

和牛雙人套餐

4000

元起

TIPS

點餐
密技

- 如有三人用餐時，也可幫您搭配成三人份的份量。
- 四位用餐時，則建議點兩份雙人套餐，且肉類選擇同等級會較合適。
- 四位以上可以考慮用單點方式選擇自己喜愛的餐點，或請店員幫您搭配適合的餐點。

漬物放題 (漬物無限吃)

漬物食べ放題

日本越光米飯 兩碗

升級 牛舌泡飯 +130 NT 一碗

コシヒカリご飯

一の膳 (三擇一)

澳洲和牛 月見炙燒生牛肉

オーストラリア和牛 ユッケ

日本和牛 大腹 四貫

日本和牛 大腹 四貫

> 可再搭配日本海膽 每貫 +280 NT 起

慢燉牛舌 兩碗

牛タンの柔らか煮 二杯

日本生食級 紋甲烏賊 二本

お刺身用 紋甲いか 二本

二の膳 (雙人和牛盛合三擇一)

雙人黃金日本和牛盛合

(精選四種部位 240 公克)

和牛 盛り合わせ

雙人極上和牛盛合

(3種極上等級牛肉部位
與1種精選部位240公克)

+600 NT

雙人老饕和牛盛合

(2種老饕等級牛肉部位
與2種極上等級部位240公克)

+1400 NT

三の膳 (三擇一)

日本和牛 月見漢堡排

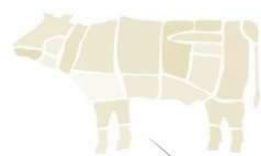
日本の和牛月見ハンブルクステーキ

時蔬炒牛舌

野菜炒 牛タン

薄切牛舌

薄切 牛タン



TIPS

牛肉盛合的
選擇！

黃金、極上與老饕差異在於部位的「稀有度」以及口感的「細緻度」，像是極上以上等級口感會較細緻，老饕會把較稀有的部位以及牛排類搭配進去。

雙人和牛盛合

TIPS

適合給兩位喜歡
日本和牛的您們！

精選

料理長每日精選4種部位搭配
雙人份量240公克。

極上

3種極上等級牛肉部位與1種
精選部位搭配雙人份量240公克。

老饕

2種老饕等級牛肉部位與2種
極上等級部位搭配雙人份量
240公克。



澳洲和牛
月見炙燒生牛肉

特選澳洲白金級「巧克力和牛」，搭上生蛋黃及秘制醬汁，清爽口感無人能敵！肉汁尾韻中還帶有些許可可香氣。



日本和牛 大腹四貫

用日本和牛油質豐富的部位，搭配海苔、黑松露、脆片和自製醬汁，如鮭魚大腹般的口感，搭配脆片的爽脆，讓人愛不釋手！



慢燉牛舌

用牛舌中段搭配大量蔬菜及香料熬製3小時以上，以清燉方式上桌，牛舌本身入口即化，湯頭看似簡單品嚐起來卻有不同的層次。



日本和牛 月見漢堡排

經爐火香煎散發出牛油的奶香味，獨門醬料搭配月見展現更滑嫩的口感。



時蔬炒牛舌

慢火燉煮牛舌前段，再以清酒及和牛辣醬爆香快炒，下酒的好選擇！



薄切牛舌

牛舌中段柔嫩而富有彈性，搭配店內自製蔥鹽，以鹽蔥捲方式呈現，多汁又有嚼勁，風味絕佳。

和牛料理 脂板前獨門の オリジナル料理

漬物放題



套餐中的各類小菜、漬物歡迎
貴賓無限續加享用。

經典前菜



生食等級，上爐後外表經由炙燒出香氣即可入口，可感受到食材的鮮甜及脆度。

極上和牛 雙人套餐

6000

元起

TIPS

點餐
密技

- 本雙人套餐也可幫您搭配成三人份，如有需要請洽服務人員。
- 2-4人用餐可以選擇套餐，依人數點選一份或兩份套餐。
- 四位或四位以上可以用單點方式選擇自己喜愛的餐點。

漬物放題 (漬物無限吃)

漬物食べ放題

日本越光米飯 兩碗

升級 牛舌泡飯 +130 NT 一碗

コシヒカリご飯



一の膳 (三擇一)

澳洲和牛 月見炙燒生牛肉

オーストラリア和牛 ユッケ

日本和牛 大腹四貫

日本和牛 大腹 四貫

> 可再搭配日本海膽 每貫 +280 NT 起

慢燉牛舌 兩碗

牛タンの柔らか煮 兩杯

日本生食級 紋甲烏賊 二本

お刺身用 紋甲いか 二本

二の膳 (二擇一)

冷藏澳洲和牛 厚切牛舌 舌根

厚切りタン元

澳洲穀飼牛 極厚切牛舌 舌根

極厚切りタン元



三の膳 (雙人和牛盛合二擇一)

雙人極上和牛盛合

(3 種極上等級牛肉部位
與 1 種精選部位 240 公克)

雙人老饕和牛盛合

+800 NT

(2 種老饕等級牛肉部位
與 2 種極上等級部位 240 公克)

湯膳 (六擇二) (湯品為單人份)

豚骨和牛湯 搭配

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 搭配

龍膽石斑、廣島生蠔、

牛奶蛤蜊、台灣大文蛤

昆布と鰹節スープ

タマカイ、廣島の牡蠣、おく貝、はまぐり

飲品兩杯

任選百元飲品，如需更換單杯酒類，可折抵 100 元。

雙人極上日本和牛盛合
(極上四種部位240g)

加價 升級

雙人老饕和牛盛合
(老饕四種部位240g)

極上

3種極上等級牛肉部位與1種精選部位搭配雙人份量240公克。

老饕

2種老饕等級牛肉部位與2種極上等級部位搭配雙人份量240公克。

の和牛盛合 老饕&極上



絕品牛舌



澳洲和牛
月見炙燒生牛肉

特選澳洲白金級的「巧克力和牛」，搭上生蛋黃及秘制醬汁，清爽口感無人能敵！肉汁尾韻中還帶有些許可可香氣，老饕的您不能錯過！



冷藏澳洲
和牛 厚切牛舌 舌根

澳洲和牛稀有舌根部位，口感柔軟富有彈性，油脂豐富香氣十足，堪稱牛舌中的極品



日本和牛 大腹四貫

用日本和牛油質豐富的部位，搭配海苔、黑松露、脆片和自製醬汁，如鮭魚大腹般的口感，搭配脆片的爽脆，讓人愛不釋手！

可另搭配海膽！



澳洲穀飼牛
極厚切牛舌 舌根

稀有舌根部位，豪邁地厚切三公分厚，香味及鮮嫩的極致表現，一條牛舌只有2份！另外配上蒜味胡椒更能增添了外脆內嫩的層次。



慢燉牛舌

用牛舌中段搭配大量蔬菜及香料熬製3小時以上，以清燉方式上桌，牛舌本身入口即化，湯頭看似簡單品嚐起來卻有不同的層次。

一品料理

湯



豚骨和牛湯

將A5和牛頸部燉至軟化、輕鬆入口，濃郁的豚骨風味可選擇搭配細香蔥、黑松露或和牛辣椒作點綴。



昆布柴魚湯

昆布與柴魚熬出的清爽淡雅湯頭，可再選擇搭配龍膽石斑、廣島生蠔、牛奶蛤蜊或台灣大文蛤。

漬物放題



套餐中的各類小菜、漬物歡迎貴賓無限續加享用。

經典前菜



高人氣！

生食等級，上爐後外表經由炙燒出香氣即可入口，可感受到食材的鮮甜及脆度。

和牛伊比利豬 雙人套餐

4000
元起

TIPS

點餐
密技

- 本雙人套餐提供單人份量的和牛和西班牙伊比利豬肉。
 - 適合一位吃牛及一位不吃牛的朋友！！
- 如有四位則建議點兩份牛豚套餐，且肉類選擇同等級會較合適。
亦或考慮用單點方式選擇自己喜愛的餐點。

漬物放題 (漬物無限吃)

漬物食べ放題

日本越光米飯 兩碗

コシヒカリご飯

味自慢燉牛舌

牛タン 煮込み

一の膳

本產 桂丁雞 小里肌

地鶏 ササミ

日本和牛 大腹 二貫

日本和牛 大腹 二貫

> 可再搭配日本海膽 每貫 +280 NT 起

帕瑪生火腿

生ハム パルマ

日本生食級 紋甲烏賊 二本

お刺身用 紋甲いか 二本

二の膳 (單人和牛盛合三擇一)

單人黃金日本和牛盛合

(精選四種部位120公克)

和牛 盛り合わせ

單人極上和牛盛合

(3種極上等級牛肉部位
與1種精選部位120公克)

+300 NT

單人老饕和牛盛合

(2種老饕等級牛肉部位
與2種極上等級部位120公克)

+700 NT



TIPS

豬肉盛合的選擇！

升級老饕盛合增加了豬肉部位的稀有度，更豐富了軟嫩的口感，且包含100%純血統的小何賽老饕，不論香氣或油花都讓人上癮！



三の膳 - 伊比利極上盛合

西班牙伊比利 Bellota 梅花
(100 公克)

イベリコ豚 肩ロース

西班牙伊比利 Bellota 肋間肉
(50 公克)

イベリコ豚 ゲタカルビ

西班牙伊比利 Bellota 豬頰肉
(50 公克)

イベリコ豚 豚ツラミ

(+600元可升級伊比利老饕盛合)

西班牙伊比利小何賽老饕
(100 公克)

イベリコ豚 リブマキ

西班牙伊比利肋眼上蓋
(50 公克)

イベリコ豚 リブカブリ

西班牙伊比利 Bellota 豬頰肉
(50 公克)

イベリコ豚 豚ツラミ



特色套餐 SET

BEEF
WAGYU
+
PORK
IBÉRICO

TIPS

一位吃豬肉的絕佳組合！
適合給一位吃牛肉與

伊比利豬の精選部位

伊比利極上盛合



西班牙伊比利
Bellota梅花 (100g)



西班牙伊比利
Bellota肋間肉 (50g)



西班牙伊比利
Bellota豬頰肉 (50g)

饗宴升級

加600元升級老饕盛合



西班牙伊比利
Bellota小何賽老饕
(100g)



西班牙伊比利
Bellota肋眼上蓋
(50g)



西班牙伊比利
Bellota豬頰肉
(50g)



