



YAKINIKU
本格
HONKAKU

和牛燒肉放題

點餐
步驟

- 1 選價位
- 2 選肉品
- 3 選秘醬



一番套餐

入門修煉初心者の選

\$788 僅限平日供應

經典套餐

邁向高手必讀の經典

\$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 / 天災假

本格套餐

邁向燒肉大師の路

\$938 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 / 天災假

和牛盛宴

匠人絕技上乘の美味

\$1,488 平日午餐 (週一至週五 11:00~16:00)
\$1,588 晚餐 / 假日 / 例假日 / 特殊節日 / 天災假

牛の巻

美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の巻

台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

燒鳥

手羽先(雞翅)
雞心

牛の巻

定番牛肋條
草飼熟成菲力
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の巻

台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

燒鳥

手羽先(雞翅)
雞心

牛の巻

澳洲王樣M9+純血冷藏和牛薄燒
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛角切
美國特上熟成羽下牛排
美國特上熟成羽下角切
美國骨付牛小排
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱

豚の巻

西班牙橡果伊比利豚嫩肩排
西班牙橡果伊比利豚嫩肩角切
嚴品松阪豚六兩薄燒
嚴品松阪豚六兩角切
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

羊の巻

骨付小羔羊排

燒鳥

鳥松阪
鳥金玉(白子)
三角胸軟骨
手羽先(雞翅)
雞心

海味

北海道帆立貝 · 鮭魚菲力

日本和牛
特上赤身薄燒 · 特上赤身角切
特上霜降薄燒 · 特上霜降角切



最高等級
黃金澳洲黑傑克和牛
(薄燒/角切)

牛の巻

澳洲王樣M9+純血冷藏和牛薄燒
澳洲王樣M9+純血冷藏和牛角切
美國特上熟成羽下牛排
美國特上熟成羽下角切
美國骨付牛小排
美國濕式熟成牛五花
美國濕式熟成赤身板腱
小牛戰斧肋排
定番牛肋條
草飼熟成菲力

豚の巻

西班牙橡果伊比利豚嫩肩排
西班牙橡果伊比利豚嫩肩角切
嚴品松阪豚六兩薄燒
嚴品松阪豚六兩角切
台灣安心豚五花
台灣安心嫩肩梅花豚

羊の巻

骨付小羔羊排

燒鳥

鳥松阪
鳥金玉(白子)
三角胸軟骨
手羽先(雞翅)
雞心

海味

磯岸鮑魚
播磨生蠔
黑虎蝦
北海道帆立貝
鮭魚菲力

※生蠔請加熱完全後食用，切勿生食



椒鹽麻油
辣甘



經典原味
辣甘



韓風辣醬
辣甘



日式醬燒
辣甘

肉を斬る!

✿ 加購專區

職人湯品 (選一) 加購 **\$99**/每人

和風本鰹昆布湯 · 信州鮭魚味噌湯 含乳製品 · 贅沢牛髓湯
本格濃厚豚骨湯 含乳製品 · 松露金鑽清雞湯 · 川香麻辣湯 含乳製品
※溫馨提醒，標示含乳製品成分湯品，過敏及乳糖不耐症者，敬請注意

✿ **穀飼牛舌+橫膈膜** 放題 **\$129**/每人
*重組肉

✿ **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

● 用餐時間120分鐘，內用需酌收10%服務費
● 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

同組訂位需點選相同價位
食材請適量取用(剩食>100g酌收\$500食材費)