餐

セットコース

Set Meal

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

牛肉・雙人套餐

3,980 NT

雙人黃金日本和牛盛合
(精選四種部位200公克)
和牛 盛り合わせ

升級

雙人極上和牛盛合	+600 NT
雙人老饕和牛盛合	+1300 NT

日本和牛 月見漢堡排

ハンバーグ

漬物放題
(漬物無限吃)
漬物食べ放題

日本生食級 紋甲烏賊 二本

お刺身用 紋甲いか

料理長的野菜盛合
(精選四種部位)
野菜 盛り合わせ

料理長的地雞盛合
(精選三種部位 200 公克)
地鶏 盛り合わせ

日本越光米飯 兩碗
換牛舌泡飯+130 一碗
コシヒカリご飯

豚肉・雙人套餐

3,680 NT

漬物放題
(漬物無限吃)
漬物食べ放題

日本生食級 紋甲烏賊 二本

お刺身用 紋甲

日本橘醋扇貝 二本

ほたてがい

西班牙伊比利Bellota 肋眼上蓋
(50公克)
イベリコ豚 リブカブリ

本產究好豬 後蓋肉
(50公克)
本国豚 イチボ

本產究好豬 菲力
(50公克)
本国豚ヒレ

西班牙伊比利 Bellota 梅花
(50公克)
イベリコ豚 肩ロース

西班牙伊比利小何賽老饕
(50公克)
イベリコ豚 リブマキ

西班牙伊比利 Bellota 肋間肉
(50公克)
イベリコ豚 ゲタカルビ

炙燒挪威鮭魚 菲力 一份

炙焼サーモン

料理長的野菜盛合
(精選四種部位)
野菜 盛り合わせ

料理長的地雞盛合
(精選三種部位 200 公克)
地鶏 盛り合わせ

澎湖小管 溫沙拉 一份

ジンドウイカ 温サラダ

日本越光米飯 兩碗
換牛舌泡飯+130 一碗
コシヒカリご飯

達人訣竅

RECOMMEND

精緻套餐

脂板前精心選配套餐，為您嚴選新鮮食材，
一次即可擁有高品鮮肉與極致海鮮的味蕾饗宴，
搭配專業桌邊服務，給您恰到好處的燒肉體驗。

牛肉豚肉・雙人套餐

3,980 NT

漬物放題
(漬物無限吃)
漬物食べ放題

日本生食級 紋甲烏賊 二本