日本和牛
大腹二貫

用日本和牛油質豐富的部位，搭配海苔、黑松露、脆片和自製醬汁，如鮭魚大腹般的口感，搭配脆片的爽脆，讓人愛不釋手！

本產桂丁雞
小里肌

雞胸內側最嫩的部位，經過炙燒後以1-3分搭配著柚子胡椒，有如鯛魚刺身的細緻口感。



可另搭配海膽！

和牛盛合單人的



精選

料理長每日精選4種部位搭配單人份量120公克。

極上

3種極上等級牛肉部位與1種精選部位搭配單人份量120公克。

老饕

2種老饕等級牛肉部位與2種極上等級部位搭配單人份量120公克。

一品料理



帕瑪生火腿

鮮嫩香醇且勻稱的脂肪，油脂入口即化，可以感受到香氣與甜味，搭配台灣本產的鮮甜香瓜，香甜的瓜果搭配上香醇的火腿，為完美的開胃前菜！

漬物放題



套餐中的各類小菜、漬物歡迎貴賓無限續加享用。

經典前菜



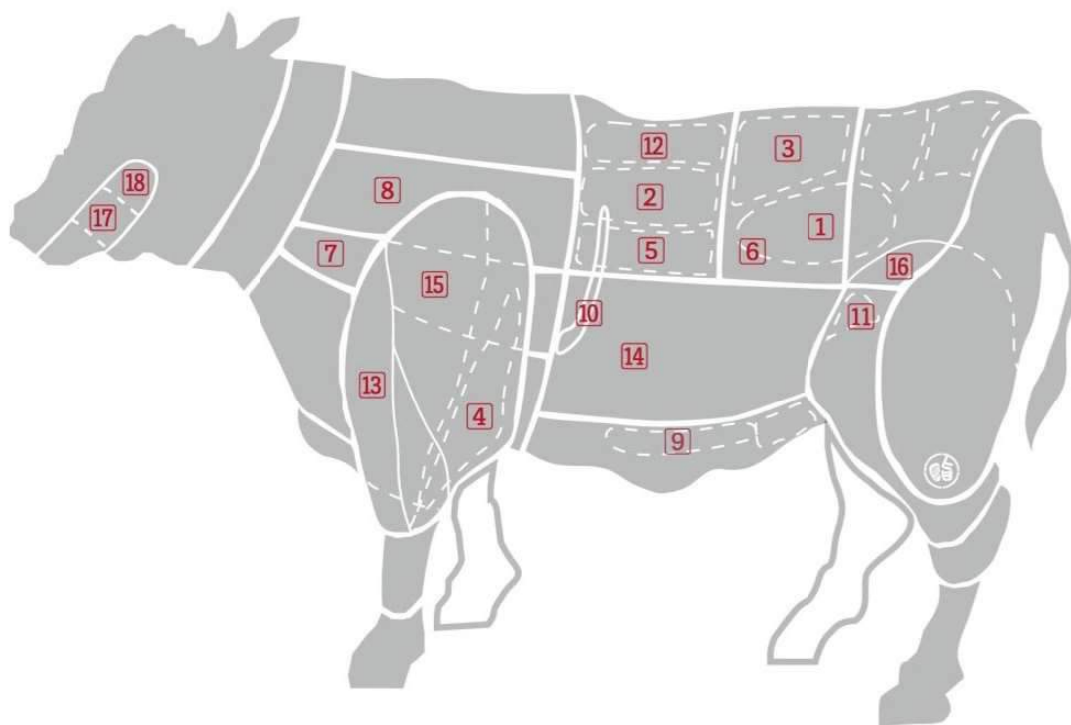
生食等級，上爐後外表經由炙燒出香氣即可入口，可感受到食材的鮮甜及脆度。

高人氣！

和牛

わぎゅう

BEEF
WAGYU



脂 板前 特選部位

- | | |
|-----------------------------------|---|
| ① 夏多布里昂 Chateaubriand
シャトーブリアン | ⑩ 外横隔（牛裙腱）Outside Skirt
ハラミ |
| ② 肋眼芯 Rib Eye Roll
リブロース芯 | ⑪ 腿三角 Tri Tip
トモサンカク |
| ③ 莎朗 SirLoin
サーロイン | ⑫ 肋眼上蓋 Lifter Meat
リブカブリ |
| ④ 板腱 Top Blade
ミスジ | ⑬ 背肩里肌 Shoulder Clod
肩サンカク |
| ⑤ 肋眼老饕 Portion of Rib Eye
リブマキ | ⑭ 肋間肉 Rib Finger
ゲタカルビ |
| ⑥ 菲力 Tenderloin
ヒレ | ⑮ 上肩胛 Portion Of Shoulder Clod
ウワミスジ |
| ⑦ 肩小排 Chuck Rib
サンカクバラ | ⑯ 臀上蓋 Top Round
イチボ |
| ⑧ 羽下翼板 Chuck Flap
ハネシタ | ⑰ 牛舌 舌中 Tongue Middle Section
タン |
| ⑨ 横隔（内裙）Inside Skirt
インサイドスカート | ⑱ 牛舌 舌根 Fatty Tongue
タン元 |



脂

燒肉使用之和牛



熊本和王

來自熊本縣的頂級品種「和王」，是為和牛之霸！熊本和牛肉質軟嫩且帶有溫和的味道，油花遍佈均勻、鮮嫩且入口即化，是非常適合料理的極上牛種。



山形牛

在日本三大和牛中唯一產自東北的米澤牛，飼育環境良好、使用富含礦物質的飼料、長時間育肥讓脂肪確實滲透至肉中，是其美味的秘訣。



近江牛

近江牛是在滋賀縣細心飼育的品牌和牛。除了擁有非常細緻的紋理，近江牛有別於其他和牛的特色是脂肪帶有黏性。



宮崎牛

宮崎是黑毛和牛的第二大產區，但只有當中最高級的牛才能被稱為「宮崎牛」。宮崎牛曾兩度在「和牛奧運會」奪冠，而且是熱門的外銷品。



澳洲巧克力和牛

本店嚴選澳洲品牌，在地培育了全澳洲最好的神戶牛群，牧場在肥育階段每天餵食約2公斤的巧克力給和牛吃，品嚐起來味道獨特，故稱「巧克力和牛」。

WAGYU SPECIAL SET



和牛盛合

和牛盛り合わせ

一人前

精選

\$1280

單人黃金和牛盛合

(精選四種部位 120 公克)

和牛 料理長盛り合わせ

Wagyu Choice Single Set

極上

\$1580

單人極上和牛盛合

(3 種極上等級牛肉部位
與 1 種精選部位 120 公克)

和牛 極上盛り合わせ

Wagyu Prime Single Set

老饕

\$1980

單人老饕和牛盛合

(2 種老饕等級牛肉部位與
2 種極上等級部位 120 公克)

和牛 グルメ盛り合わせ

Wagyu Supreme Single Set

牛舌

牛タン

Beef Tongue

ABOUT BEEF TONGUES

牛舌根

牛舌中被認為最高品質的根本部位，含有適度脂肪的漂亮粉紅色，有脆脆的口感與多汁的美妙風味。

熟度：
5-7分

稀有度：
★★★★☆

油花：
★★★★☆



\$1280 /80g

冷藏澳洲和牛 厚切牛舌 舌根

厚切りタン元 / Wagyu Fatty Tongue (AU)

澳洲和牛稀有舌根部位，口感柔軟富有彈性，油脂豐富香氣十足，堪稱牛舌中的極品！！



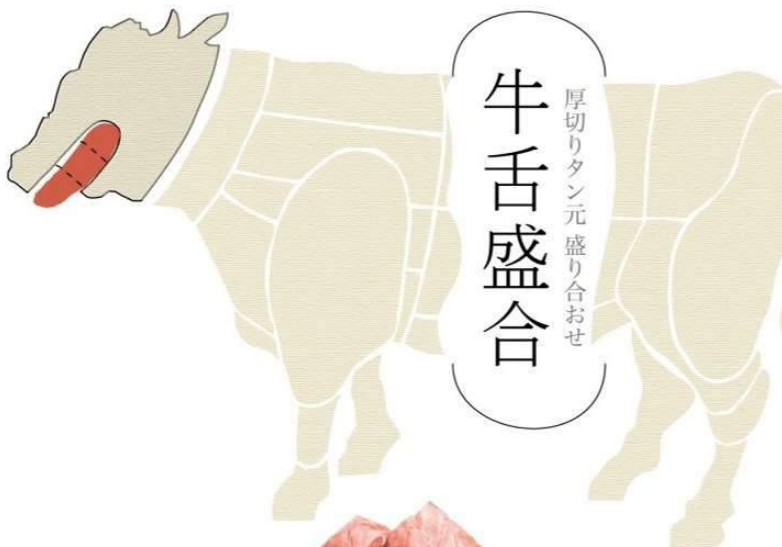
刀工的極致

\$1480 /100g

澳洲穀飼牛 幻切牛舌

厚切りタン元 / Fatty Tongue (AU)

取稀少的舌根部位，一條牛舌只有一份！！以蛇腹刀切出花紋，使得口感更加彈牙。



牛舌盛合

厚切りタン元盛り合わせ



超脆口!!!

\$1280 /100g

澳洲穀飼牛 極厚切牛舌

極厚タン元 / Extra Thick Cut Fatty Tongue (AU)

挑選來自澳洲穀飼牛舌根的位置，以高達4公分的厚度，挑戰牛舌極限，讓愛吃牛舌的您有前所未有的全新的感受！

熟度：
5-7分

稀有度：
★★★★☆

油花：
★★★★☆



\$880 /80g

本產荷蘭牛 厚切牛舌 舌根

厚切りタン元 / Fatty Tongue (NL)

國產荷蘭牛種舌根部位，風味淡雅帶有脆度，喜歡清爽口感的您絕不能錯過！

熟度：
5-7分

稀有度：
★★★★☆

油花：
★★★★☆

牛舌穩坐燒肉界的頭號打者位置，一直都是個很受歡迎的品項。牛舌一條的重量大約1.5~2公斤，除去油脂和筋後，可食用部分不到1公斤！可真的是相當珍貴 ★★★★★



熟度：
5-7分
稀有度：★★★★☆
油花：★★★★☆

\$1480 /80g

乾式 熟成牛舌

ドライエイジング タン元 /
Dry Aging Fatty Tongue (AU)

使用澳洲冷藏牛舌以45天乾式熟成方式，熟成後帶有培根及濃郁奶香味，口感更加軟嫩，這完美的味道是你不能錯過的♥

超奶香！



熟度：
7分
稀有度：★★★★☆
油花：★★★★☆

\$480 /100g

薄切牛舌 舌中

タン中 /
Thinly Sliced Beef Tongue (Middle Part)

取自紐西蘭牛舌舌中部分，捲入自製蔥鹽，口感帶有嚼勁搭配上香氣四溢的蔥鹽，是您來本店不能錯過的一道～產地不定，請洽服務人員。

ABOUT BEEF TONGUES
牛舌中

油花分布較舌根少，中段部位口感爽脆。適合喜歡清爽口感，又想嘗試牛舌獨特滋味的您！

味の極致體驗
豪邁登場！

\$280

和牛刺身

和牛刺身 /
Japanese Wagyu Sashimi



現切頂級 A5 日本和牛，享受柔軟又醇厚的油花，入口瞬間化開，有如頂級生魚片大腹口感值得嚐鮮！

(料理長每日特選部位)



