夯下去 和牛燒肉放題

午餐11:30-16:00 晚餐16:01-24:00
週六日.例假日 11:30-24:00
10%清潔費另計

爽烤歡樂吧放題

598 /人 平日午餐　**698** /人 晚餐.週六日.例假日

豚烤吧
- 廟口小香腸
- 脆皮煙燻腸
- 日式燒肉醬梅花豚
- 黑胡椒香蒜梅花豚
- 赤味噌蘋果梅花豚

雞烤吧
- 蜜汁烤雞翅
- 酥烤七里香
- 日式燒肉醬嫩雞腿
- 黑胡椒香蒜嫩雞腿
- 赤味噌蘋果嫩雞腿

飯吧
- 溫泉蛋
- 黃金滷肉販
- 安格斯牛黑咖哩飯

湯吧
- 日式鮮味蛤蠣湯/1份
- 牛肉泡菜豆腐鍋/1份
- 海鮮泡菜豆腐鍋/1份

野菜吧

生菜吧

漬物吧

暢飲吧

酒吧
- 進口紅酒
- 進口白酒
- 進口氣泡酒
- 海尼根生啤酒
- 紅點精釀啤酒・台PA
- 紅點精釀啤酒・喝起來

冰吧
- 莫凡彼 4種口味
- 哈根達斯 8種口味

A 骨付牛小排放題

798 /人 平日午餐　**898** /人 晚餐.週六日.例假日

厚切牛排
- 冷藏熟成 特級骨付牛小排(美國/軟嫩/全熟) 1份 ☐原味

冷藏熟成牛
- 特級牛胸腹肉(美國/Q彈/5分熟) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- CAB安格斯黑牛(美國/嚼勁/5分熟) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- CAB安格斯黑牛角切(美國/Q彈/5分熟) 3塊☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬

精選豚
- 精選豚梅花(軟嫩/須熟食) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- 精選豚五花(軟嫩/須熟食) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬

烤海鮮
- 挪威鯖魚/2個 ☐
- 深海魷魚/2個 ☐
- 鮮甜草蝦L/2隻 ☐

食事
- 黑松露和牛石鍋飯/1份 (和牛1吃) ☐

烤甜心
- 香濃起司乳酪酥/2個 ☐
- 手工巧克力布朗尼/2個 ☐
- 火烤冰淇淋/2個 (香草.巧克力.香芋.口味隨機) ☐

B 翼板牛排放題

998 /人 平日午餐　**1098** /人 晚餐.週六日.例假日

厚切牛排
- 冷藏熟成 頂級翼板牛排(美國/Q彈/5分熟) 1份☐原味

冷藏熟成牛
- 香烤牛肋(美國/嚼勁/全熟) 3塊☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- 鮮嫩菲力(軟嫩/5分熟) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- 冠軍黑毛和牛(澳洲/軟嫩/3分熟) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬 (和牛2吃)

精選豚
- A級雪紋豚松阪(Q彈/須熟食) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬

烤海鮮
- 九孔鮑魚/2個 ☐
- 鮮甜海蝦XL/2隻 ☐

C 黑毛和牛沙朗牛排放題

1298 /人 平日午餐　**1398** /人 晚餐.週六日.例假日

厚切牛排
- 冷藏熟成 黑毛和牛沙朗牛排(澳洲/Q彈/3分熟) (和牛3吃) 1份☐原味

冷藏熟成牛
- 牛舌薄切(紐澳/Q彈/須熟食) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- 見島和牛霜降(美國/嚼勁/3分熟) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬 (和牛4吃)
- 黑毛和牛肋條(澳洲/嚼勁/全熟) 3塊☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬 (和牛5吃)

精選豚
- 伊比利豚梅花(軟嫩/須熟食) 3片☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬
- 伊比利豚肋條(嚼勁/須熟食) 3塊☐原味 ☐椒鹽 ☐味噌燒肉醬

烤海鮮
- 北海道生食級大干貝/2個 ☐

兒童	6歲至小六在學畢業以成人計價	半價
幼童	3～6歲未滿	200
小童	0～3歲未滿	免費
敬老	65歲以上	免10%清潔費

須出示證件.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5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
国际旅客来台指定餐厅
Designated restaurant for international tourists
国際旅客の指定するレストラン
ร านอาหารที่นักท่องเที่ยวต างชาติมาได้ หวันแล้วต้องไป

Nhà hàng được du khách quốc tế chỉ định khi đến Đài Loan
외국 관광객 지정 레스토랑
Restoran yang Ditetapkan untuk Wisatawan Internasional yang Berkunjung ke Taiwan
ဝိုးဂျူမီးလာသော အပြည်ပြည်ခရီးရှာ ခရီးသွားများအတွက် ရွေးချယ်ထားသော စားသောက်ခုံ

1.貼心提醒親愛的貴賓：(1)為了您的健康，用餐前請務必使用洗手乳洗手，請勿徒手抓食物進食，請戴手套取餐。(2)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。2.基於食安考量，出餐後食材恕不退換。3.基於食安考量，請以夾子烤肉，筷子吃肉。4.限2人開爐，1成人開爐加收開爐費300元。5.浪費食物超過100g，每人加收食材費300元。6.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。7.用餐時間120分鐘，以訂位或第一人進場時間，擇先計算。8.人數限一大配一小，超過一大配一小比例，恕無法提供服務。9.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。10.參加優惠活動限電話預約、Inline及現場登記，粉絲團無法受理。11.參加任何優惠活動，須至少提前1天預約訂位，並主動告知參加哪項優惠活動。12.參加證件對對碰、壽星禮或指定活動優惠須於用餐前主動出示有效證件正本。13.所有行銷活動僅可擇一，不得併用，亦不適用外帶。14.同桌須相同消費方式，10%清潔費另計。15.有特殊需求如：有坐輪椅者、須要兒童椅等，請於訂位時主動告知或註明。16.平日遇政府機關公告為國定假日、彈性放假日、勞工放假日，皆以假日價格計費。17.蔬果類易因氣候影響而致採收狀況不佳，將視情況暫停或取消供應，以門市當日進貨或實際供應為準。18.示意圖片及文字僅供參考，原塊肉品切片後油花、紋路皆不相同，食材的產地、種類、等級、價格等，以門市當日進貨或實際供應為準，食材有異動時，將以等值商品替代，恕不另行通知。19.如有未盡事宜或遇不可抗之因素，本公司保留變更、取消及解釋活動辦法之權利，如有異動恕不另行通知。

15-1_A3點菜單_1140613