



秀下去 和牛燒肉放題

爽烤歡樂吧

598 /人 平日午餐
698 /人 晚餐·週六日·例假日

豚烤吧

廟口小香腸
脆口煙燻腸
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
壽喜燒牛丼
安格斯牛黑咖哩

湯吧

日式鮮味蛤蠣湯/1份
韓式泡菜豆腐鍋/1份
韓式泡菜海鮮豆腐鍋/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·IPA
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



牛胸腹牛排

798 /人 平日午餐
898 /人 晚餐·週六日·例假日

厚切牛排

冷藏熟成 特級牛胸腹牛排
(美國/Q彈/5分熟) 原味/1份

冷藏熟成牛

骨付牛小排(美國/軟嫩/全熟)
1份 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安格斯黑牛骰子(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(加拿大/軟嫩/須熟食)
3片 原味 椒鹽 味噌燒肉醬
精選豚五花(巴拉圭/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)

翼板牛排

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) 原味/1份

冷藏熟成牛

香烤牛肋角切(美國/嚼勁/全熟)
3塊 原味 椒鹽 味噌燒肉醬
 鮮嫩菲力(巴拉圭/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) **和牛2吃**
3片 原味 椒鹽 味噌燒肉醬

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 味噌燒肉醬

烤海鮮

九孔鮑魚/2個
鮭魚菲力/2塊
鮮甜海蝦XL/2隻



黑毛和牛沙朗牛排

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 **和牛3吃**
(澳洲/Q彈/3分熟) 原味/1份

冷藏熟成牛

薄切牛舌(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) **和牛4吃**
3片 原味 椒鹽 味噌燒肉醬
 黑毛和牛肋條(澳洲/嚼勁/全熟) **和牛5吃**
3塊 原味 椒鹽 味噌燒肉醬

精選豚

Bellota伊比利豚梅花(西班牙/軟嫩/須熟食)
3片 原味 椒鹽 味噌燒肉醬
 伊比利豚肋條角切(西班牙/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



午餐 11:00-16:00

晚餐 16:01-22:30

週六日 11:00-22:30
例假日

兒童 小一至小六在學 半價
畢業以成人計價
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5分鐘即可再加點
- 點餐問題請洽工作人員協助

- 基於鮮度考量，出餐後食材恕不退換
- 基於食安考量，請以夾子烤肉，筷子吃肉
- 限2人開爐，1成人開爐加收開爐費300元
- 浪費食物超過100g，每人加收食材費300元
- 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
- 用餐時間120分鐘，以訂位或第一人進場時間，擇先計算
- 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
- 同桌須相同消費模式，10%清潔費另計
- 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

國際旅客來台指定餐廳
國際旅客の指定するレストラン
외국 관광객 지정 레스토랑

Designated restaurant for international tourists
ร้านอาหารที่นักท่องเที่ยวต่างชาติ指定รับประทาน
Nhà hàng được du khách quốc tế chỉ định khi đến Đài Loan