日本和牛
牛排

老饕

日本和牛 夏多布里昂
牛排

シャトーブリアン ステーキ
Chateaubriand Steak



老饕

肋眼芯
牛排

リブ芯 ステーキ
Rib Eye Steak



老饕

莎朗
牛排

サーロイン ステーキ
SirLoin Steak



極上

板腱
牛排

ミスジ ステーキ
Top Blade Steak



部位挑選守則
脂板前和牛

油花

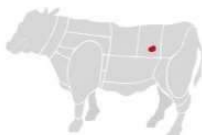
★★★★★

適合喜歡油脂香氣及入口即化的口感。

☆☆☆☆☆

適合喜歡淡淡的甘甜感，清爽而柔嫩口感。

2280 /100g



「肉之貴婦人」！

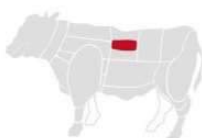
油花： ★★☆☆☆

稀有度：★★★★★

熟度： 3分

菲力中心最稀有部位，法國文豪的最愛！完美細緻的肉質帶著些微的油脂甘甜，菜單出現時絕對不要錯過！

1880 /100g



「綺麗的油花……」
「入口即化！」

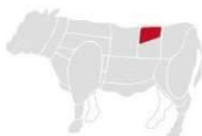
油花： ★★★★★☆

稀有度：★★★★★

熟度： 3分

肋眼中心稀有部位！一口咬下絲綢般的口感，油脂豐富卻不膩口，三分熟的熟度帶著適度的甘甜輕柔的包覆舌面。

1880 /100g



值得擁有
「騎士」稱號的肉

油花： ★★★★★☆

稀有度：★★★★★

熟度： 3分

沙朗中心部位，牛肉界的王者！脂肪以及肉感兼具的完美部位，沒有肉筋，味道均衡，擁有壓倒性的高人氣！

1680 /100g



樹葉狀的上品部位！

油花： ★★★★★☆

稀有度：★★★★★

熟度： 3-5分

肩胛內側最前段且稀有位置，一隻牛只能取得5公斤左右。美麗油花口感帶著彈性，燒肉店的明星部位！

日本和牛
燒肉

老饕

日本和牛
極上 肋眼老饕

リブマキ
Portion of Rib Eye



老饕

日本和牛
菲力

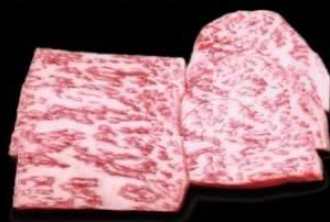
ヒレ
Tenderloin



老饕

日本和牛
極上 莎朗

サーロイン
SirLoin



老饕

日本和牛
極上 肋眼芯

リブローズ芯
Rib Eye Roll

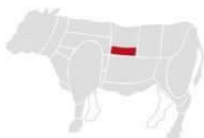


部位挑選守則
脂板前和牛

老饕

2種老饕等級牛肉部位
與2種極上等級部位搭
配每人份量120公克。

1880 /100g



濃厚油香的美味狂想曲♪

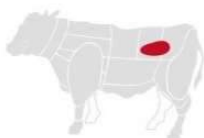
油花：★★★★☆

稀有度：★★★★★

熟度： 5-7分

肋眼側裙精華部位，油質分布
均勻且稀少，老饕首選!!入口
感受到肉質細緻，同時又有些
許彈牙的口感。

1880 /100g



清爽而柔嫩的瘦肉～♪

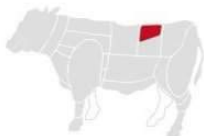
油花：★☆☆☆☆

稀有度：★★★★★

熟度： 3分

腰脊內的部位，數量稀少珍
貴，雖然是清爽的瘦肉，但肉
質的柔軟度是牛肉部位中頂
尖的!

1680 /100g



值得擁有
「騎士」稱號的肉

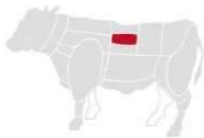
油花：★★★★☆

稀有度：★★★★☆

熟度： 3分

沙朗中心部位，牛肉界的王者!
脂肪以及肉感兼具的完美部
位，搭配蛋黃如同壽喜燒的吃
法，口感細緻滑嫩。

1680 /100g



綺麗的油花……入口即化!

油花：★★★★☆

稀有度：★★★★☆

熟度： 3分

肋眼中心稀有部位!絲綢般的
口感，油脂豐富卻不膩口，搭
配蛋黃如同壽喜燒，令人驚豔
的柔嫩順口浸潤您的味蕾。

日本和牛 燒肉

老饕

日本和牛 肩小排

サンカクバラ
Chuck Rib



老饕

日本和牛 羽下翼板

ハネシタ
Chuck Flap



極上

日本和牛 極上 板腱

ミスジ
Top Blade



極上

日本和牛 腿三角

トモサンカク
Tri-Tip



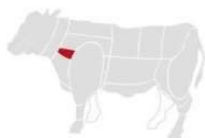
部位挑選守則
脂板前和牛

稀有度

★★★★★

和牛之稀少部位有的是一頭牛只能取2-3公斤,有的是取出功力之繁瑣費工,但這些稀有肉勢必有其應當的價值,只要在菜單上有遇到,請一定不要錯過!

1680 /100g



威風凜凜的網狀油花☆

油花: ★★★★★

稀有度: ★★★★★☆

熟度: 5-7分

位於第一到第六根肋骨中間的肉,在日本燒肉店裡油花被視最高等級的部位,又有「極上カルビ」之稱!!

1680 /100g



油花與肉的高水準並存!

油花: ★★★★★☆

稀有度: ★★★★★☆

熟度: 3-5分

肩胛前側的稀少部位,擁有完美的油花分布,入口即化的口感油質帶著甜味,讓人一口接著一口,無法自拔~~

1480 /100g



燒肉界的新寵兒!

油花: ★★★★★☆

稀有度: ★★★★★★

熟度: 3-5分

肩胛內側最前段且稀有位置,一隻牛只能取得5公斤左右。美麗油花口感帶著彈性,燒肉店的明星部位!

1480 /100g



帶著醬汁香氣的稀有部位!

油花: ★★★★★☆

稀有度: ★★★★★☆

熟度: 5-7分

大腿後側角尖肉,油花肉質分布均勻,口感帶有彈性搭配橘醋醬汁,經過炭火的燒烤後獨樹一格的香氣。

日本、
澳洲和牛

精選

日本和牛
橫隔膜

インサイドスカート
Inside Skirt



精選

日本和牛
肋眼上蓋

リブカブリ
Lifter Meat



精選

澳洲和牛
橫隔膜

ハラミ
Outside Skirt



隱藏版

澳洲巧克力和牛
超稀有部位!!



部位挑選守則
脂板前和牛

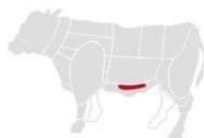
極上

3種極上等級牛肉部位與1種精選部位搭配每人份量120公克。

精選

料理長每日精選4種部位搭配每人份量120公克。

1280 /100g



豪邁的肉纖維～嚼肉的快感！

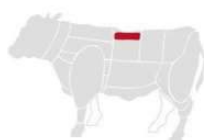
油花：★★★★☆☆

稀有度：★★★★☆☆

熟度：5-7分

胸腔連接腹部的位置，口感帶有彈性豐富的香氣混雜著油脂以及肉汁搭上蔥鹽是完美絕配!!

1280 /100g



「香氣濃郁而強烈的存在」

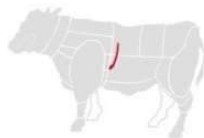
油花：★★★★☆☆

稀有度：★★★★☆☆

熟度：5-7分

覆蓋在肋眼上側部位，肉質油花呈大理石花紋狀，上層的油質吃起來微微彈牙且帶些油香味...

880 /100g



豪邁咬勁同時肉汁四溢而出！

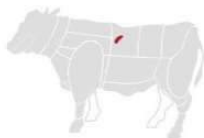
油花：★★☆☆☆☆

稀有度：★★★★☆☆

熟度：3-5分

澳洲和牛胸腔連接腹部的位置，雖屬內臟但外觀及口感都像瘦肉，口感軟嫩富含肉汁，搭配山葵大滿足！

1480 /100g



仿佛鮭魚刺身的華麗口感

油花：☆☆☆☆☆☆

稀有度：★★★★☆☆

熟度：3-5分

連接菲力側緣的部位，口感不輸菲力的軟嫩，富含肉汁的部位，與醃漬山葵搭配有吃鮭魚刺身的錯覺，幾乎沒有油花！

西班牙

伊比利豬

イベリコ豚

PORK
IBÉRICO

脂板前特選部位

- ① 小何賽肋眼老饕
Supreme Shoulder Loin
リブマキ
- ② 肋眼上蓋 Shoulder Loin
リブカブリ
- ③ 梅花 Shoulder Butt
肩ロース
- ④ 肋間肉 Rib Finger
ゲタカルビ
- ⑤ 豬頰肉 Cheek
豚ツラミ



脂燒肉使用之
伊比利豬

生長在西班牙西南部的伊比利豬，自幼放養野外，以野草、香草及橄欖等食物為食，因此伊比利豬又被稱為「會走路的橄欖樹」！

小何賽 JOSELITO
使用 100% 純血的
伊比利黑豬！

擁有最高品質的橡樹農場，
孕育出美味的伊比利豬肉。
每隻豬隻擁有約 3-4
公頃的空間，寬敞無比！



店主
推薦

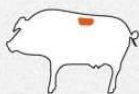
JOSELITO

西班牙伊比利豬

小何賽 Bellota 老饕

イベリコ豚 リブマキ

Supreme Shoulder Loin 1080 /100g



100%
純血



油花：★★★★☆

稀有度：★★★★★

熟度：3-5分

「什麼！我竟然
不是在吃牛肉?!」

100%純血統伊比利豬，極致的
口感像極了牛肉!! 油花較清
爽，且帶有橡樹果香氣，絕對
不可錯過的王牌 ♠

豚肉盛合

豚 盛り合わせ

極上 \$1180

極上料理長の豚盛合

(毎日精選三種部位 200 公克
：梅花 100g、肋間、豬頰)

豚 料理長盛り合わせ

Pork Ibérico Single Set

一人前

老饕 \$1780

單人極上伊比利老饕盛合

(小何賽肋眼老饕、
伊比利肋眼上蓋 200g、豬頰)

豚 グルメ盛り合わせ

Pork Ibérico Supreme Single Set

伊比利豬
燒肉

西班牙伊比利豬
Bellota 肋眼上蓋

イベリコ豚 リブカブリ
Shoulder Loin



西班牙伊比利豬
Bellota 豬頰肉

イベリコ豚 豚ツラミ
Cheek



西班牙伊比利豬
Bellota 梅花

イベリコ豚 肩ロース
Shoulder Butt



西班牙伊比利豬
Bellota 肋間肉

イベリコ豚 ゲタカルビ
Rib Finger



部位挑選守則
脂板前伊比利豬

“本店採用 BELLOTA 等級”

以及 75% 以上血統的伊比利豬
血統的純正度吃起來口感
及香氣也有相當大的差異喔！

880 /100g

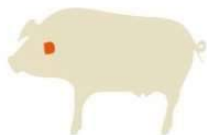


不說你也知道的豬肉之王 ✧

油花：★★★★☆☆
稀有度：★★★★★★
熟度：5-7分

伊比利最高等級Bellota的里肌部位，軟嫩多汁，口感清爽帶有肉質彈性，又帶有迷人的油香感，非常受歡迎！

680 /100g

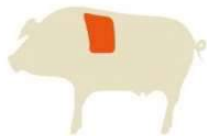


稀有的特殊口感！

油花：★★★★☆☆
稀有度：★★★★★★
熟度：5-7分

採用伊比利特選豬臉頰，一頭豬只有不到1公斤的稀有部位！經過炭火的加熱後呈現特殊的趣味口感～

580 /100g



香味與口感的極致享受 ✧

油花：★★★★☆☆
稀有度：★★★★★★
熟度：5-7分

肩胛部位使用厚切方式呈現，油脂如大理石般的油花分布，油瘦較為均衡，一口咬下感受得到鮮美肉汁在口腔散發～

580 /100g



彈牙...又有趣 ☺

油花：★★★★★★
稀有度：★★★★☆☆
熟度：5-7分

肋骨間的部位口感富含油香，脆度明顯，咬下去感受得到帶有橡木果香的油質炸裂的口感，很豪邁的部位。

本產

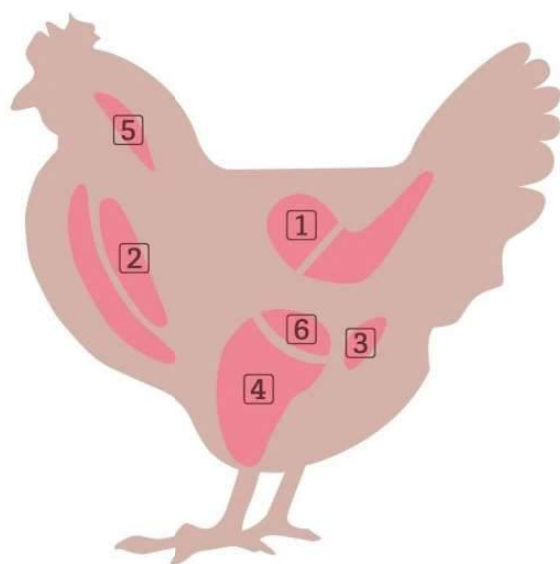
桂丁雞

台灣桂丁地雞

FREE-
RANGE
CHICKEN

脂
板
前
特
選
部
位

- ① 翅腿 Drumstick
手羽元
- ② 小里肌 Tenderloin
ササミ
- ③ 橫隔膜 Diaphragm
ハラミ
- ④ 腿肉 Thigh
モモ
- ⑤ 頸肉 Neck
セセリ
- ⑥ 牡蠣肉 Chicken Oysters
ソリレス



