

脂

なべ物

脂・板前

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。



精緻套餐

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



博多和牛雙人套餐

白味噌昆布柴魚
黃金蛤湯底

博多水炊
薩索雞白湯底

原味昆布柴魚
黃金蛤湯底

獨門香純
豚骨清湯

秘製
麻辣湯底

秘製薄鹽
壽喜燒湯底

+ 100元

+ 100元

(建議湯底六選二)

日式紅燒牛筋肉

炙燒紋甲烏賊 二本

和牛壽司佐松葉蟹膏 二本

和牛莎朗散壽司 二本

(以上可更換為下方黃金和牛大盛合300g)

紐西蘭厚切牛舌

二選一

1. 精選 日本黃金和牛盛合 (220g)
2. 極上 日本黃金和牛盛合 (220g)
(加價600元)

二選一

1. 軟性飲料 二杯
(普洱茶(冷/熱)、可樂、十六茶、可爾必思)
2. 三得利生啤酒 一杯 (加價80元)
(限二杯)

雙人小菜放題 (加價200元)

(含菜盤蔬菜)

越光米白飯 二碗

or

日本太麵 一份

⋮

3580



愛媛龍蝦和牛雙人套餐

白味噌昆布柴魚 黃金蛤湯底	秘製醬昆布柴魚 黃金蛤湯底	博多水炊 薩索雞白湯底	獨門香純 豚骨清湯
原味昆布柴魚 黃金蛤湯底	秘製薄鹽 壽喜燒湯底	秘製 麻辣湯底	
	+ 100元	+ 100元	

(建議湯底七選二)

煙燻橘醋干貝 二本

炙燒紋甲烏賊 二本

二選一

- 精選 日本黃金和牛盛合 (220g)
or 極上 日本黃金和牛盛合 (220g)
(加價600元)
- 極上 豚肉四品盛合 (300g)

二選一

- 波士頓活體龍蝦
- 法國活體藍龍蝦 (加價2000元)

自製手工蝦滑 (熟)

二選一

- 軟性飲料 二杯
(普洱茶(冷/熱)、可樂、十六茶、可爾必思)
- 三得利生啤酒 一杯 (加價80元)
(限二杯)

雙人小菜放題 (加價200元)
(含菜盤蔬菜)

龍蝦膏越光米雜炊

：

4180



北海道海鮮雙人套餐

白味噌昆布柴魚 黃金蛤湯底	秘製醬昆布柴魚 黃金蛤湯底	博多水炊 薩索雞白湯底
原味昆布柴魚 黃金蛤湯底	秘製 麻辣湯底	
	+ 100元	
(建議湯底五選二)		

煙燻橘醋干貝 二本

炙燒紋甲烏賊 二本

黃金海鮮盛合

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)

二選一

1. 波士頓活體龍蝦
2. 法國活體藍龍蝦 (加價2000元)

自製手工蝦滑 (熟)

二選一

1. 軟性飲料 二杯
(普洱茶(冷/熱)、可樂、十六茶、可爾必思)
2. 三得利生啤酒 一杯 (加價80元)
(限二杯)

雙人小菜放題 (加價200元)
(含菜盤蔬菜)

龍蝦膏越光米雜炊

：

4180



福井日本活體蟹雙人套餐

白味噌昆布柴魚
黃金蛤湯底

秘製醬昆布柴魚
黃金蛤湯底

博多水炊
薩索雞白湯底



原味昆布柴魚
黃金蛤湯底

獨門香純
豚骨清湯

秘製
麻辣湯底



+ 100元



(建議湯底六選二)

煙燻橘醋干貝 二本

炙燒紋甲烏賊 二本

自製手工蝦滑(熟)、蟹肉甲羅燒、蟹肉茶碗蒸

四選一

1. 加拿大活體黃金蟹 4880元
2. 日本活體松葉蟹 5880元
3. 日本活體毛蟹 5880元
4. 日本活體花咲蟹 7280元

野生文蛤+本產鮮蚶

二選一

1. 軟性飲料 二杯
(普洱茶(冷/熱)、可樂、十六茶、可爾必思)
2. 三得利生啤酒 一杯 (加價80元)
(限二杯)

雙人小菜放題 (加價200元)
(含菜盤蔬菜)

蟹膏越光米雜炊

：

4880 起



青森海陸四人套餐

白味噌昆布柴魚
黃金蛤湯底

秘製醬昆布柴魚
黃金蛤湯底

博多水炊
薩索雞白湯底

獨門香純
豚骨清湯

原味昆布柴魚
黃金蛤湯底

秘製薄鹽
壽喜燒湯底

秘製
麻辣湯底

+ 100元

+ 100元

(建議湯底七選四)

日式紅燒牛筋肉 一份

煙燻橘醋干貝 四本

炙燒紋甲烏賊 四本

四選二

1. **精選** 日本和牛盛合 (220g)

2. **極上** 豚肉四品盛合 (300g)

3. 黃金海鮮盛合

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)

4. **極上** 日本黃金和牛盛合 (220g)(加價600元)

自製手工蝦滑(熟)、蟹肉甲羅燒、蟹肉茶碗蒸

四選一

1. 加拿大活體黃金蟹 9980元

2. 日本活體松葉蟹 10980元

3. 日本活體毛蟹 10980元

4. 日本活體花咲蟹 12380元

和牛莎朗散壽司 四本

二選一

1. 軟性飲料 四杯

(普洱茶(冷/熱)、可樂、十六茶、可爾必思)

2. 三得利生啤酒 一杯 (加價80元)

(限四杯)

四人小菜放題 (加價400元)

(含菜盤蔬菜)

蟹膏越光米雜炊

：

9980 起



套餐加值選

凡點選以下套餐即可加購

博多和牛雙人套餐 | 愛媛龍蝦和牛雙人套餐
北海道海鮮雙人套餐 | 福井日本活體蟹雙人套餐
青森海陸四人套餐

套餐加購		加購價
日式紅燒牛筋肉	原價 180	99
麻辣鴨血豆腐	原價 180	99
煙燻橘醋干貝	原價 180	99
葡萄蝦茶碗蒸	原價 180	99
自製手工蝦滑	原價 180	99
和牛壽司佐松葉蟹膏二本	原價 200	109
本產鮮蚶	原價 240	169
和牛莎朗散壽司一本	原價 280	189
野生文蛤	原價 280	199
炸日本廣島牡蠣	原價 300	199
澳洲國王蝦一本	原價 380	259
伊比利豬 Bellota 梅花	原價 580	299
當日冰鮮海魚(時價)	原價 680	399
EX:石鱸,鸚哥,石斑,石狗公	原價 980	599
	原價 1280	799
日本和牛霜降	原價 680	399
日本和牛前腿心	原價 980	599
日本和牛板腱	原價 1280 精選 極上	799 999
日本和牛莎朗	原價 1680 精選 極上	899 1199
鹽烤和牛板腱 頭段牛排 180g	原價 1680 極上	999

雙人套餐限3個加價購品項



脂・板前

www.abura.com.tw



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

○四二二三七六七五七五