

有之和牛

點餐步驟

1 選用餐方式
2 選湯底
3 選加點

湯

基本湯底 3選1

干貝 和風 老熬
昆布 豚骨 牛骨

升級湯底 5選1

粵式胡椒豚骨 + 129
和風鮭魚味噌 + 129
養生藥膳 + 159
鮮菇奶香 + 159
川香麻辣 + 159

幕內套餐
升級湯底需加價

關脇套餐
和風鮭魚味噌/粵式胡椒豚骨免加價

大關/橫網套餐
升級湯底免加價

單人用餐
僅提供湯底選1,可加價升級

幕內

\$788 僅限平日供應

< 用餐時間100分鐘 >

關脇

\$838 平日午餐
(週一至週五 11:00~16:00)

\$888 晚餐/假日/例假日/特殊節日

< 用餐時間100分鐘 >

大關

\$888 平日午餐
(週一至週五 11:00~16:00)

\$988 晚餐/假日/例假日/特殊節日

< 用餐時間120分鐘 >

橫網

\$1,230 平日午餐
(週一至週五 11:00~16:00)

\$1,380 晚餐/假日/例假日/特殊節日

< 用餐時間120分鐘 >

鍋物

熟成牛 草飼澳洲熟成板腱
美國濕式熟成雪花

熟成豚 台灣安心豚雪花
台灣安心豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿

燒肉

熟成牛 厚切牛雪花

熟成豚 厚切豚雪花

熟成禽 冷藏現流雞腿

鍋物

熟成牛 美國濕式熟成板腱
美國濕式熟成霜降
美國濕式熟成雪花
草飼澳洲熟成板腱

熟成羊 草飼熟成羊 (重組肉)

熟成豚 嚴選松板豚六兩 (重組肉)
台灣安心豚雪花
台灣安心豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿

熟成海 潮鯛魚片
海鱸魚片

燒肉

熟成牛 厚切熟成嫩肩牛排
厚切牛雪花

熟成豚 厚切豚雪花
厚切豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿

熟成海 潮鯛魚片
海鱸魚片

鍋物

熟成牛 冷藏澳洲和牛・鮮切澳洲和牛
草飼熟成菲力・草飼澳洲熟成板腱
美國濕式熟成板腱・美國濕式熟成霜降
美國濕式熟成雪花

熟成羊 草飼熟成羊 (重組肉)

熟成豚 西班牙橡果伊比利豚
嚴選松板豚六兩 (重組肉)
台灣安心豚雪花・台灣安心豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿

熟成海 鮮蚶・船釣透抽・鮮蝦
潮鯛魚片・海鱸魚片

熟成海 香滷牛筋・香滷蜂巢肚・香滷肥腸

燒肉

熟成牛 薄切澳洲和牛・嚴選牛舌 (重組肉)
厚切菲力牛排・厚切熟成嫩肩牛排
厚切牛雪花

熟成豚 薄切松阪豚
厚切豚雪花・厚切豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿・燒鳥三角胸軟骨
燒鳥松板

熟成海 鮮蚶・船釣透抽・鮮蝦
潮鯛魚片・海鱸魚片

熟成海 香滷肥腸

鍋物

熟成牛 美國特上熟成羽下
冷藏澳洲和牛・鮮切澳洲和牛
草飼熟成菲力・草飼澳洲熟成板腱
美國濕式熟成板腱・美國濕式熟成霜降
美國濕式熟成雪花

熟成羊 草飼熟成羊 (重組肉)

熟成豚 西班牙橡果伊比利豚
嚴選松阪豚六兩 (重組肉)
台灣安心豚雪花・台灣安心豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿

熟成海 三文鮭魚・黑虎蝦・淡菜
鮮蚶・船釣透抽・鮮蝦
潮鯛魚片・海鱸魚片

熟成海 香滷牛筋・香滷蜂巢肚・香滷肥腸

燒肉

熟成牛 厚切羽下牛排
薄切澳洲和牛・嚴選牛舌 (重組肉)
厚切菲力牛排・厚切熟成嫩肩牛排
厚切牛雪花

熟成豚 厚切伊比利梅花豚排
薄切松阪豚・厚切豚雪花・厚切豚梅花

熟成禽 冷藏現流雞腿・燒鳥三角胸軟骨
燒鳥松板

熟成海 三文鮭魚・黑虎蝦・淡菜
鮮蚶・船釣透抽・鮮蝦
潮鯛魚片・海鱸魚片

熟成海 香滷肥腸

火烤雙享
+99/人

加購專區



夢幻限定日本和牛
產地:日本山形・宮城・仙台北海道・知床・鹿兒島

\$359/(100g/份)

啤酒暢飲 ※開車不喝酒、喝酒不開車,未滿18請勿飲酒

Asahi Super Dry 辛口啤酒

暢飲 \$129/每人 單點 \$69/每瓶

用餐須知

- 同組訂位需點選相同價位,內用酌收10%服務費
- 食材請適量取用(剩食>100g酌收\$500食材費)
- 最後加點時間為用餐時間最後35分鐘

- 個人來店用餐額外加收 \$299清潔費
- 套餐均可無限取用野菜自助吧、副食、冰飲品

孩童計費

- 身高120~139公分
幕內套餐 \$488 / 關脇套餐 \$588
大關套餐 \$688 / 橫網套餐 \$988

- 身高100~119公分/小兒 酌收\$299
- 身高80~99公分/幼兒 酌收\$99
- 身高79公分以下/嬰兒 不另計費