お刺身用 紋甲いか

單人黃金日本和牛盛合
(精選四種部位100公克)
和牛 極上盛り合わせ

升級

單人極上和牛盛合	+300 NT
單人老饕和牛盛合	+700 NT

西班牙伊比利小何賽老饕
(50g)
イベリコ豚 リブマキ

西班牙伊比利肋眼上蓋
(100g)
イベリコ豚 リブカブリ

日本和牛月見漢堡排 一份

ハンバーグ

國產桂丁雞 手羽元
(去骨翅腿)
地鶏 手羽元

料理長的野菜盛合
(精選四種部位)
野菜 盛り合わせ

日本越光米飯 兩碗
(換牛舌泡飯 +130元 一碗)
コシヒカリご飯

牛

beef

ぎゅうにく

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

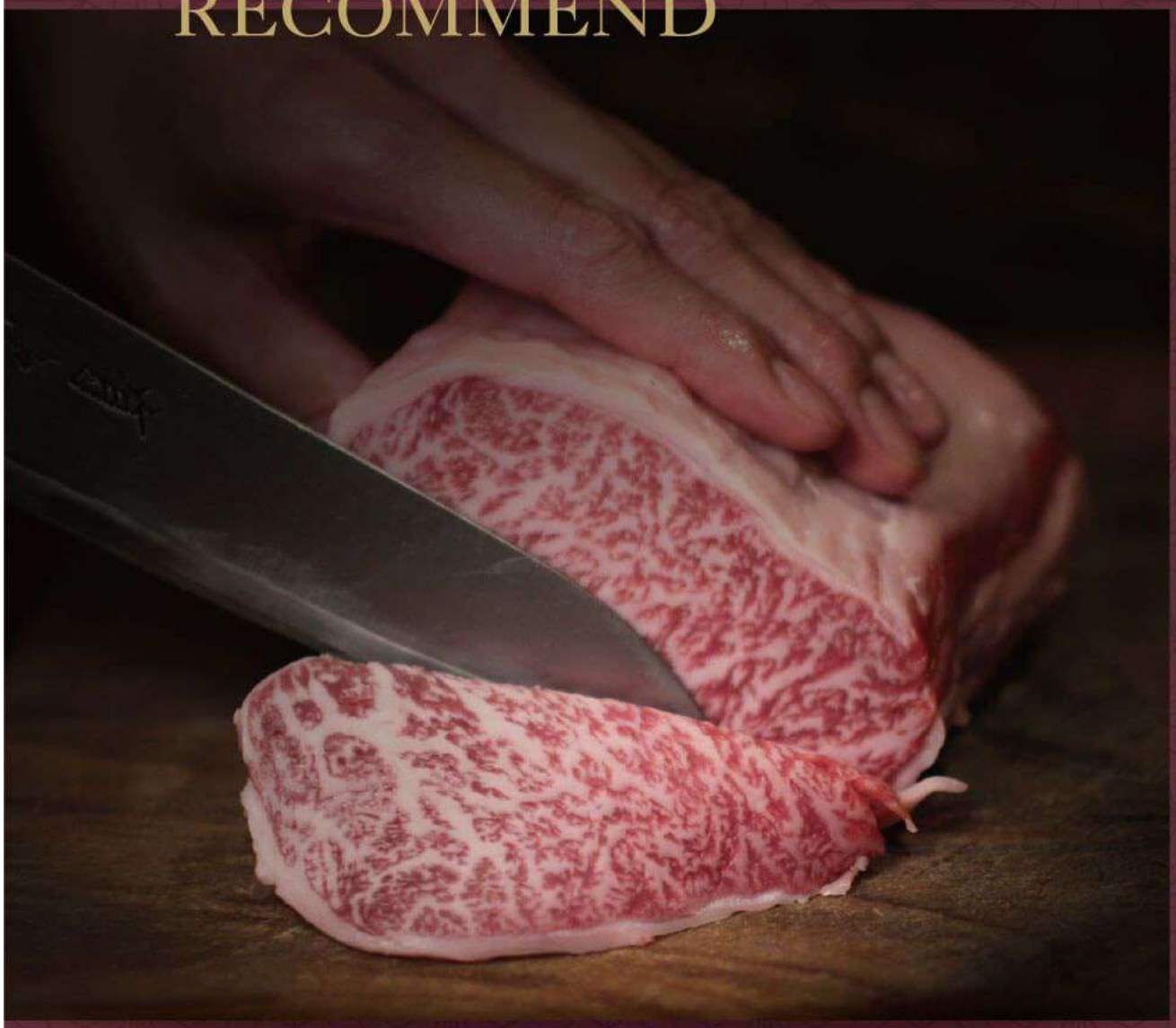
宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

本店堅持提供高品質冷藏牛肉，
每日無法全品項提供，請洽現場人員

達人訣竅

RECOMMEND



新鮮選材

嚴選頂級日本和牛(冷藏)、
台灣時令蔬菜及鮮美澎湖海味產地直送,
用心款待每一次饗宴。

宵夜・雙人套餐

1,680 NT

山葵章魚、榨菜干貝唇、黃金泡菜、
柚香大根、台灣自然生菜
漬物食べ放題

料理長的地雞盛合
(精選三種部位 200 公克)
地鶏 盛り合わせ

透抽 一本

ケンサキイカ

日本和牛 月見漢堡排 一份

ハンバーグ

日本山藥、櫛瓜、佛手瓜、美姬菇
(四選一)
當季時蔬

- 宵夜套餐為週一至週日晚間9:00過後提供,
  特殊節日不提供, 依現場為主請事先來電詢問預訂。
- 本活動主打為第一波搶先菜單, 往後內容物會依季節更換,
  餐點內容依當日主廚搭配為主。
- 1680元尚未包含一成服務費, 宵夜場低消每位800元,
  套餐供兩人使用, 第三位以上開始計算低消。
- 若有不吃肉牛者將把漢堡排換成, 豬肉一份, 以現場為主。
- 套餐部分未含飲品, 可自行加點。

