

108

168

188

228

228

258

258

488

588

78

88

128

168

副食

干貝

ホタテ貝

鮮蝦

エビ

魷魚

エノベラ

雞松阪

鶏せせり

雞軟骨

鶏軟骨

現流冷藏雞腿

雞もも

68

68

108

88

88

88

88

越光米飯

コシヒカリ

蔥油拌飯

ネギ油かけご飯

蔥花玉子拌飯

蔥花溫玉飯

椒鹽鹽蔥

ネギ

櫛瓜

ズッキーニ

海苔

のり

韓式泡菜

キムチ

溫泉蛋

溫泉玉子

飲品

Asahi Super Dry 罐裝350ml

◆未滿18歲請勿飲酒喝過酒不開車、開車不喝酒。

69

30

30

30

35

20

70

50

30

網路聲量
TOP1
個人式燒肉



◆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。



本物の旨い肉

焼肉スマイル
YAKINIKU SMILE