地雞盛合

地雞 盛り合わせ

料理長的地雞盛合 \$480

(毎日精選部位 200 公克)

地雞 料理長盛り合わせ

Taiwanese Free-Range Chicken
Single Set

給雞最原本的生活方式

—— 自然放牧，健康長大。

桂丁雞在育種方面花了極大的心力，從 200 萬隻土雞裡「選美」加以培養與純化後，一代代培育出最優質的種雞。除了品種外，桂丁雞的飼料也很講究，加入活菌配方，造就出甜度高、保水性好的特色，即使生食也不會有肉腥味，其軟嫩的口感更可以比擬鯛魚。此外，桂丁雞的飼養與屠宰環境、

S-CLASS 放山等級



生產過程溫度控制都相當嚴謹，加上完整的冷鏈系統，因此才能放心製作生食類料理。本土育種的國宴桂丁雞皮薄肉彈口感精緻，深受各大米其林餐廳喜愛，是高級餐廳的愛用食材！

國產桂丁雞
手羽元 (去骨翅腿)
地雞 手羽元 Drumstick



稀有度：★★★★☆☆

260 /100g

「一口咬下，滿嘴雞皮香！」

翅膀部位去骨處理，以脆度及香氣為主。咬下後聽得到喀滋脆口的聲響～軟嫩的肉身形成無違和的反差感～

國產桂丁雞
小里肌 佐柚子胡椒
地雞 ササミ Tenderloin



稀有度：★★★★★☆☆

260 /100g

生食級雞肉的大推薦！
道地日式生雞肉！

雞胸內側最嫩的部位！經過炙燒後以1-3分搭配著柚子胡椒，有如鯛魚刺身的細緻口感，有如炙燒生魚片。

國產桂丁雞
橫隔膜 地雞 ハラミ
Diaphragm



稀有度：★★★★★★

280 /100g

別再吃牛橫隔了，試這個！

雞腹部的位置，口感帶有嚼勁！保水度高，菜單上罕見的稀客！喜歡內臟類的內行客人必點之一！！

國產桂丁雞
腿肉 地雞 モモ
Thigh



稀有度：★★★☆☆☆☆

280 /100g

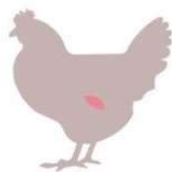
柔軟又嫩滑的彈力！

以最簡單的鹽味呈現桂丁雞腿肉鮮甜的特色，皮面充滿香氣，肉汁飽滿！

國產桂丁雞 地雞 ソリレス
牡蠣肉 Chicken Oysters



國產桂丁雞 地雞 セセリ
頸肉 (去骨) Neck

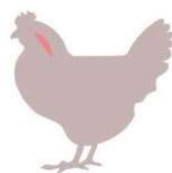


稀有度：★★★★★

380 /2顆

「傻瓜才不要的東西」

大腿連接髖骨的稀有部位，擁有雞中生蠔之稱，軟嫩多汁口感更勝雞腿肉，每日限量供應，傻子才不吃這塊肉！



稀有度：★★★★☆

280 /100g

極難取肉的稀有部位!!

雞脖子兩側的部位，肉質彈牙，豐富的油脂經過炭火燒烤後散發出迷人的香味～絕對要嘗試！

愚か者だけが残す??

超珍貴「牡蠣肉」，
1 隻雞只有 2 塊 ?!



牡蠣肉又有「雞中生蠔」之稱，在台灣可能比較少聽到，不過在法國料理中，這個部位可是鼎鼎有名的！那兩塊小小的、約莫拇指頭大的肉，每隻雞都只有那黃金的兩塊。超級滑嫩好吃，法國人稱之為 sot l'y laisse，意思是...

「傻瓜才不要的東西」！

職人匠心...

地雞料理帶著脂燒肉專業料理職人秉持匠心的意念，精準拿捏炭火的溫度以及追求烤功極致的精神，呈現雞肉細緻的風味，道地日式燒鳥的執著



海鮮

シーフード

SEAFOOD

※ 海鮮為季節性食材，
會依時令做更換。

北海道

船凍松葉蟹腳 四本 \$980

越前ガニ 足 /
Japanese Queen Crab Legs

有「冬之味覺」之美稱，其蟹腳較其他蟹類纖細許多，優雅的像女人勻稱的腿，蟹身有美麗的橘紅色澤。肉質細嫩鮮甜。



龜山島

炙燒生胭脂 一本 \$380-880

お刺身用 つのながちひろえび /
Whiskered Velvet Shrimp

頭部富含蝦膏，燒烤後蝦膏更為濃郁多汁與越光米的搭配，米粒吸附蝦膏後更鮮甜，蝦身最後帶上炙燒口感鮮甜帶彈性！



吉拉朵生蠔 \$330

お刺身用 ジラートの牡蠣 /
Gillardeau Oysters

冰鮮現開，來自法國百年生蠔養殖家族，使用 No 2，口感帶脆含有淡淡榛果味，生食方式享用。

※ 季節性生蠔 \$時價 (Market Price)

お刺身用 旬の牡蠣 / Seasonal Oysters

Oysters

蠔界中的
勞斯萊斯~

G
Gillardeau



時令新鮮生蠔!!
歡迎詢問喔!



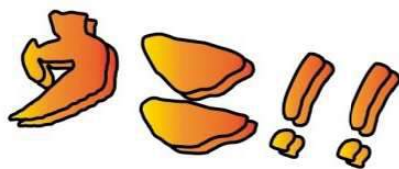
超人氣!!!

生食級

紋甲烏賊 四本 \$320

お刺身用 紋甲いか / Blowtorch Squid

生食等級，上爐後外表經由炙燒帶出香氣即可入口，感受得到食材的鮮甜及脆度，是本店第一人氣商品!!



● 雲丹干貝 \$480起

ホタテ と ウニ / Scallop with Sea Urchin

北海道現流干貝表面炙燒搭配店家每日嚴選雲丹，口感上的雙重享受，手機先吃還是你先吃呢？



● 雲丹二貫 \$780起

冷蔵 お刺身用 ホタテ / Sea Urchin

店家嚴選每週新鮮空運時令海膽，搭配日本平釜荒鹽 簡單襯托出鮮甜濃郁的滋味~~

Scallop



綿密~

● 日本現流冷蔵

炙燒生干貝 一本 \$260起

冷蔵 お刺身用 ホタテ / Blowtorch Scallop

日本北海道空運來台，現流生食等級，表面炙燒散發貝類香氣，配上明太子和昆布鹽襯托出海中珍饈！

● 澳洲國王蝦 Jumbo 一本 \$380

オーストラリア海老 / Australian King Prawn

來自澳洲大堡礁海水純淨區域，肉質彈牙，口感與龍蝦相似，適合喜歡大口吃肉的你！



● 炙燒辛辣明太子

辛子明太子 / Blowtorch Spicy Cod Roe \$220

正統鱈魚卵製成，表面以噴槍炙燒香氣，每一口都可以吃到新鮮海味。口味濃郁，建議再點一杯酒~

店主の驕傲!

推薦! ✨



うなぎ

21:00 後供應

醬燒鰻魚 佐日本山椒 \$580

うなぎの かばやき / Kabayaki Eel

採用外銷日本等級的白鰻，以原味燒烤後魚身與特製蒲燒醬融合，散發出獨特香氣，肉身彈牙可吃到鰻魚本身的鮮甜。

APPETISER

生食
なま

「一品料理」 脂板前の



月見生牛肉 \$480

卵黄のせ和牛炙り / Raw Beef with Free-Range Chicken Egg Yolk

特地選用澳洲白金級巧克力和牛，搭上月見(可生食蛋黃)及醬汁，清爽口感無人能敵！唯有吃貨級客人品嚐得出肉汁裡帶有可可香氣～



依照季節
更換內容物

豬肉首選！

帕瑪生火腿 \$240

パルマハムサラダ / Prosciutto di Parma with Fresh Mozzarella Cheese

鮮嫩香醇且勻稱的脂肪，油脂入口即化，可以感受到香氣與甜味，搭配台灣本產的鮮甜香瓜，香甜的瓜果搭配上香醇的火腿，為完美的開胃前菜！



和牛大腹 二貫 \$240

和牛大トロ肉寿司 / Wagyu Sushi with Seaweed, Black Truffle and Corn Flakes

用日本和牛油質豐富的部位，搭配上海苔、黑松露、脆片和自製醬汁，如同鮭魚大腹入口即化般的口感！搭配脆片的爽脆，更會讓你愛不釋手啊～



海膽控必選！

雲丹大腹 二貫 \$780起

和牛雲丹トロ / Wagyu Sushi with Sea Urchin, Seaweed and Corn Flakes

和牛大腹搭配上日本空運來台、產地直送的新鮮海膽！豪邁的一口吃下時，可說是一顆味蕾炸彈！一定要試試～
(海膽每次地區不定，歡迎內洽)

※

擔心生食雞蛋嗎？

來自彰化的卜派蛋，
擁有產銷履歷，
每隻雞都飲用純淨水
以及飼養草本飼料，
擁有低膽固醇、高卵磷值、
高維生素A、高維生素E，
讓您吃得安心、開心、放心。



FRY 煎焼く

月見漢堡排 \$480

月見ハンバーグ /
Japanese Wagyu Hamburger with
Raw Egg Yolk

用日本和牛製成，經爐火香煎，散發出的
牛油帶著奶香味，再淋上店內自製醬油，
搭配月見展現更滑嫩的口感！



SOUP 湯スープ



會依照肉品部位，
做最合適的分切方式喔！

濃郁風味



清甜爽口

豚骨和牛湯 (口味擇一)

\$180 / 一碗

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

Wagyu Tonkotsu Soup with Scallions \ Japanese Wagyu Chili Oil \ Italian Truffle

將 A5 和牛燉至軟化，配上濃郁的豚骨風味湯底。

細香蔥 青蔥的畫龍點睛，能品出食材最根本的原味。

和牛辣椒 和牛辣椒入口後椒麻的感受立刻充斥口中，適合口味較重的您。

黑松露 珍貴的松露醬讓風味及層次更多變。

昆布柴魚湯 (食材擇一)