日本和牛

推薦

精選黃金和牛盛合 2380
(每日精選部位200公克)
和牛 盛り合わせ

推薦

極上黃金和牛盛合 2980
(每日極上部位200公克)
和牛 極上盛り合わせ

推薦

老饕黃金和牛盛合 3680
(每日老饕部位200公克)
和牛 最高盛り合わせ

手工日本和牛辣椒 190

牛肉の油のする唐辛子

日本和牛 月見漢堡排 480

ハンバーグ

NT

日本和牛

極上

日本和牛 菲力 1680

精選 / 極上 1880

ヒレ

極上

日本和牛 極上 肋眼芯 1680

リブ芯

極上

日本和牛 極上 莎朗 1680

サーロイン

極上 稀有

日本和牛 極上 肋眼老饕 1880

リブマキ

NT

日本和牛

極上

日本和牛 腿三角 1080
精選 / 極上 1280
トモ三角

極上

日本和牛 羽下翼板 1480
精選 / 極上 1680
ハネシタ

極上

日本和牛 極上板腱 1480

ミスジ

極上

日本和牛 牛小排 1480
精選 / 極上 1680
三角バラ

NT

日本和牛 牛排

稀有

板腱牛排 1680

ミスジ ステーキ

極上

肋眼芯牛排 1880

リブ芯 ステーキ

極上

莎朗牛排 1880

サーロイン ステーキ

極上 稀有

日本和牛 夏多布里昂 佐淡雪鹽 2280

シャトーブリアン ステーキ

NT

日本和牛

極上

日本和牛 肋眼上蓋 780
精選 / 極上 980
リブカブリ

日本和牛 上肩胛 880

ウワミスジ

極上

