

脂



脂・板前

なべ物

STORY

傳承脂 板前炭火燒肉的職人精神

極細緻文雅的日式空間，板前吧檯座位、日本傳統色彩的包廂，提供視覺與味覺享受，希望帶給貴賓舒適自在的完美食堂。

嚴選無二的新鮮食材是我們負責任的態度，在這裡美食成為簡單易懂的共同語言，讓身心盈滿幸福能量，以驚奇盛宴犒賞自己。



鍋料理
·
單點

供餐時間 17:00~24:00
假日 12:00~24:00
每人低消 NT\$ 1000

以上不含10%服務費
恕不接待3歲以下兒童

湯底

菜盤內含綜合時蔬、大白菜、日式豆腐、多種野菇、日式手工丸
(以上菜盤皆可換野生文蛤or雞腿肉or丸子盛合)

原味昆布柴魚黃金蛤湯底 280

淡雅細緻的口味，適合口感清淡的饕客
建議搭配海鮮為主

白味噌昆布柴魚黃金蛤湯底 280

加入日本白味噌的昆布柴魚湯更加豐富提味
鹹中帶甜有淡淡的豆香味及奶香味
建議搭配活體蝦蟹類、日本和牛為主

赤味噌昆布柴魚黃金蛤湯底 280

醇厚的濃郁感代表著日本赤味噌，適合口味較重的饕客
建議搭配廣島牡蠣及挪威鮭魚頭

秘製醬昆布柴魚黃金蛤湯底 280

特製的秘製醬讓口感更圓滑，帶出更多的甘甜口感
建議搭配海鮮為主

博多水炊薩索雞白湯底 280

以法國紅標薩索雞熬煮，慢火將薩索雞濃郁的油脂香氣融入
雞白湯中
建議搭配雞肉、鴨肉、日本和牛、伊比利豬

獨門香純豚骨清湯 280

精選國產究好豬頭骨、大骨，及特選部位，精心熬製，香味濃
郁，不膩口，可再搭配自製蝦醬(加價100元)，更添風味!

秘製薄鹽壽喜燒湯底 380

新鮮昆布柴魚湯底加上日本薄鹽壽喜燒醬油及秘製配方調製
而成，甘甜不膩口
建議搭配日本和牛、伊比利豬

秘製麻辣湯底 380

特選青花椒、燈籠椒、朝天椒加上27種秘製香料調配而成
香麻十足
建議搭配肉品(僅附豆腐、鴨血)

牛肉

牛內臟盛合 680
牛肚/牛腸/牛心/牛心管/牛舌

★ 日本和牛霜降 120g 680

★ 日本和牛頸鏈 (厚切) 120g 680

澳洲巧克力厚裙肉 120g 980

★ 紐西蘭薄切牛舌 100g 980

日本和牛前腿心 120g 980

日本和牛板腱 120g 精選 1280
極上 1680

日本和牛莎朗 120g 精選 1380
極上 1880

★ 日本和牛盛合 220g 精選 1880
(每日精選3~5種冷藏和牛)
極上 2480

隱藏部位

當日隱藏部位請洽服務人員

紐西蘭厚切牛舌 60g 680

澳洲穀飼冷藏厚切牛舌 60g 980

日本和牛上肩胛 (厚切) 120g 980

日本和牛橫膈膜 (厚切) 120g 980

極上 日本和牛莎朗上蓋 (厚切) 120g 1880

🐔 雞肉

洽富雞腿 260

雞肉盛合 480

🐷 豬肉

★ 台灣究好豚梅花 120g 480

★ 西班牙伊比利Bellota梅花 120g 580

西班牙伊比利Bellota上蓋 100g 780

★ 西班牙伊比利Bellota老饕 100g 880

極上 豚肉四品盛合 300g 1880

海鮮

本產鮮蚶	240
<hr/>		
★ 北海道冰鮮現流干貝 一本	260
<hr/>		
野生文蛤		280
<hr/>		
本產牛奶蛤蠣 六本2L <small> 季節 </small>	280
<hr/>		
★ 日本紋甲烏賊 四本	320
<hr/>		
★ 日本扇貝二本	320
<hr/>		
澳洲國王蝦 一本	380
<hr/>		
本產龜山島胭脂蝦 盛合	380
<hr/>		
本產龜山島葡萄蝦 盛合	380
<hr/>		
日本廣島牡蠣 六本	380
<hr/>		
龍膽石斑魚	480
<hr/>		
★ 龜山島胭脂蝦 Jumbo 一本	480
<hr/>		
挪威鮭魚頭	680
<hr/>		
★ 日本福井松葉蟹腳 六本	1280

海鮮盛合

★ 黃金海鮮盛合	1880
----------	-------	------

當日冰鮮海魚
北寄貝、廣島牡蠣、南非鮑魚
胭脂蝦、葡萄蝦、牛奶貝
文蛤、扇貝、澎湖冰鮮小管
(依當季新鮮食材四至五種搭配盛合)