\$180 / 一碗

龍膽石斑 \ 廣島生蠔 \ 牛奶蛤蠣 \ 台灣大文蛤

昆布と鰹節スープ タマカイ \ 広島の牡蠣 \ おく貝 \ 台湾ハマグリ

Sea Tangle Bonito Soup with

Queensland Grouper Fish \ Hiroshima Oyster \ Dosinia Clam \ Asian Clam

以日本昆布及柴魚片熬製的清爽湯頭，來襯托海鮮的鮮甜。

龍膽石斑 龍膽石斑肉質細緻、魚皮 Q 彈富含膠質。

廣島生蠔 飽滿的廣島牡蠣鮮甜多汁，帶著濃郁的奶香味。

牛奶蛤蠣 貝身肥厚多汁無極限，滿滿的海味充斥在口中只有無限的滿足。

台灣大文蛤 選用本產彰化、雲林、嘉義等沿岸大文蛤，肉嫩味鮮美。

※ 海鮮為季節性食材，會依時令做更換。

SAUTEE

炒
炒める



時蔬炒牛舌

\$ 480

牛タンの野菜炒め /

Sauteed Vegetables with Stewed Beef Tongue

慢火燉煮牛舌前段，再以清酒以及和牛辣醬爆香快炒，下酒的好選擇！

STEW

燉
煮込む



慢燉牛舌 兩碗 \$ 480

牛タン煮込み / Slow Cooked Beef Tongue

特別用牛舌中段搭配大量蔬菜及香料熬製 3 小時以上，以清燉方式上桌，牛舌入口即化，湯頭看似簡單，喝起來卻有不同的層次！

RICE

米飯
ご飯



細香蔥

\$ 180

燉牛舌泡飯

刻みネギ乗せ和牛煮込み丼 /

Beef Tongue Stew with Rice

以醬燒的方式精燉三小時的牛舌，口感軟嫩、入口即化、味道濃郁！配上軟Q的越光米，總是能讓人垂涎三尺…



日本越光米飯 \$ 50

コシヒカリご飯 / Koshihikari Rice

PICKLES

漬物
つけもの

漬物放題

該桌每人酌收
放題費用200元
漬物可以無限續點！



涼拌海帶絲 \$100

海藻サラダ
Pickled Seaweed Strips

口感滑嫩，帶有藻類的甜味及鮮味，讓你一口接著一口！



台灣自然生菜 \$140

野菜サラダ
Vegetable Salad

台灣本產京水菜、綠卷、紅卷，配上季節特製醬汁。



日式牛蒡絲 \$100

ごぼう
Japanese Burdock

牛蒡口感十分爽脆，味道清香，搭配上黑芝麻一拍即合！



日式銀芽 \$100

もやしナムル
Mung Bean Sprouts

川燙後涼拌，加入韭菜及特製椒鹽，十分順口。



山葵章魚 \$140

たこわさび
Octopus with Wasabi

山葵與生章魚腳加入小黃瓜增加口感，吃起來清脆爽口！



柚香大根 \$140

ゆず大根
Pickled Daikon with Citron Jam

白蘿蔔以柚子醬及自製醬汁去醃製，口感爽脆，酸中帶甜。



黃金泡菜 \$120

黃金キムチ
Taiwanese Golden Kimchi

白菜自有甜味帶點微酸，搭上特調醬汁，醃漬後口感豐富。



榨菜干貝唇 \$120

帆立貝ひも入りザーサイ
Scallop Lips with Pickled Mustard Tuber

榨菜的香脆及干貝唇的Q彈，配上麻油香氣十分開胃！

野菜

やさい

VEGETABLES

櫛瓜

ズッキーニ / Zucchini

\$160 / 80g

厚切的櫛瓜風味微甜，口感爽脆，燒烤後會有淡雅的香氣，口感有清脆及豐富的水份。



美姬菇

畑佔地 / Mushroom

\$160 / 80g

以日本的菌種帶回台灣培養，口感相較於本產菇類偏脆口、多汁，加上特調醬汁更能帶出甜味及風味。



日本山藥

ヤマイモ / Japanese Yam

\$160 / 100g

不同的烤法吃起來會有更富有層次的口感！
較生時吃起來清爽脆口、帶有黏性。
較熟則會類似馬鈴薯。



BEER

神泡。

ビールのうまさば、
泡に出る。

神泡.now

The
PREMIUM
MALT'S



濃郁

清爽!



The
PREMIUM
MALT'S



三得利 \$180
頂級PRIMIUM生啤酒

ザ・プレミアム・モルツ
Pilsner Beer

口感滑順，富含啤酒花華麗的香氣，
稍縱即逝的溫和苦味，帶出層次豐
富的甘醇口感。

三得利 \$180
頂級香濃艾爾生啤酒

〈香る〉ビール
Ale Beer

清爽柑橘系風味，艾爾型的爽
快口感與華麗香氣，並具有持
久的餘味。

三得利達人店
脂板前炭火燒肉



+



正春柚子生啤酒 \$260

正春 ゆず ビール
Masaharu Pomelo Pilsner Beer

日本正春柚子酒與三得利頂級生啤酒醇香
的組合，就口時柚皮的香氣與緩緩帶出的啤
酒花苦韻做結。



+



小野屋酸橙香濃啤酒 \$260

小野屋のかぼす X ビール
Onoya Bitter Orange Ale Beer

日本小野屋酸橙酒與三得利香濃生啤酒淡
麗的搭配，熱帶水果的氣息與清新酸甜的
初戀滋味。



The PREMIUM
Malt's 艾爾啤
酒是率先推
出日本優質
麥芽啤酒的
品牌。曾獲得
Monde Selec-
tion 的最高金
賞殊榮。

酒

シ
ー
フ
ー
ド

ALCOHOL



\$200 起 /90ml

每日單杯 清酒

日替わり日本酒 (杯)
Daily Sake /cup

酒精濃度落在12%~21%，
來杯微醺的好心情，喝起
來輕鬆，搭餐也容易！



\$200 起 /50ml

日本 燒酌

燒酌
Japanese Shochu

大人的味道！燒酌屬於
蒸餾酒，不同於清酒，
燒酌的酒精濃度較高，
從20%~40%都有，一
杯讓你酒後見真情～



\$200 起 /一壺

溫清酒

熱燗
Warm Sake /pot

清酒選純米，熱燗更
出色！溫熱到恰到好
處的清酒，口味的表
現上會更豐富與具層
次性，如熱牛奶般質
地滑順入口！



\$200 起 /50ml

威士忌

ウイスキー
Whiskey

不管今晚想來點什
麼產區風味，都可以
在威士忌裡找到適
合你的品味！



\$200 /180ml

黃櫻 辛口清酒

黄櫻 辛口
Kizakura Sake

使用京都伏見有名的水源「伏
水」，黃櫻酒造以京都在地米釀
造的清酒為首，一起來體會古都
京都多彩多姿的四季風情吧！

\$2000 起 /瓶

葡萄酒

赤ワイン
Red Wine

葡萄酒與燒肉的結
合，肯定是交響樂般
的美好～



果實風味



果實酒

酒精度：7%
甜度：☆☆☆☆

\$240 /90 ml 小野屋酸橙酒

擁有 40 年以上歷史的小野屋酸橙酒是酒造得意之作！酸橙的獨特香氣與麥燒酎的美味徹底融合，有香水檸檬的香氣加上金棗的口感，是一款怎麼也喝不膩的佐餐上選之品。



酒精度：10%
甜度：☆☆☆☆

\$240 /90 ml \$1880 /720 ml

花之露紫蘇梅酒

以紫蘇燒酎「山の香」為基底製成梅酒，再加上蘋果汁之後，梅子的芳香、紫蘇的清爽、蘋果的甘甜，三種香氣彷彿渾然天成般地融為一體，清爽不膩、風味獨具，不論是搭配什麼料理都超級適合！



酒精度：6%
甜度：☆☆☆☆

\$280 /90 ml \$2180 /720 ml

鳳凰美田完熟蜜桃酒

使用專利技術釀製，原封保存新鮮蜜桃風味，結合自家鳳凰美田低酒精度的吟釀酒，濃厚口感令人產生大口咬熟透水蜜桃的感動！即使不嗜酒也會對這款完熟蜜桃酒欲罷不能～



酒精度：8%
甜度：☆☆☆☆

\$240 /90 ml

正春柚子酒

宮崎縣米良地區是日本著名的優質柚子產地，正春酒造毫不吝惜地使用大量當地新鮮柚子果汁，以本格芋燒酎為基底，沁人心脾且恰到好處的酸味與甜味融為一體，呈獻出與眾不同的柚子酒經典風格。



茶系風味



酒
精
濃
度
：
8
%
甜
度
：

\$260 /90 ml
\$2080 /720 ml

「クロスグリ」



黑醋栗烏龍茶香甜酒

奢華使用大量採擷自法國勃根地葡萄酒聖地的「侯瑪內·康地」莊園附近所產黑醋栗、搭配熊本縣南部特約農家所栽植的無農藥黑烏龍茶茶葉製成。有了黑烏龍茶的隱藏之味在底層襯托，使這款黑醋栗香甜酒嚐起來甜中有層次與深度、而且更多了一抹東洋韻味。



「黑烏龍茶」

酒
精
濃
度
：
12
%
甜
度
：

\$280 /90 ml

鶯屋紅茶梅酒

採用紀州完熟南高梅為原料，搭配國際高品質的紀州熊野銘水「富田之水」精心釀造，在釀造完成之後進行了熟成作業讓其調性表現變得更加沈穩，再添加世界三大紅茶中的大吉嶺紅茶，細心調合成紅茶梅酒，呈現入口甘潤、餘香清新的特殊口感。



「ダーズリン」

「綠茶」



\$240 /90 ml
\$1880 /720 ml

上等知覽茶梅酒

完全無添加香料、著色劑及酸味料，並堅持採用鹿兒島特產的綠茶「知覽茶」的「一番茶」（每年第一批新芽），新鮮的綠茶香氣與酸甜梅果融為一體的滋味令人驚豔。



「南高梅」

酒
精
濃
度
：
7
%
甜
度
：

\$260 /90 ml
\$2080 /720 ml

智惠美人紅茶梅酒

酒造地元杵築自產的紅茶「紅富貴」及「南高梅」為原料，並以白蘭地為基酒，增添豐富果實香氣。瓶身閃爍著紅寶石色澤般的光彩，青澀的梅子跟濃郁的茶香交織在口中，非常清爽順口的酸甜感，餘留的茶香更是久久不散。喝來毫無酒感，適合不擅長喝酒的紅茶系女孩~♪

酒
精
濃
度
：
10
%
甜
度
：



果實酒

酒精濃度：12%
甜度：★★★★★



\$260 /90ml

鍛高譚 紅紫蘇梅酒

鍛高譚創立於1924年，是間專門日本燒酒的製造廠商，其最大的特色就是使用了北海道大雪山脈的清澈雪水，以及放入了入喉清香的紅紫蘇。由於萃取紅紫蘇汁液，擁有紫蘇香氣及紅寶石一般的耀眼光澤，尾韻還有淡淡的紅茶清香，十分迷人。



酒精濃度：14%
甜度：★★★★★
「はちみつ」

\$240 /90ml

上等本格梅酒

此款上等梅酒浸漬比平常更大量的梅果實，不含人工香料及色素，遵循古法手工製作，再佐以白蘭地和蜂蜜調製，豐富其奢華的口感。費時一年慢慢熟成，以帶出梅果實的酸甜香氣，香味恰到好處，是一款纖細而柔軟、有著「大人的味道」的優雅上等梅酒。

經典風味



酒精濃度：12%
甜度：★★★★★



\$260 /90ml

\$2080 /720ml

庭之鶯 特撰果肉梅酒

以自家吟釀酒的酒粕製成燒酌，混以鶯宿梅釀成，在特撰梅酒中混入新鮮梅肉製程，此作品曾獲得 2011 日本梅酒大賞第一位的殊榮，天然的滑順口感，濃郁的梅肉風味，像品嘗酸梅果汁般的順口。