日本和牛 横隔膜 1080
精選 / 極上 1280
サがり

日本和牛 背肩老饕 1280

ロースマキ

NT

澳洲和牛

澳洲和牛 月見炙焼生牛肉 480

ユッケ

澳洲和牛 横隔膜 780

ハラミ

荷蘭牛

限量 推薦

本産荷蘭牛
厚切極上牛舌 舌根 880

厚切りタン元

牛舌盛合 880

厚切りタン元 盛り合おせ

NT

紐西蘭牛

紐西蘭 薄切牛舌　舌中 480

薄切りタン中

限量 推薦

紐西蘭 厚切極上牛舌　舌根 880

厚切りタン元

限量

紐西蘭牛 幻切牛舌 1680

タン元 ステーキ

NT

日本和牛

壺漬和牛 680

壺漬和牛

日本和牛 肋間肉 680

ゲタカルビ

稀有

日本和牛 頸錬 780

ネック

日本和牛 背肩里肌 780

肩ロース

NT

雞

chicken

とりにく

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

地雞・鴨

推薦

料理長的地雞盛合 480
(每日精選部位)
地鶏 盛り合わせ

國產桂丁雞 手羽元 240
(去骨翅腿)
地鶏 手羽元

國產桂丁雞 240
小里肌 佐柚子胡椒
地鶏 ササミ

NT

地雞・鴨

國產桂丁雞 橫隔膜 280

地鶏 ハラミ

國產桂丁雞 腿肉 280

地鶏 モモ

國產桂丁雞 頸肉 280
(去骨)
地鶏 セセリ

推薦 稀有

國產桂丁雞 牡蠣肉 480

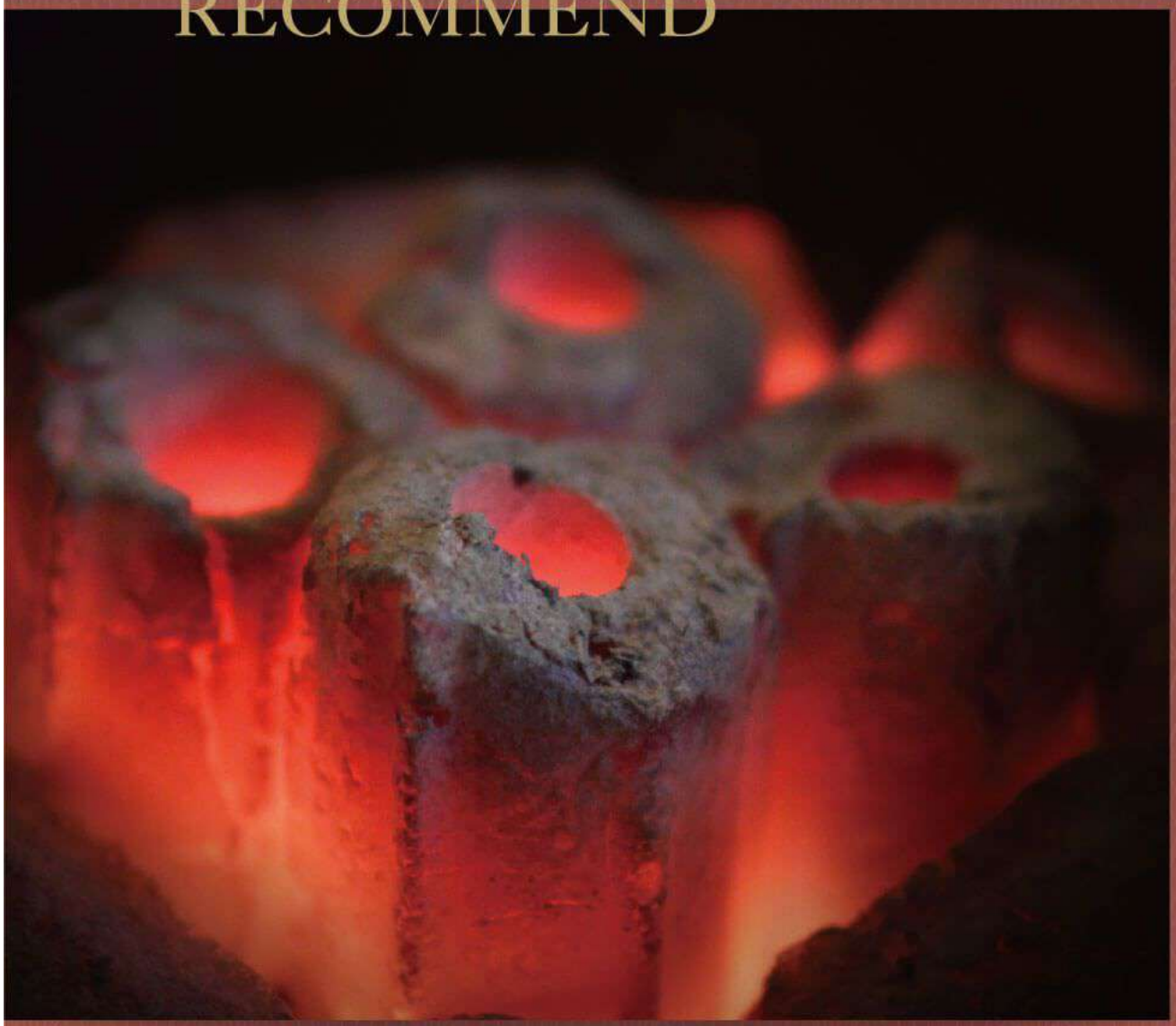