🍷 活體海鮮

南非生蠔 200
日本生蠔 季節 時價
南非鮑魚 260起
★ 法國吉拉多生蠔 330
北海道北寄貝 一本 季節 380
北海道白貝 四本 季節 380
沿海野生石鱸魚 季節 680起
📅 加拿大象拔蚌 季節 980起
崁仔頂鸚哥魚 季節 980起
上品深海石斑魚 季節 980起
東北角深海石狗公 季節 980起
★ 波士頓活體龍蝦 1280起
📅 法國活體藍龍蝦 3280起
📅 澳洲水姑娘 3280起
加拿大活體黃金蟹 3580起
★ 日本活體松葉蟹 4580起
★ 日本活體毛蟹 季節 4580起
★ 日本活體花咲蟹 季節 5980起
📅 日本活體帝王蟹 9980起
📅 澳洲雪蟹 季節 10980起
📅 澳洲皇帝蟹 季節 10980起

🍲 蔬菜 & 日式火鍋料

山東大白菜 140

野菇盛合 兩品 160

當季時蔬 160

本產板豆腐 160

自製手工蝦滑 180

手工鱈魚丸 180

手工唐揚雞丸 180

手工芹菜丸 220

綜合野菜盛合 280

★ 日式丸子盛合 280

🍲 小菜

小菜放題 100/人

黃金泡菜 100

日式麻油豆芽 100

★ 肉味噌小黃瓜 180

★ 日式紅燒牛筋肉 180

🍵 米食

日本太麵 50

越光米白飯 50

升級越光米雜炊 100

升級日本太麵 100

鰻魚飯 220

胭脂蝦雜炊 380

★ 雞肉松露雜炊 380

🍪 甜點

麻糬冰淇淋佐黃金抹茶粉 100

🍵 飲料

減脂普洱茶（冷/熱） 100

十六茶 100

可樂 100

可爾必思 100

義大利聖沛黎洛天然氣泡水
1000ml 100

義大利聖維多利亞礦泉水
1000ml 100



蒸煮物

供餐時間 17:00~24:00
假日 12:00~24:00
每人低消 NT\$ 1000

以上不含10%服務費
恕不接待3歲以下兒童

㊦ 炙燒

★ 炙燒紋甲烏賊 一本	80
★ 鹽烤桂丁雞上心	180
鹽烤美姬菇	180
鹽烤櫛瓜	200
和牛壽司佐松葉蟹膏 二本	200
★ 月見和牛板腱 一本	200
炙燒明太子 一本	220
鹽烤桂丁雞頸肉	220
炙燒干貝佐明太子 一本	240
鹽烤桂丁雞腿肉	240
鹽烤黃魚	270
松葉蟹膏干貝 一本	280
★ 和牛莎朗散壽司 一本	280
鹽烤軟殼蟹 一本	280
限量 煙燻西班牙伊比利Bellota梅花豬	380
醬燒鰻魚佐日本山椒	580
★ 極上 鹽烤和牛板腱 頭段牛排 180g	1680

炸物

日本魚卵小蝦干貝酥 一本 80

★ 炸日本廣島牡蠣 四本 300

酥炸黃金劍蝦 一份 300

安康魚天婦羅 四本 380

胭脂蝦天婦羅 (Jumbo) 一本 480

蒸煮物

麻辣鴨血豆腐 180

煙燻橘醋干貝 一本 180

★ 葡萄蝦茶碗蒸 180

酒

三得利生啤酒	180
黃櫻 辛口清酒 一合	180c.c 200
日本 燒酌 (芋&麥)	60c.c 200起
蘇格蘭 威士忌	60c.c 200起
特殊 果實酒	90c.c 240起
花の露 紫蘇梅酒 梅子、蘋果、紫蘇三種香氣	90c.c 240
上等知覽茶酒 綠茶香氣與梅果酸甜清爽口感	90c.c 240
小野屋 臭橙梅酒 臭橙(柚子味)獨特香氣與麥燒酌 的美味	90c.c 240
黑醋栗烏龍茶 利口酒 勃根地黑醋栗,尾韻帶新鮮烏龍茶香	90c.c 260
智惠美人 紅茶梅酒	90c.c 720c.c 260 2080
庭之櫻 天下御免 梅酒果肉濃郁	90c.c 720c.c 260 2080
山形正宗 梅酒 清爽的南高梅與純米酒的香醇餘韻, 「梅酒全國制霸利き酒大会」優勝肯定	90c.c 720c.c 260 2080
竜峽 白蘭地梅酒 白蘭地獨特芳香,口感清爽宜人	90c.c 720c.c 280 2280
每日單杯 清酒	90c.c 280起
梅酒盛合 三品	45ml x 3 380
TSUKUSI 梅酒 原酒 全部使用有機梅子,數量極少的奢華 梅酒,燒酌的香甜及柔和的梅酸	500c.c 2380

各式單點酒歡迎參考酒櫃

請內洽



脂・板前

www.abura.com.tw

脂
なべ物
脂・板前

脂・板前鍋物

あぶらなべりょうり

台中市西區中美街十四號

○四二三七六七五七五