酒精濃度：20%
甜度：★★★★★



\$300 /90ml

\$2380 /720ml

紀州鶯屋凍結梅酒

將紀州南高梅冰凍後，以獨家手法精釀而成的冰釀梅酒。藉由將梅子冰凍的醃漬過程，讓梅子表皮自然綻裂，溶出梅子的天然精華，是款具有濃烈香氣與高度芳醇的梅酒。由梅酒釀造師傅精心釀製，是展現奢華香氣與口感滑順的紀州南高梅冰釀梅酒。

酒
精
濃
度
:
1
2
%
甜
度
:

酒
精
濃
度
:
1
0
%
甜
度
:

酒
精
濃
度
:
1
4
%
甜
度
:



\$1680 /500 ml

天空之月樽熟梅酒 memorie 紀念版

將帶有桃子香氣的完熟梅浸漬在木桶熟成的麥燒酎當中，讓酒先在木桶熟成後會使得酒體變得柔順，再使用日本傳統的施麴薰香工法處理，入口後濃郁的梅子香味撲鼻，甜味不膩不過重而顯得爽口。

\$2180 /720 ml

山形正宗 梅酒

有別於通常燒酎基底的梅酒，山形正宗梅酒以日本酒為浸漬基酒，經過反覆實驗才問世。是一款可謂擁有黃金比例的梅酒。曾榮獲 2011 年「天滿天神梅酒大会」準優勝和 2015 年「梅酒全国制覇利き酒大会」優勝肯定。入口青梅香尾韻梅香悠長。

\$300 /90 ml

\$2380 /720 ml

竜峽 白蘭地 本格梅酒

竜峽梅酒使用白蘭地為基酒釀製，其最大的特徵「高級感」!! 飲用這款梅酒時能夠充分感受到白蘭地獨特的芳香配上梅子的酸香味，在與旨味相互加乘之下會和普通的梅酒的味道稍許不同，口感清爽宜人。

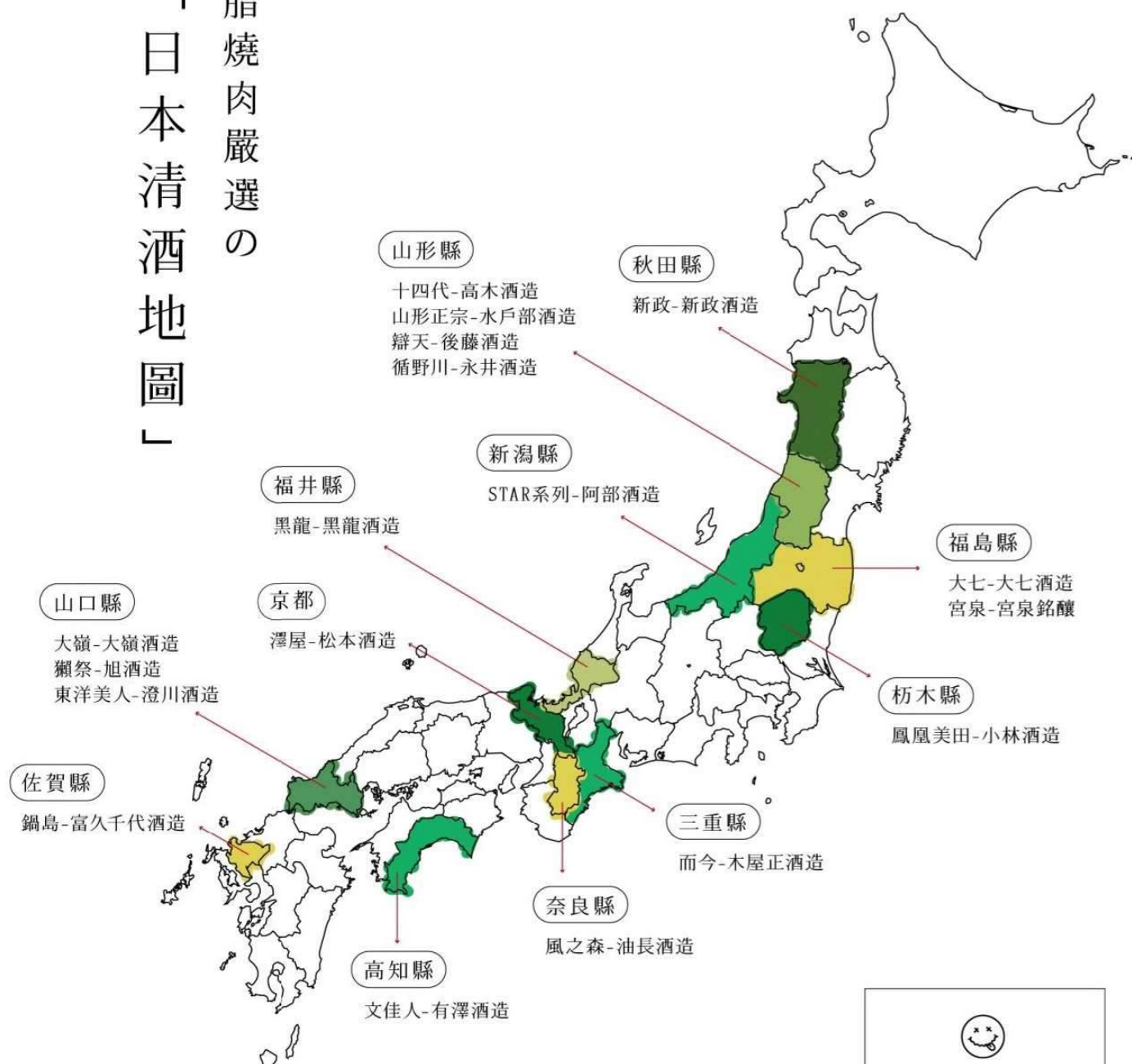
Sake

ABURA SELECTED SAKE

嚴選 日本最高酒造的代表銘柄，
珍藏 多款極難入手的夢幻酒款！

「日本清酒地圖」

脂燒肉嚴選の



如有需要叫計程車
或酒後代駕的服務，
歡迎告知工作人員。

酒後不開車，安全有保障



禁止酒駕

十四代

最高貴的清酒之王

譽為「清酒之王」！
會奪下12次金賞，被許多人評選第一名，在全國新酒評鑑不但拿下SAKETIME的酒友外，為現今最火紅的夢幻酒款，名堂，它強大的魅力也紅極海酸的清新口感，在清酒界闖出以芬芳的果香，以及甜中帶微造之一。

400年，是山形最古老的酒創立於1615年，歷史超過酒造出產的一系列清酒，酒造「十四代」是日本山形縣高木



十四代 紅標

720ml

兵庫縣特A地區東条產 山田錦・愛山

精米歩合：未公開，酒精濃度：15%

6980

淡淡的黃桃、青蘋果、水梨還有櫻花香氣，絲綢般柔滑口感有著濃郁高貴的異國水果風味，酒體中等，前味清新，最後以持久清爽的回甘尾韻做結。



十四代 黑標

720ml

兵庫縣特A地區東条產 山田錦

精米歩合：未公開，酒精濃度：15%

12800

哈密瓜和白桃的豪華香氣層層交疊，交織著茉莉花櫻花的柔和花香，口感以明亮清晰的酸度為框架，散發著細緻的水果風味和淡淡的礦物風味。



十四代 金標

720ml

兵庫縣特A地區 吉川產 山田錦

精米歩合：未公開，酒精濃度：15%

14800

野草莓甜瓜和新鮮梨子的香氣，些許八角和白色花香與山田錦米的濃郁鮮味融合，酸度增加水果的風味，帶來了持久純淨的尾韻，整體優雅和諧。

NT



建議冷飲。



建議熱飲。

• 部分季節品項隨時會更新，請內洽。

黑龍

受日本皇室愛戴的黑龍

酒款風味更加複雜、纖細悠遠。造也擅長用冰溫熟成製程，讓細膩柔軟的特色。另外黑龍酒透的特性讓黑龍酒造清酒有著九頭龍川水質偏軟水、晶瑩剔透、天獨厚的水源「九頭龍川」。稱越前國的日本北陸，擁有得黑龍酒造位於福井縣北部，古



黑龍 九頭龍 限定大吟釀

3480

720ml

國產酒造好適米

精米步合50%，酒精濃度15%

冷熱皆宜，冷飲：5 度～ 10 度，帶有似優酪乳的香氣。溫飲：35 度～ 45 度，溫飲則展現米的豐郁度與圓滑性，可說是難得一見的全方位酒款。



黑龍 龍 限定大吟釀

4380

720ml

兵庫縣山田錦

精米步合40%，酒精濃度15%

此銘柄為黑龍酒造每年限量發售，利用葡萄酒熟成的概念，低溫熟成兩年，清透明亮的酒色與光滑絲緞般地質地，在品嚐時特別明顯。



黑龍 Shizukku 零 大吟釀

7680

720ml

兵庫縣東条山田錦

精米步合35%，酒精濃度15%

整支酒以袋吊方式，自然取出大吟釀酒的酒品精華，酒款帶著新鮮甜美的水果香氣。酒質純淨、圓潤飽滿，輕滑入喉在簡單中感受到釀酒人的用心。



黑龍 八十八號 大吟釀

7680

720ml

兵庫縣東条山田錦

精米步合35%，酒精濃度16%

哈密瓜、富士蘋果般的濃郁果香，調性表現甜潤飽滿，餘韻較短但甘甜猶在，擁有上乘的香氣與複雜層次，標籤以越前布提升觸感，為絕佳佐餐酒。

NT

黑龍

酒款風味更加複雜、纖細悠遠。造也擅長用冰溫熟成製程，讓細膩柔軟的特色。另外黑龍酒透的特性讓黑龍酒造清酒有著九頭龍川水質偏軟水、晶瑩剔透。天獨厚的水源「九頭龍川」。稱越前國的日本北陸，擁有得黑龍酒造位於福井縣北部，古受日本皇室愛戴的黑龍



● 黑龍 石田屋 純米大吟醸 18800

720ml

兵庫縣東条山田錦

精米歩合35%，酒精濃度15%

經歷三年低溫熟成，增添了柔和的味道，猶如麝香葡萄香氣，酒體厚實濃郁，微辛口，餘韻悠長，推薦冰飲搭配海鮮烤物，回常溫後的酒體後勁變得更強，配上油脂較重的肉類，如和牛及伊比利豬，既可適當地抵銷油膩感，更可帶出甘美味。



● 黑龍 二左衛門 純米大吟醸 18800

720ml

兵庫縣東条山田錦

精米歩合35%，酒精濃度15%

長期低溫熟成，整支酒以袋吊取酒，令酒質更為絲滑細緻，瓜果香氣豐富、變化性高，口感優雅細膩，鮮味層次豐富，是款細緻均衡的美酒，果香馥郁，甘辛平衡，冰溫飲用適合配醬烤燒物。

NT



建議冷飲。



建議熱飲。

• 部分季節品項隨時會更新，請內洽。



奠定生酛釀造之經典地位

傳奇之作。
 龜鏡生酛純米大吟釀零原酒：等
 純米大吟釀零原、大七玉依御前
 用酒。更有大七妙花蘭曲Ω生酛
 被選為2008年北海道八大工業
 頂級妙花蘭曲 Grande Cuvee 更
 獲得冠軍。
 門評價家評鑑比賽中，連續兩年
 級作品；其中箕輪門在日本酒專
 於日本酒大 show 登錄為殿堂
 米酒、箕輪門與生酛梅酒極上品
 扁平精米技術」而揚名。生酛純
 「生酛釀造法」與酒造獨創的「超
 二年（1752年）創業，以那
 大七酒造位於日本福島，於寶曆



