# 燒肉スマイル YAKINIKU SMILE

本物の旨い肉

## 套餐免費升級 ★不含加點項目

滿$400元 可升級【蔥油拌飯】

滿$500元 可升級【蔥油拌飯/蔥花玉子拌飯】2選1

## 套餐均附 韓式泡菜・越光米飯・鹽昆布雞白湯

# 盛合 MORIAI

馴染みの雰囲気、
記憶に残る味。

箸を置く暇がない、
食べる手が止まらない、
舌は常に喜びに溢れている。

### 海陸牛特盛
牛肉と海鮮フルコース
板腱牛排、牛五花、現流冷藏雞腿、鮮蝦、小章魚、鱸魚菲力
$520元

### 海陸豚特盛
豚肉と海鮮フルコース
豚五花、厚切豚梅花、鱸魚菲力
現流冷藏雞腿、鮮蝦、小章魚
$500元

### Smile盛合
スマイル盛り合せセット
牛五花、牛横膈膜、豚五花、
鮮蝦、小章魚、鱸魚菲力
$520元

多款飲品 不含酒精類飲品 **無限放題**

焼肉スマイルの美味しさを、
自分だけの記憶にしないで、
その時の喜びを他

この焼肉を食べたら、
もう他の肉は食べられない

### 牛肉盛合 ■牛舌為重組肉僅供熟食
牛肉盛り合せセット
牛五花、板腱牛排、牛横膈膜、蔥鹽牛舌
$520元

### 豚肉盛合
豚肉盛り合せセット
豚五花、厚切豚梅花、松阪豚、松阪豚角切
$500元

### 燒鳥盛合
焼き鳥盛り合せセット
現流冷藏雞腿、雞松阪、雞軟骨
$400元

# 雙拼套餐

牛五花 × 現流冷藏雞腿
牛カルビ×雞もも
$280元

牛五花 × 豚五花
牛カルビ×豚バラ
$300元

牛五花 × 牛五花
牛カルビ×牛カルビ
$300元

牛五花 × 板腱牛
牛カルビ×ミスジ
$380元

牛五花 × 蔥鹽牛舌
■牛舌為重組肉僅供熟食
牛カルビ×ギ塩牛タン
$400元

牛五花 × 牛横膈膜
牛カルビ×ハラミ
$420元

豚五花 × 現流冷藏雞腿
豚バラ×雞もも
$280元

豚五花 × 豚五花
豚バラ×豚バラ
$300元

豚五花 × 豚梅花
豚バラ×豚カルビ
$300元

豚五花 × 伊比利豚
豚バラ×イベリコ豚
$420元

## たんぜん 美味單點

### 肉品 (小份)

| | |
|---|---|
| 牛五花 牛カルビ | $70 |
| 板腱牛 ミスジ | $110 |
| 蔥鹽牛舌 ネギ塩牛タ ■牛舌為重組肉僅供熟食 | $130 |
| 牛横膈膜 ハラミ | $150 |
| 豚五花 豚バラ | $70 |
| 豚梅花 豚カルビ | $100 |
| 松阪豚 特上豚トロ | $130 |
| 伊比利豚 イベリコ豚 | $150 |
| 現流冷藏雞腿 雞もも | $60 |
| 雞軟骨 ヤゲン軟骨 | $70 |
| 雞松阪 雞せせり | $80 |
| 鮮蝦 エビ | $80 |
| 鱸魚菲力 スズキのヒレ | $80 |
| 小章魚 子タコ | $80 |

### 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 ネギ卵ご飯 | $70 |
| 鹽昆布雞白湯 塩昆布雞パイタン | $30 |
| 椒鹽鹽蔥 ネギ | $20 |
| 海苔 のり | $30 |
| 韓式泡菜 キムチ | $30 |
| 溫泉蛋 溫泉たまご | $30 |
| 包肉生菜 レタス | $30 |

### 飲品

| | |
|---|---|
| ASAHI Super Dry ASAHI Super Dry | $69 |

未滿18歲請勿飲酒
喝酒不開車・開車不喝酒・

★圖片僅供參考，餐點以現場供應為主。

★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。食材充分加熱，切勿生食。

### 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。