地鶏 そり

國產櫻桃鴨 菲力排 580
(240g)
かも ヒレ

NT

達人訣竅

RECOMMEND



火候到家

炭烤炙熱逼出甘甜滋味，
地道的烤法不惹一絲煙霧，
以最自然的方式烤出食材原汁光采。

豚

pork

ぶたにく

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

豚

推薦

極上料理長的豚盛合 300g **1680**
(毎日精選六種部位)
豚 盛り合わせ

推薦

精選料理長的豚盛合 200g **860**
(毎日精選四種部位)
豚 盛り合わせ

極上伊比利老饕盛合 150g **1220**
(小何賽肋眼老饕 & 伊比利肋眼上蓋)
豚 盛り合わせ

推薦 限量

西班牙伊比利 **780**
Bellota 肋眼上蓋
イベリコ豚 リブカブリ

推薦 限量

西班牙伊比利 **880**
小何賽 Bellota 老饕
イベリコ豚 リブマキ

NT

豚

本産究好豬 後蓋肉 380

台湾豚 イチボ

本産 究好豬 馬告菲力溫沙拉 380

豚 ヒレ 溫サラダ

西班牙伊比利 Bellota 梅花 480

イベリコ豚 肩ロース

西班牙伊比利 Bellota 肋間肉 480

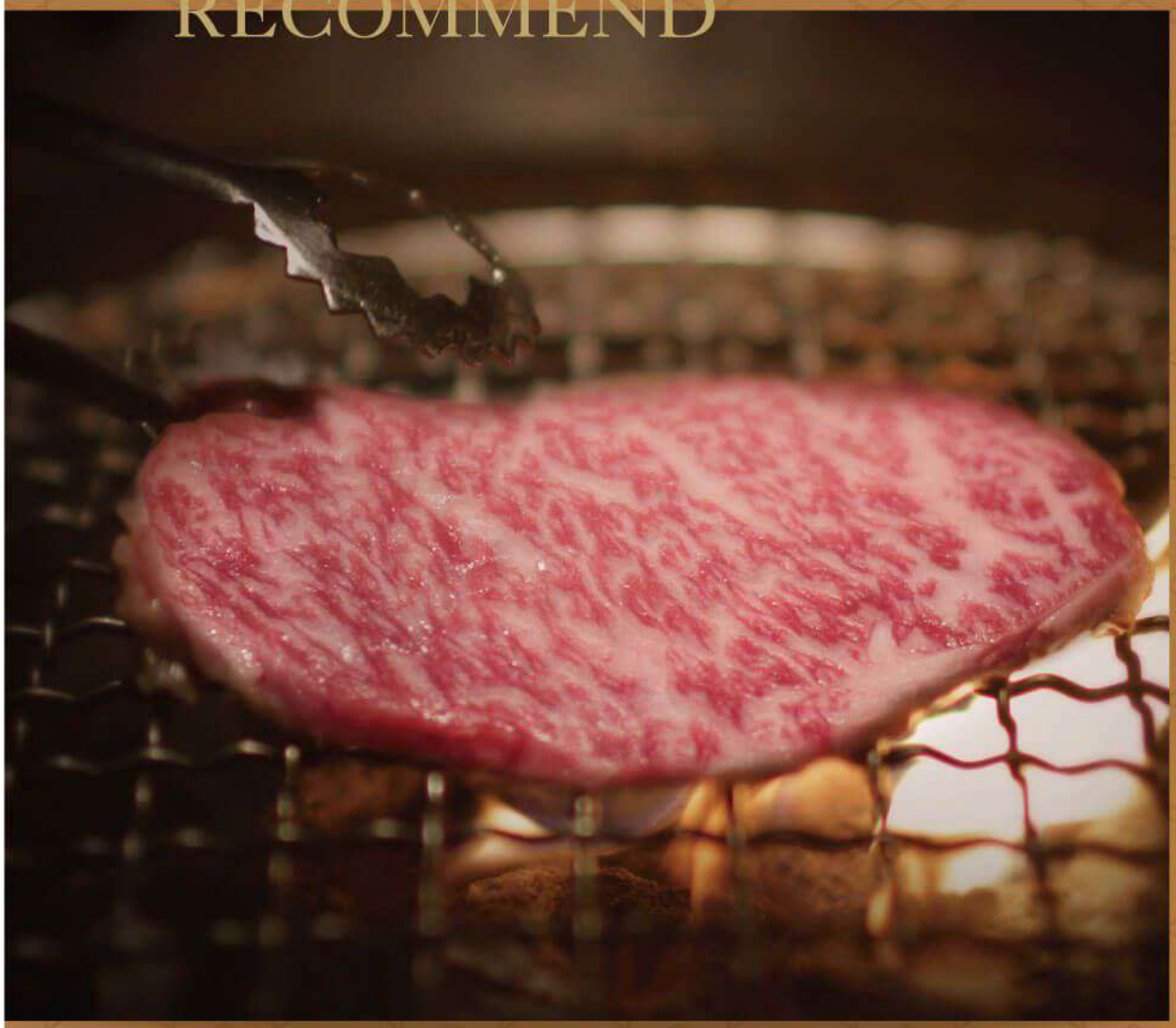
イベリコ豚 ゲタカルビ

噶瑪蘭黑豚 馬告戰斧排 580
(240g)
豚 ロース

NT

達人訣竅

RECOMMEND



烤技一流

烤手桌邊代烤服務,
細心料理頂級食材,
