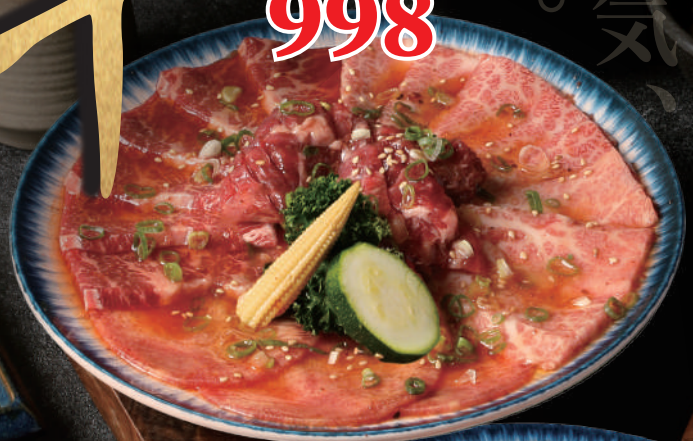




和牛 極上四品盛合

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

逸品盛合

橫膈膜・雪花牛舌

極上牛肉盛合

沙朗牛・板腱牛・橫膈膜
美國Prime牛小排

特選牛肉盛合

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

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

豚肉雙拼

豚肉の二種盛り
豚五花・豚梅花

單品

僅提供炭香醬燒口味
たんびん

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

488

588

78

88

128

168

套餐均附 鹽昆布雞白湯、越光米飯、韓式泡菜

精緻沙拉吧・霜淇淋・多款飲品 不含酒精類飲品

無限放題

現流冷藏雞腿

雞もも

雞軟骨

雞軟骨

雞松阪

鶏せせり

魷魚

エビ

鮮蝦

エビ

干貝

ホタテ貝

副食

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歲請勿飲酒喝酒不開車、開車不喝酒。

69

30

30

30

35

20

70

50

30

88

88

88

108

68

68

套餐免費升級

消費滿\$458 白飯即可升級【蔥油拌飯】

消費滿\$558 白飯即可升級【蔥油拌飯或

蔥花玉子拌飯】

擇1

◆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