



哞哞屋 和牛燒肉

MOMOYA WAGYU B.B.Q

美國牛小排

798 /人 **898** /人

午餐 晚餐, 週六日, 例假日

厚切 **濕式熟成牛胸腹牛排** 原味/1份
(美國/Q彈/5分熟)

濕式熟成牛

骨付牛小排 (美國/軟嫩/全熟)
1份 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

香酥嫩牛肋 (美國/香勁/全熟)
3塊 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

CAB安格斯黑牛骰子 (美國/Q彈/5分熟)
3塊 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

精選豚

精選豚梅花 (台灣/軟嫩/須熟食)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

精選豚五花 (台灣/軟嫩/須熟食)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

小羔羊 鮮嫩羊五花 (紐澳/軟嫩/重組須熟食)
3片 原味 椒鹽 孜然 蒜香燒肉醬

鮮嫩雞 鮮嫩去骨雞腿 (美國/軟嫩/須熟食)
3塊 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

海鮮

鮮甜草蝦L/2隻

深海魷魚/2個

挪威鱈魚/2個

石鍋飯

櫻花蝦石鍋飯/1份

烏魚子石鍋飯/1份

松露蘆筍石鍋飯/1份

湯品

日式清酒蛤蠣湯/1份

竹筴鮮雞湯/1份

甜點

香烤乳酪酥/2個

巧克力布朗尼/2個

火燒冰淇淋/2個
(香草, 巧克力, 香茅, 口味隨機)

澳洲黑毛和牛

998 /人 **1098** /人

午餐 晚餐, 週六日, 例假日

厚切 **濕式熟成羽下牛排** 原味/1份
(美國/Q彈/5分熟)

濕式熟成牛

M8-M9+黑毛和牛 (澳洲/軟嫩/3分熟)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

鮮嫩菲力 (巴拉圭/軟嫩/5分熟)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

安格斯黑牛雪花 (美國/Q彈/5分熟)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

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 蒜香燒肉醬

海鮮

鮮甜海蝦XL/2隻

鮭魚菲力/2塊

九孔鮑魚/2個

美澳雙和牛

1298 /人 **1398** /人

午餐 晚餐, 週六日, 例假日

厚切 **濕式熟成無骨牛小排** 原味/1份
(美國/Q彈/5分熟)

濕式熟成牛

見島和牛嫩肩沙朗 (美國/香勁/3分熟)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

薄切牛舌 (紐澳/Q彈/須熟食)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

精選豚 伊比利豚肋條角切 (西班牙/香勁/須熟食)
3塊 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

小羔羊 法式羊肩排 (紐澳/軟嫩/須熟食)
1支 原味 椒鹽 孜然 蒜香燒肉醬

海鮮 北海道生食級干貝/2個

世界三大和牛

1698 /人 **1798** /人

午餐 晚餐, 週六日, 例假日

厚切 **濕式熟成橫膈膜牛排** 蒜香燒肉醬/1份
(澳洲/Q彈/須熟食)

濕式熟成牛

日本A5和牛霜降 (日本/軟嫩/3分熟)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

厚切牛舌 (紐澳/Q彈/須熟食)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

精選豚 Bellota伊比利豚梅花
(西班牙/軟嫩/須熟食)
3片 原味 椒鹽 蒜香燒肉醬

海鮮 巨大海虎蝦XL/2隻

兒童 小一至小六在學 半價
專業以成人計價

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

國際旅客來台指定餐廳

国際旅客の指定するレストラン

외국 관광객 지정 레스토랑

Designated restaurant for international tourists

ร้านอาหารที่นักท่องเที่ยวต่างชาติมาทานวันแล้ววันต่อไป

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