心繫每一入口的極致表現,
讓每個細節都超越完美。

海

sea food

かいせん

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

海鮮

推薦

龜山島 炙燒生胭脂蝦 二本 / Jumbo 一本 480

お刺身用 つのながちひろえび

法國冷藏 吉拉朵生蠔 一本 330

お刺身用 ジラートの牡蠣

南非冷藏 牛奶生蠔 一本 200

お刺身用 ミルク牡蠣

季節性生蠔 (內洽) 時價

NT

海鮮

炙燒辛味明太子 220
(鱈魚卵)
辛子明太子

推薦
日本現流冷藏 240起
炙燒生干貝 一本
冷蔵 お刺身用 ホタテ

澎湖 小管 溫沙拉 280

ジンドウイカ 温サラダ

去殼海大蝦 Jumbo 一本 280

ウシエビ

NT

達人訣竅

RECOMMEND

一　大海的極致鮮甜

清爽柔嫩與濃郁香軟鮮味交織出豐富口感，
肉質細嫩、新鮮爆表，
在口中越嚼越甜，
厚實的鮮美難以忘懷！

海鮮

推薦

日本生食級 紋甲烏賊 四本 320

お刺身用 紋甲いか

炙燒挪威鮭魚 菲力 一份 320

炙燒サーモン

橘醋日本扇貝 180

ほたてがい

澳洲國王蝦 Jumbo 一本 380

オーストラリア海老

NT

菜

やさい

vegetables

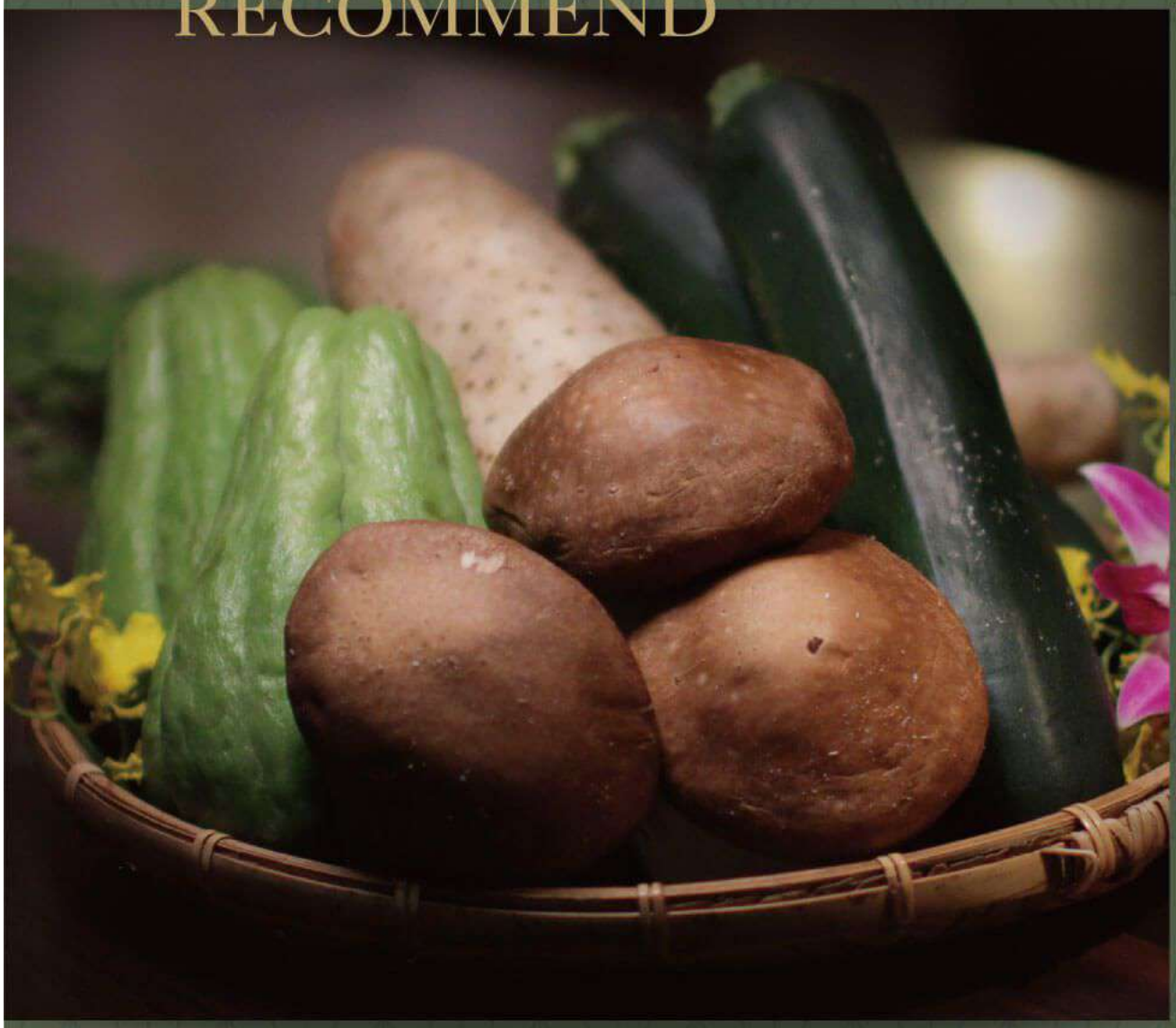
晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