● 大七 箕輪門 純米大吟釀 1980
 300ml

山田錦

精米步合50%，酒精濃度15%

香氣表現出扎實米香，入口的酸度恰如其份地表
 現出生酛的扎實與變化度；尾韻的細緻甘美與香
 氣做出鮮明差異，是款用味度對決的名牌。



● ● 大七 純米生酛酒 2280
 720ml

五百万石

精米步合69%，酒精濃度12%

品飲溫度勝廣，可常溫或微溫燙酒，也可進行高溫
 燙酒，與味道濃厚的、具有奶油、油脂香的料理，醇
 厚感、鮮味和酸味完全化解融合，後勁十足。



● 大七 純米生酛 梅酒 5880
 720ml

酒精濃度12%

以生酛純米原酒為基底，並與紀州南高梅農家契
 作。梅酒首重調合，開瓶米旨飽和香氣與熟成的梅
 香，入口纖細，酸度帶出豐滿的輪廓，收尾甚至帶
 出絲綢般的米旨感，是款適合佐餐的高質感梅酒。

NT



楯野川
TATENOKAWA
SINCE 1922

復刻工法精益求精

復刻當初的釀造工法。故從精米開始到作品呈現，完全方針為「忠於基本，細心釀造」為天然穀倉適合釀酒，酒造釀造場境內其優異水質與開闊土地，寶三年，上杉家臣造訪該處時讚來自山形縣的楯野川酒造始於天



楯野川 X 脂板前聯名純米大吟醸 1880 720ml

美山錦

精米歩合：50%，酒精濃度：14%

專屬楯野川與脂板前餐飲集團聯名的限定流通款，濃郁華麗的香氣，回溫後出現鳳梨香口感上中段微辛，尾韻甜且中長，回溫後入口變得較為微辛口，是一支喝再多也不會感到膩的純米大吟醸。

獺祭

享譽國際的日本酒代名詞

等技術。大家熟知的「二割三分、遠心分離」時代。」為標語，因而開發出現在「釀酒是創造夢想。開拓日本酒新位於山口縣的旭酒造株式會社以般。由此取地名二字命名為「獺祭」。捕獲的魚貝排在岸上，猶如祭典一身成小孩追越至本村。」河獺會將為「上游村落有古老的河獺，變酒廠所在地地名為「獺越」由來獺祭命名的由來：



獺祭 二割三分純米大吟醸 3980 720ml

山田錦

精米歩合23%，酒精濃度16%

為獺祭釀造的最高級，一整顆山田錦只使用最中心、最精華的 23%，釀造出細緻無比的風味。也是日本商業化量產精碾比例最低的日本酒。23% 精米的獺祭清酒，聞起來有著油桃、柑橘、香蕉般的香氣，入口後能感受到其恰到好處的酸度，芳香濃醇的風味，潤澤綿密帶著絲絲甜味。

NT



建議冷飲。



建議熱飲。

• 部分季節品項隨時會更新，請內洽。

Ohmine Shuzou™

名品發表會所喜愛
深受米其林三星餐廳、

尾韻的特色。
溫度，並以酸甜的白桃香氣作為
它清新外表般，酒氣不重，帶點
自然條件創造大嶺的酒精有著如同
百選中的神水「弁天水」，優越的
田錦」水則為大家熟知日本銘水
當地農家製作最高等級酒米「山
來自日本山口縣的大嶺酒造採用



大嶺 純米酒 (白米)

380

100ml

山田錦

精米步合：60%，酒精濃度：14%

香氣帶有鳥取縣產的二十世紀青梨的清香，在口中稍散發帶些瓜類甜潤的水感，麝香葡萄般的酸味中搭配上強而有力米的旨味，造就其濃厚的口感，尾韻酸度作結非常適合搭餐。



大嶺 純米大吟釀 (兩粒米)

3880

720ml

山田錦

精米步合：48%，酒精濃度：14.5%

原料採用山口縣產的最高級製酒米「山田錦」、並使用日本銘水百選中的「天之水」。採用全專業手工釀製的「Ohmine Junmai」、有如兒時零嘴中香氣迷人甜而不膩的米香。讓人無法相信由純米製造、卻能使酒質如此優雅細緻、口感清爽宜人、並且非常適合冰飲！Ohmine Junmai 具有相當獨特的香甜、用於調酒中也能將其風味發揮至極致。



大嶺 純米大吟釀 (一粒米)

5880

720ml

山田錦

精米步合：38%，酒精濃度：14.5%

本酒款原料為當地農家製作最高等級酒造好適米「山田錦」，水則為大家熟知的神水「弁天水」。特色為具有白桃般的香氣及甘甜潤喉。深受米其林三星餐廳、名品發表會等所喜愛。現今已在世界各國推廣，也在 2013 年日本政府主辦的瑞士達佛斯世界經濟論壇中被挑選使用，儼然已成為世界注目的焦點指標。

NT



風味傳遞給所有的顧客們。
結採、箆籬採り、將清酒最好的
現代技術進行溫度控制與萃取(冰
往釀造手法，使用「超硬水」以及
開始栽培之地「風の森」，打破以
彥所創立，取自於日本最初稻作
風の森則為第十三代藏元山本嘉
1719年，已有三百年歷史。
來自奈良縣的油長酒造，創業於
無濾過無加水，素顏の王者



風之森 純米大吟釀 繽紛

1080

375ml

秋津穗

精米歩合：50%，酒精濃度：17%

因應歐洲市場而推出的標準歐陸半瓶容量，以因
應主餐的搭餐概念。無濾過生原酒的濃郁果香鮮
活感十分討喜，非常適合獨飲或兩人增添愉悅感。



風之森 經典 秋津穗

2280

720ml

秋津穗

精米歩合：65%，酒精濃度：17%

風之森經典的代表銘柄，透過無濾過無火入的
做法，留住食用米(秋津穗)在發酵30日後的哈
密瓜香氣以及濃醇多層次的口感變化。



風之森 Alpha Type 1

2480

720ml

秋津穗

精米歩合：65%，酒精濃度：14%

無濾過無加水使用 214g/ml 超硬水全日本首款
無加水低酒精度原酒，具有豐富的水梨、哈密瓜香
氣以及清柔的酒感。



風之森 Alpha Type 2

3880

720ml

秋津穗

精米歩合：22%，酒精濃度：16%

精米至 22% 將其酒米特性發揮淋漓盡致，極精
緻的花果香和甜瓜香，略帶酒感的細膩清澈可以
說是極高端作品的水準。

NT



● 鍋島 特別純米酒

720ml

佐賀縣 山田錦 / 精米歩合:55%, 酒精濃度:16%

開瓶滿溢的瓜香味, 酒體肥嫩結構卻異常扎實, 盡顯鍋島復興憑的就是這樣的底氣, 所有肉類都可輕鬆搭配, 是款大口吃肉輕鬆喝酒的首選。

1980

● ● 超水神 純米吟釀

720ml

岩手縣 國產米 / 精米歩合:55%, 酒精濃度:16%

非常爽口, 酸度和米香柔軟。建議可嘗試於室溫下放置約 10 至 15 分鐘再飲用, 以享受果香和清爽提神的味道, 也可溫飲更顯圓潤。

2080

● And 純米大吟釀

720ml

岩手縣 山田錦 25%+吟銀河 75% / 精米歩合: 50%, 酒精濃度: 16%

符合現代年輕化的細膩酒體和輕盈感!「And」強調食物與酒共存的概念, 同時使用兩種酒米釀造, 酒體輕盈尾韻乾淨米香回甘, 酒體近白酒, 銷售歐洲市場更獲得法國 KURAMASUTER 2018 金賞, 是一款平時習慣紅白酒搭餐的人也能夠嘗試品飲的日本酒。

2180

● 山之壽 純米吟釀 雄町

720ml

福岡縣 雄町 / 精米歩合: 50%, 酒精濃度: 13%

由女性杜氏重新詮釋的雄町, 清新柔美有別以往, 擁有雄町特有圓潤豐厚的旨味, 優雅上品的香氣跟各種食物搭配都很適宜, 該酒款單飲也可以有很漂亮的表現。

2180

NT



● **三井壽 純米吟釀 +14 大辛口** 2080
720ml

福岡縣 山田錦 / 精米步合：60%，酒精濃度：14%

灌籃高手作者井上雄彥自述：三井壽的角色設定就是來自於這款酒！日本酒度與酒精濃度都是 14 度，大辛口的酒體、俐落清爽的口感，中後段有著收尾乾淨的扎實旨味。無疑就像三井壽的三分球般簡潔有力！

● **文佳人 Liseur 辛口純米酒** 2180
720ml

高知縣 國產米 / 精米步合：55%，酒精濃度：16.5%

新鮮、一次火入些微氣泡感十分引人入勝。開瓶後滿溢的花果香：青香蕉、蜜瓜、紫羅蘭香氣明顯，入口後中段尾韻收斂感強烈，搭配油脂感較重的洋食、燒烤會有很好的表現。

● **澤屋 Tojyo** 2680
720ml

京都府 山田錦 / 精米步合：未公開，酒精濃度：14%

鮮活沁涼的氣泡感與尾韻漂亮的酸度做結，是年輕兄弟接班後的酒造，一改人們對京都作品的刻板印象。希望飲者回歸日本酒的初心不再被世俗的資訊左右。

● **澤屋 守破離 五百万石** 2680
720ml

京都府 五百万石 / 精米步合：65%，酒精濃度：15%

香氣奔放帶有杏桃與白花調，入口不消失的酸度於尾韻炸裂成綿密的旨味，單飲或是搭配一點漬物都非常適合。



-  **篠峯 BLANC 純米大吟釀** 2680
- 720ml
- 奈良縣 伊勢錦 / 精米歩合: 50%, 酒精濃度: 15%

有著猶如白酒的調性帶有葡萄的酸度, Blanc 為法文白色的意思, 象徵這支作品的純真以及回歸原物料的美好。開瓶更有非常誘人的麴香葡萄氣息, 入口是恰如其份的酸甜果汁感; 特別適合想解除油膩感與舌面負擔時搭配各類型的料理, 能夠提升繼續品嚐美食的戰力!

