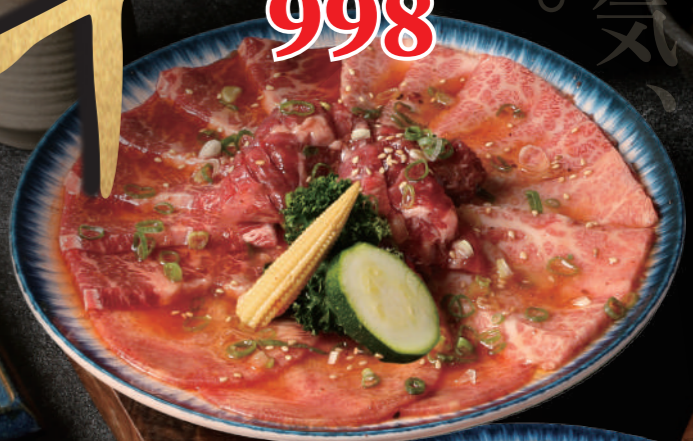




# 和牛 極上四品盛合

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

板腱牛・橫膈膜・雪花牛舌

558

逸品盛合

橫膈膜・雪花牛舌

558

極上牛肉盛合

沙朗牛・板腱牛・橫膈膜  
美國Prime牛小排

558

特選牛肉盛合

牛五花・沙朗牛・板腱牛  
美國Prime牛小排

538

伊比利豚盛合

伊比利豚肉盛り合  
豚五花・松阪豚・伊比利豚

538

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

488

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

488

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

488

牛肉拼盤

牛肉盛り合  
牛五花・沙朗牛・板腱牛

468

豚肉拼盤

豚肉盛り合  
豚五花・豚梅花・松阪豚

468

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

368

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

368

炭香醬燒／蒜香椒鹽 口味二選一

## 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

308

豚肉雙拼

豚肉の二種盛り  
豚五花・豚梅花

308

僅提供炭香醬燒口味

## 單品

たんびん

牛五花

牛カルビ

78

沙朗牛

サーロイン

88

板腱牛

ミスジ

108

雪花牛舌

牛タン

168

橫膈膜

ハラミ

188

美國Prime羽下

アメリカ産ハネシタ

228

美國Prime牛小排

アメリカ産特上カルビ

258

極品橫膈膜牛排

ハラミステーキ

258

特選日本A5和牛

特選A5和牛

488

極上日本A5和牛

極上A5和牛

588

豚五花

豚バラ

78

豚梅花

豚カルビ

88

松阪豚

特上豚トロ

128

伊比利豚梅花

イベリコ豚

168

## 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

蔥花溫玉飯

70

椒鹽鹽蔥

ネギ

20

櫛瓜

ズッキーニ

35

海苔

のり

30

韓式泡菜

キムチ

30

溫泉蛋

溫泉玉子

30

## 飲品

Asahi Super Dry 罐裝350ml

◆未滿18歲請勿飲酒喝酒不開車，開車不喝酒。

69

## ◆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。

網路聲量  
TOP1  
個人式燒肉





本物の旨い肉

焼肉スマイル  
YAKINIKU SMILE