達人訣竅

RECOMMEND



嚴選台灣當季時蔬

即便是蔬菜也處理的一絲不苟，
在炭火的孕育下出奇清甜，
鼻尖盈滿了炭香繚繞與口中的清脆嚼感，
豐富的滋味讓人一吃就愛上。

海鮮

透抽 一本 中 380 / 大 480

ケンサキイカ

推薦

雞汁干貝燉鮑魚 580

雞湯煮る あわび

推薦

醬燒鰻魚佐日本山椒 580

うなぎ の かばやき

NT

物

special select

たんぴん

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

達人訣竅

RECOMMEND

古都意境

與塵囂隔離的一方天地，
蘊藏深厚匠心，
以古都、美食、美酒打造出回味無窮的光景。

漬物・生菜

推薦

漬物放題 200
(140元內漬物無限吃)
漬物食べ放題

黃金泡菜 100

黄金キムチ

柚香大根 100

ゆず大根

榨菜干貝唇 120

帆立貝ひも入りザーサイ

NT

飲

ドリンク

Drink & liquor

晚餐 17:00-21:00
每人低消 $1500

宵夜 21:00-24:00
每人低消 $800

以上不含 10% 服務費
恕不接待 6 歲以下兒童

自行攜帶酒類飲料需酌收酒類開瓶費
720c.c / $300　1800c.c / $750

達人訣竅

RECOMMEND

喝一口日本風情

不定期舉辦品酒會，
由專業講師帶領品酩多款日本酒、
分享嚴選酒食搭配。
源自於東瀛的濃醇、甘甜、辛口、水感、微氣泡，
創造令人回味的喉韻。

漬物・生菜

台灣白然生菜 佐胡麻芥末 140

野菜サラダ

限量

醬燒燉牛舌 140

タンの煮込み

山葵章魚 140

たこわさび

湯品

豚骨和牛湯 (口味擇一) 180

細香蔥 \ 日本和牛辣椒 \ 義大利黑松露

豚の骨と和牛スープ
チャイブ \ 牛肉の油のする唐辛子 \ 黒トリュフ

昆布柴魚湯 (口味擇一) 180

龍膽石斑 \ 廣島生蠔 \ 牛奶蛤蜊

昆布と鰹節スープ
タマカイ \ 広島の牡蠣 \ おく貝

NT

三得利達人店

脂板前炭火燒肉

三得利頂級香濃艾爾生啤酒 〈香る〉ビール	**180**
三得利頂級 premium 生啤酒 ザ・プレミアム・モルツ	**180**

NT

脂板前炭火燒肉一直以來堅持選用最好的食材，唯一選用以「釀造世界最高峰的啤酒」為宗旨的《三得利 The Premium Malt's》。

我們專注於每一杯生啤的完美呈現，讓酒液與泡沫維持在7:3的完美比例。

落實每一日的保養清潔，更自我要求「一週三次的保養清潔」，超出業界SOP清潔流程，雖然會增加成本與耗損，但我們依然堅守「為了品質絕不妥協的職人精神」，因為每一個環節的提升都是影響三得利生啤完美的關鍵。

