幕下燒肉

598/人 午餐　**698/人** 晚餐

豬烤吧

- 脆口煙燻腸
- 廟口小香腸
- 脆皮椒鹽大腸
- 地獄辛辣大腸
- 日式山賊豬排
- 日式照燒豬排
- 蘋果味噌豬排
- 地獄辛辣豬排

雞烤吧

- 椒鹽雞軟骨
- 酥烤七里香
- 蜜汁烤雞翅
- 蜜汁烤雞腿
- 日式山賊雞腿
- 日式照燒雞腿
- 蘋果味噌雞腿
- 地獄辛辣雞腿

飯吧

- 熊爸滷肉飯
- 熊爸壽喜燒牛丼
- 熊爸溫泉蛋烏龍麵
- 熊爸安格斯牛黑咖哩

生菜吧

野菜吧

暢飲吧

啤酒吧

- 台灣生啤酒
- 海尼根生啤酒
- 紅點精釀啤酒.IPA
- 紅點精釀啤酒.喝起來

冰品吧

- 哈根達斯暢銷口味

力士燒肉

698/人 午餐　**798/人** 晚餐.週六日.例假日

厚切牛排

原塊牛胸腹牛排
(美國/Q彈/5分熟)　☐原味/1份

原塊牛

- 牛胸腹肉(美國/Q彈/5分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- 嫩肩沙朗(紐澳/軟嫩/5分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- 霜降板腱牛(巴拉圭/嚼勁/5分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬

精選豚

- 精選豚梅花(加拿大/軟嫩/須熟食)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- 精選豚五花(巴拉圭/軟嫩/須熟食)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬

海鮮

- 深海魷魚/2個 ☐
- 鯛魚下巴/2個 ☐
- 椒鹽帆立貝/4個 ☐
- 鹽烤鮮甜海蝦M/2隻 ☐

時蔬

- 絲瓜蛤蜊/1盅 ☐
- 奶油金針菇/1盅 ☐

大關燒肉

798/人 午餐　**898/人** 晚餐.週六日.例假日

厚切牛排

原塊Prime嫩肩牛排
(美國/Q彈/5分熟)　☐原味/1份

原塊牛

- 鮮嫩菲力(巴拉圭/軟嫩/5分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- 鮮嫩牛肋(巴拉圭/Q彈/全熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- CAB安格斯黑牛(美國/嚼勁/5分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬

精選豚

- A級雪紋豚松阪
  (丹麥.荷蘭.西班牙.加拿大/Q彈/須熟食)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬

海鮮

- 奶油胡椒蝦L/4隻 ☐
- 香烤鮮嫩鯖魚/2個 ☐
- 日式清酒大蛤/2個 ☐
- 奶油組合大干貝/2個 ☐

橫綱燒肉

998/人 午餐　**1098/人** 晚餐.週六日.例假日

厚切牛排

原塊骨付牛小排
(美國/Q彈/5分熟)　☐原味/1份

原塊牛

- 薄切牛舌(紐澳/Q彈/須熟食)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- 無骨牛小排(肩)(美國/Q彈/5分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬
- 見島和牛嫩肩沙朗(美國/嚼勁/3分熟)
  3片 ☐原味 ☐椒鹽 ☐日式燒肉醬

海鮮

- 大海虎蝦XL/2隻 ☐
- 奶油北海道大干貝/2個 ☐

熊一燒肉

熊熊肉慾・一飽食慾

午餐	11:30-16:00
晚餐	16:01-02:00
週六日例假日	11:30-02:00

兒童	小一至小六在學畢業以成人計價	半價
幼童	4～6 歲	200
小童	0～3 歲	免費

限一大配一小
超過一大配一小比例，恕無法提供服務

- ●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　Designated restaurant for international tourists
国際旅客の指定するレストラン　ร้านอาหารที่นักท่องเที่ยวต่างชาติมาไต้หวันแล้วต้องไป
외국 관광객 지정 레스토랑　Nhà hàng được du khách quốc tế chỉ định khi đến Đài Loan

1.基於鮮度考量，出餐後食材恕不退換 2.基於食安考量，請以夾子烤肉，筷子吃肉 3.限2人開爐，1成人開爐加收開爐費300元 4.浪費食物超過100g，每人加收食材費300元 5.吃到飽均含歡樂吧放題，請勿攜帶外食，店內任何食物不可打包外帶 6.用餐時間120分鐘，以訂位或第一人進場時間，擇先計算 7.人數限一大配一小，超過一大配一小比例，恕無法提供服務 8.每人每超過半小時內，加收150元超時費，以此類推，亦無法再點餐 9.溫馨提醒親愛貴賓:沒煮熟、沒烤熟、吃過急、吃過多、生熟冷熱混吃、個人腸胃及體質差異、等等原因都可能造成腸胃不適或引發過敏，請自行斟酌並適當用餐，感謝您的理解與配合