

力士燒肉

598 /人

午餐

698 /人

晚餐.周六日.例假日

厚切牛排

特選牛胸腹牛排

(原味)/1份

(美國/Q彈/5分熟)

冷藏熟成牛

特選嫩肩沙朗(紐澳/軟嫩/5分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

特選牛霜降(巴拉圭/嚼勁/5分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

特選牛胸腹肉(美國/Q彈/5分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

寶島豚

特選寶島豚梅花(台灣/軟嫩/須熟食)

4片 (原味 照燒 辣味)

特選寶島豚五花(台灣/軟嫩/須熟食)

4片 (原味 照燒 辣味)

烤海鮮

特選鹽烤鮮甜海蝦/4隻

特選貴妃鮑角/4個

烤時蔬

奶油杏鮑菇/1盅 奶油金針菇/1盅

甜蜜蜜

香烤乳酪酥/2個 煉乳麻吉燒/2個

玉米布丁酥/2個 烤一支棉花糖/1支

起土地瓜燒/2個

大關燒肉

698 /人

午餐

798 /人

晚餐.周六日.例假日

厚切牛排

上選Prime厚切牛排

(原味)/1份

(美國/軟嫩/5分熟)

冷藏熟成牛

上選CAB安格斯黑牛嫩肩(美國/嚼勁/5分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

上選鮮嫩菲力(巴拉圭/軟嫩/5分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

上選鮮嫩牛肋(巴拉圭/Q彈/全熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

寶島豚

上選寶島豚肋眼(台灣/軟嫩/須熟食)

4塊 (椒麻 十三香)

烤海鮮

上選奶油黃金蝦/4隻

上選清酒大蛤/2顆

烤時蔬

培根金針菇/2個(荷蘭/須熟食)

甜蜜蜜

火烤冰淇淋/1個(香草.巧克力.香芋.口味隨機)

橫網燒肉

898 /人

午餐

998 /人

晚餐.周六日.例假日

厚切牛排

特上骨付牛小排

(原味)/1份

(美國/Q彈/全熟)

冷藏熟成牛

特上見島和牛嫩肩沙朗(美國/嚼勁/3分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

特上無骨牛小排(肩)(美國/Q彈/5分熟)

4片 (原味 照燒 辣味)

特上薄切牛舌(紐澳/Q彈/須熟食)

4片 (原味 照燒 辣味)

寶島豚

特上伊比利豚松阪(西班牙/Q彈/須熟食)

4片 (原味 照燒 辣味)

烤海鮮

特上阿根廷天使紅蝦/2隻

特上北海道大帆立貝/2顆

特上奶油大干貝(組合)/2顆

特上東石帶殼鮮蚶/2顆

特上九孔鮑魚/2顆



Bear One B.B.Q 熊一燒肉

兒童 小一至小六 半價
幼童 4~6 歲 200
小童 0~3 歲 免費

基於安全考量, 限一大配一小

午餐 11:30-16:00

晚餐 16:00-02:00

周六日、例假日

11:30-02:00

● 珍惜食物、適量點餐

● 每次可點8樣, 每樣可點2份

● 最後加點為用餐結束前30分鐘

● 格內請寫份數

● 送單後10分鐘即可再加點

● 點餐問題請洽工作人員協助

國際旅客來台指定餐廳

国際旅客の指定するレストラン

Designated restaurant for international tourists

国际旅客來台指定餐厅

외국 관광객 지정 레스토랑

ร้านอาหารที่นักท่องเที่ยวต่างชาติมาทานในวันแล้วต้องไป

1. 吃到飽不可外帶 2. 歡迎自帶飲料、酒類、免收開瓶費 3. 須同桌同消費方式, 10%清潔費另計 4. 基於食安考量, 請以夾子烤肉, 筷子吃肉 5. 限2人開爐, 1成人開爐酌加收開爐費100元 6. 浪費食物超過100g, 每人加收食材費300元

7. 用餐時間2小時, 以訂位時間或第一人進場時間, 擇先計算 8. 每人每超過半小時內, 加收100元超時費, 以此類推, 亦無法再加點 9. 平日遇政府機關公告之國定假日、彈性放假日與勞工放假日皆以假日價格計費

10. 圖片及文字僅供參考, 食材的產地、種類、等級、價格等, 以門市當日進貨供應或手機點餐為準, 食材有異動時, 將以等值商品替代, 恕不另行通知