開業2年多來的堅持在這次秘密客的鑑定下，贏得達人店的殊榮，對我們來說是莫大的肯定。

目前全台生啤店家約200家，最終成為達人店的只有8間。

或許今夏您還沒嚐到真正達人級生啤的迷人滋味，現在就來脂燒肉乾杯吧！

Copyright©2018 ABURA.
Designed by Cosmo.

果實酒

特殊 果實酒	100c.c	200起
上等梅酒 (白蘭地釀製帶有蜂蜜香口感香甜圓潤)	90c.c	240
上等梅酒知覽茶酒 (日式綠茶香不甜解膩)	90c.c	240
小野臭橙酒 (似香水檸檬的清香酸甜清爽)	90c.c	240
山峽紅茶梅酒 (淡麗紅茶香不甜膩)	90c.c	240
花之露紫蘇梅酒 (清新紫蘇香氣內斂, 後韻蘋果香綿延, 口感偏酸)	90c.c	240
山形正宗梅酒 (以清酒為釀造基底甜美尾韻帶櫻桃香富有層次)	90c.c	260
庭之櫻 有果肉梅酒 (果肉酸甜濃郁)	90c.c	260

NT

果實酒

黑醋栗烏龍茶酒 (法國黑醋栗活潑的氣息融入濃厚烏龍茶香, 加深了層次與深度更多了一抹東洋韻味)	90c.c / 720c.c	260 1880
智惠美人紅茶梅酒 (圓潤甜美的蜜香紅茶香)	90c.c / 720c.c	260 1980
竜峡 白蘭地梅酒 (白蘭地香氣明顯, 木質香調酒體輕盈, 後韻深遠)	90c.c / 720c.c	280 2280
梅酒三品盛合 (六品) うめしゅ 盛り合わせ	45c.c x 3 / 45c.c x 6	400 780
天空之月特別版 (奔放青蘋果搭上粉色櫻花香調)	500c.c	1680
Tsukusi熟成梅酒 (歷經2年熟成口感紮實偏甜, 濃郁梅香綿延後 帶出淡淡桃香適合加冰啜飲)	500c.c	2380
大七生酛梅酒 (以生酛清酒為釀造基底口感豐富醇厚, 桃子、 礦物香氣以及入口後的米香和甘甜)	720c.c	5880

NT

日本酒

溫清酒 一壺 熱燗		**200**
黃櫻 辛口清酒 一合 黃櫻 辛口	180c.c	**200**
每日單杯 清酒 日替わり日本酒（杯）	90c.c	**200起**
日本 燒酌 (芋&麥) 焼酎	60c.c	**200起**

酒

各式單點酒歡迎參考酒櫃 焼酎		**請內洽**
蘇格蘭 威士忌 ウイスキー	60c.c	**200起**
紅酒 赤ワイン	90c.c / 750c.c	**180起** **1500起**

NT

飲品・甜點

飲料放題 (100元飲料無限喝) 氣泡水、礦泉水除外		150
十六茶 (冷飲) 十六茶		100
可口可樂 (冷飲) コカ・コーラ		100
可爾必思 (冷飲) カルピス		100
檸檬柚子茶 (冷飲) ゆず茶		100
日本減脂普洱茶 (冷 / 熱飲) プエル茶		100
聖沛黎洛氣泡水 たんさんすい	1000ml	100
聖維多利亞礦泉水 ミネラルウォーター	1000ml	100
哈根達斯冰淇淋 ハーゲンダッツ　アイスクリーム		180

NT

脂·板前

www.abura.com.tw

Copyright © 2019 ABURA
Designed by COSMO