

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

干貝昆布 和風豚骨 老熬牛骨

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 ■重組肉僅供熟食

熟成豚 嚴選松板豚六兩 ■重組肉僅供熟食 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 ■重組肉僅供熟食

熟成豚 西班牙橡果伊比利豚 嚴選松板豚六兩 ■重組肉僅供熟食 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 ■重組肉僅供熟食 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 ■重組肉僅供熟食

熟成豚 西班牙橡果伊比利豚 嚴選松阪豚六兩 ■重組肉僅供熟食 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 ■重組肉僅供熟食 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

\$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

一緒に食べ放題