-  **山本 純米大吟釀 方塊撲克系列** 2780
- 720ml
- 秋田縣 酒こまち・吟の精・美郷錦・改良信交・美山錦 / 精米歩合: 50%, 酒精濃度: 15%

由五種酒米與五種酵母共釀的概念, 香氣肥軟帶有桃李甚至一點蜜餞的香氣, 入口有點乳脂的香甜後是若隱的酸度, 是款可以表現風土與創造力的新派作品。

-  **釀人九平次 彼之地** 2980
- 720ml
- 愛知縣 山田錦 / 精米歩合: 40%, 酒精濃度: 16%

釀人九平次一直以來為米其林餐廳愛用酒款, 帶有纖細高雅的葡萄柚、野草莓、刺槐的花果香, 濃醇香甜的口感, 殘留異國風味的餘韻, 利用紅酒杯或聞香杯飲用可以感受到香味多樣的變化。配合著不同的料理呈現的趣味也不同。是一款能品嘗到酸、甜、辛、苦、澀、鹹, 六味的酒款。

-  **REGULUS** 2780
- 720ml
- 新潟 柏崎產米100%使用 (麴米: 越淡麗, 掛米: 五百万石) / 精米歩合: 未公開, 酒精濃度: 13%

酒瓶設計洋派的意象勾勒出希臘神話獅子座恆星 REGULUS 軒轅十四; 迸發的檸檬酸氣息帶出清冽的酒體, 白酒的調性帶有檸檬皮與鳳梨乾的香氣。

NT



● **北國的戀人** 980
300ml

岩手縣 國產米 / 精米步合：70%，酒精濃度：8%

高雅甜味與涼爽酸味的果香清酒，好比水梨酒那樣多汁酸甜，宛如初戀般的滋味，酒精度只有清酒的一半，適合餐前與餐後飲用。

● **辯天 純米大吟釀 出羽燦燦** 980
300ml

山形縣 出羽燦燦 / 精米步合：48%，酒精濃度：15%

使用來自山形縣獨自開發的出羽燦燦，精米至 48% 仕入山形泉水，充分表現出水質的乾淨及清澈，十分水潤感的選擇很適合搭餐不掩蓋食物原貌。

● **And 純米大吟釀** 2180
720ml

岩手縣 山田錦 25%+吟銀河 75% / 精米步合：50%，酒精濃度：16%

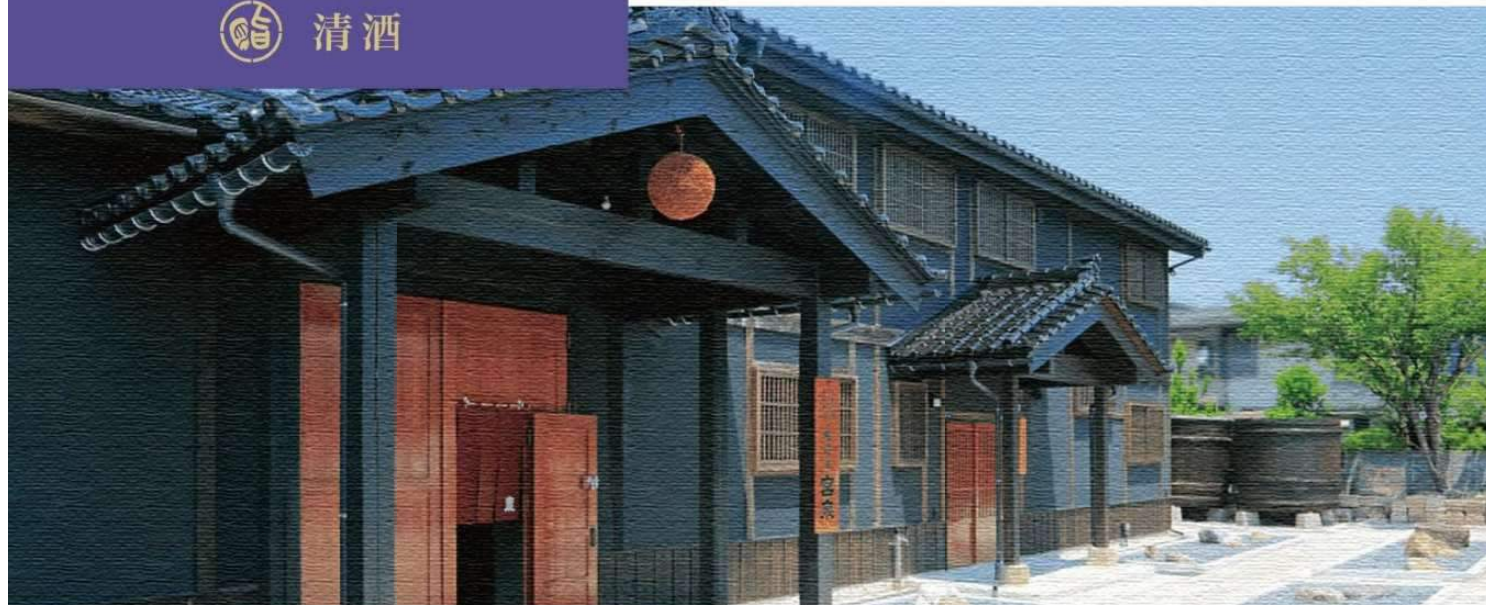
符合現代年輕化的細膩酒體和輕盈感！「And」強調食物與酒共存的概念，同時使用兩種酒米釀造，酒體輕盈尾韻乾淨米香回甘，酒體近白酒，銷售歐洲市場更獲得法國 KURAMASUTER 2018 金賞，是一款平時習慣紅白酒搭餐的人也能夠嘗試品飲的日本酒。

● **山之壽 純米吟釀 雄町** 2180
720ml

福岡縣 雄町 / 精米步合：50%，酒精濃度：13%

由女性杜氏重新詮釋的雄町，清新柔美有別以往，擁有雄町特有圓潤豐厚的旨味，優雅上品的香氣跟各種食物搭配都很適宜，該酒款單飲也可以有很漂亮的表現。

NT



- 會津 宮泉 純米酒 2280
720ml
福島縣 夢之香 / 精米歩合60%, 酒精濃度16%

屢次在國際比賽中獲獎強牌中的強牌，爆炸般的瓜果香與漂亮的酸味魅力十足，而收尾的爽利餘韻使人念念不忘，只想再斟上一杯。

- 三諸杉 Dio Abita 2380
720ml
奈良縣 山田錦 / 精米歩合60%, 酒精濃度13%

伏流水與 100% 山田錦釀造，此款酒的發想是「想釀出不必裝模作樣，輕鬆也能享用的日本酒」，不論搭配和食或西餐，在各種場合背景之下皆適飲。

- 辯天 純米大吟釀原酒 愛山 2480
720ml
山形縣 愛山 / 精米歩合：48%, 酒精濃度17%

使用兵庫縣少見的夢幻米種「愛山」釀製而成的純米大吟釀，酒帶有花香調，口感厚實有層次，與味濃的紅肉相匹配。

- 雅山流極月袋吊 純米大吟釀 2680
720ml
山形縣 出羽燦燦 / 精米歩合40%, 酒精濃度16%

華麗繽紛的果實香，層次分明。前段富士蘋果佐高接梨香調，中段浮現果核香調，後段隱現米麴調性。隔日復飲，香氣依舊，酸度略升，辛口度出現。

NT



● Sasa Sunday

720ml

2080

新潟縣 龜之尾 / 精米步合：65%，酒精濃度：12%

以「SAN(酸)・SUN(太陽)・SUNDAY(週日)命名，使用具有酸度代表性的龜之尾來釀造，口感清爽酸甜，瓶身透明設計讓你透過酒瓶看見日本酒的美好，酒標熱浪般的設計，宛如周末的太陽天般輕鬆。

● 吾有事 純米吟釀 13

720ml

2380

山形縣 國產米 / 精米步合：55%，酒精濃度：13%

採用特殊的工法，讓酒能在低酒精濃度的 13% 時，卻不會讓味道顯得單薄。香氣帶有檸檬皮與鳳梨乾，入口扎實酸度飽滿，尾韻收的輕巧，很好搭餐。

● 新政 秋櫻 生酛純米

720ml

2980

秋田縣 改良信交 / 精米步合：45%，酒精濃度：15%

使用了美山錦的兄弟「改良信交」所釀製，擁有如烤香蕉般的華麗香甜氣息，入口後高雅的甜味與溫柔的酸度，再加上木桶的香氣相互調和，是一款極具深度的酒款。

● 飛露喜 純米大吟釀

720ml

4380

福島縣 山田錦 / 精米步合：麴米 40%+掛米 50%，酒精濃度 16%

華麗優雅的吟釀果香豐厚、酸味與旨味交相輝映出令人驚艷的酒體，絕對是能留下印象的一次品飲經驗。曾在「北海道洞爺湖 Summit」中獲選為各國首腦人物午餐會用酒、以及屢次日本航空頭等艙用酒，「飛露喜 純米大吟釀」在日本國內是炙手可熱的夢幻級酒款。

NT



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
-----------------------	---------------

冰淇淋大福 口味請內洽 アイス大福 ゴマ	100
-------------------------	-----

SINCE 1752

生酖造り
大七

JAPANESE SAKE
DAISHICHI



純飲的王者！



生酖梅酒

リキュール

大七首款梅酒，
成為巔峰之作！

\$3980 /720 ml

大七 生酖梅酒

以自家純米清酒做酒底釀製，不惜工本地使用完熟的4L等級，帶有陽光照射後獨有的泛紅外皮的紀州產南高梅，再用大七酒造的生酖純米大吟釀釀製，帶有水蜜桃和梅子香氣，酒體柔潤而細膩，堪稱完成度最高的梅酒！



酒
精
濃
度
：
1
2
%
甜
度
：
✿
✿
✿
✿

熟成十年的
秘藏特別版！

\$4980 /720 ml

大七 秘藏 2011 生酖梅酒

清幽的梅香，加上淡淡生酖獨有的香氣，最適合繁忙的夜裡，小喝一杯來鬆弛緊張的神經。而此作是於 2011 年釀造，再在藏內熟成了 10 年，於今年（2021）才裝瓶發售的秘藏特別版，比平常的更增複雜度，更圓潤，是數量極少的逸品。



酒
精
濃
度
：
1
1
%
甜
度
：
✿
✿
✿
✿

以熱帶命名的
全新作品

酒
精
濃
度
：
1
2
%
甜
度
：
✿
✿
✿
✿

\$5980 /720 ml

大七 Tropicale 2008 皆伝梅酒

以大七酒造最受歡迎的定番純米吟釀「皆伝」為基底，加上 4L 大小的完熟的紀州南高梅，從 2008 年開始釀製，歷經 13 年後終於出荷！開瓶後有著特殊的大根、淡肉桂胡椒類木質香氣，接著能感受到橘子果醬、完熟李子和淡花香。如絲綢般滑順的口感，在口中將芬芳蔓延開來，適合作為中餐、微辣炸物等搭餐酒。



以最高等級的原料
揉合出至高無上的口感

酒
精
濃
度
：
1
2
%
甜
度
：
✿
✿
✿
✿

\$6980 /720 ml

大七 極上品 梅酒 2020

大七酒造傾力釀造出來的最高級的梅酒！揀選以受日照影響而產成微紅的梅皮，體積大小達 4L 級以上超大粒而極為稀少的最高等級的「紀州產南高梅」，配以名遍海外並獲獎無數，自家釀製的生酖純米大吟釀作為酒身釀造。以最高等級的原料揉合出至高無上的梅酒，味感與味道都到達至另一個層次。





炭火

板前焼肉

ありがとうございました！

JAPANESE YAKINIKU RESTAURANT SINCE 2016

現在掃描QR CODE加入脂燒肉的LINE →
就可以有我們的第一手消息喔！



堅持信念
所打造的

夢幻日式餐廳



脂・板前

歡迎光臨脂燒肉

いらっしゃいませ!

我們是隱身在台中巷弄內的燒肉店，外表是沉穩靜謐的老京都建築，在玄關處脫下鞋子，步上木階，正式進入室內隨即感受濃烈日式風情。

「食材無敵！」

嚴選獨一無二的新鮮食材是我們負責任的態度，日本頂級A5和牛、頂級西班牙伊比利豬、本產桂丁雞，以及北海道直送的各式海鮮，佐以日本各地清酒以及高階稀有日本酒，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，以燒肉盛宴犒賞自己。



用餐須知

用餐時間90分鐘

恕不接待6歲以下孩童

用餐環境關係，

不含10%服務費

每人低消為\$2000

脂・板前炭火燒肉
あぶら やきにく