

匠心之作 大和の壽喜燒

100 分鐘 頂級和牛吃到飽

和牛。

日本 A5 和牛細緻豐潤，澳洲和牛 M8-M9 脂香馥郁、M6-M7 則兼具柔嫩口感與鮮明肉香。

三種和牛各有層次，於甘醇壽喜醬汁中輕涮入味，呈現從濃郁脂香到醇厚肉韻的多重享受。



とろける和牛を、心ゆくまで。

壽喜燒。

北澤以關東風壽喜燒為主，細細拿捏醬汁、火候與入鍋時機，讓精選和牛在甘醇鹹香中，展開柔嫩而豐厚的滋味。

從第一片肉到最後一口，每一次入鍋，都是為相聚準備的豐盛時刻。

蛋。

嚴選優良商家，蛋品從配送，倉儲到店內備用管理，全程低溫保鮮，讓您品嚐美味同時也吃的安心。



兒童價

嬰兒 未滿3足歲 免費

幼兒 3足歲，未滿6足歲

孩童 6足歲，未滿12足歲

銀髮價 敬老族65歲足歲(含)以上，**請出示證件**

以上價格均加收**10% 服務費**

| 平日午餐：週一至週五，下午四點五十分前入場

| 晚餐時段：下午四點五十分後入場

| 單點區價格另計

| 本店酌收10%服務費

一起珍惜大地有限資源，切勿浪費食物，如有浪費情形，每人酌收清潔費200元。

鍋底免費升級

日本和牛・海陸饗宴

〔日本和牛A5〕
霜降細緻，脂香甘甜

〔澳洲和牛M8-M9〕
油花豐富，脂香濃郁

〔澳洲和牛M6-M7〕
霜降均衡，肉香濃郁

〔松阪豬肉〕
彈脆爽口，鮮甜多汁

美國雪花牛

板腱牛肉

梅花豬肉

嚴選豬五花

鮮嫩雞腿肉

成人 \$1498/人 銀髮 \$1348/人

孩童 \$749/人 幼童 \$190/人

{ 饗宴專屬 }

龍蝦海味盛合

1份/人

龍蝦 半隻/人

日本帆立貝

鯛魚片

精選蝦、蛤蜊

成人&銀髮價位專屬

和牛握壽司

無限供應

沖繩Orion生啤酒

無限暢飲

主廚甜點

無限供應

・松阪豬肉為重組肉・僅供熟食

・照片中海龍王拼盤為兩人份

禁止酒駕  飲酒過量有害健康

鍋底免費升級

頂級和牛饗宴

〔澳洲和牛M8-M9〕
油花豐富，脂香濃郁

〔澳洲和牛M6-M7〕
霜降均衡，肉香濃郁

〔松阪豬肉〕
彈脆爽口，鮮甜多汁

美國雪花牛

板腱牛肉

梅花豬肉

嚴選豬五花

鮮嫩雞腿肉

成人 \$898/人 銀髮 \$808/人

孩童 \$449/人 幼童 \$170/人

{ 饗宴專屬 }

三鮮盛合

1份/人 成人&銀髮價位專屬

和牛握壽司

無限供應

沖繩Orion生啤酒

無限暢飲

主廚甜點

1份/人



・松阪豬肉為重組肉・僅供熟食

・照片中的三鮮盤為兩人份

禁止酒駕  飲酒過量有害健康

極上和牛饗宴

〔澳洲和牛M6-M7〕
霜降均衡，肉香濃郁

〔松阪豬肉〕
彈脆爽口，鮮甜多汁

美國雪花牛

板腱牛肉

梅花豬肉

嚴選豬五花

鮮嫩雞腿肉

饗·宴·專·屬
和牛握壽司 1貫/人



成人	\$758/人	銀髮	\$682/人
孩童	\$379/人	幼童	\$150/人

·松阪豬肉為重組肉·僅供熟食

— 經典饗宴 —

美國雪花牛

板腱牛肉

梅花豬肉

嚴選豬五花

鮮嫩雞腿肉



今日のごちそうを、みんなで。

成人	\$598/人	銀髮	\$538/人
孩童	\$299/人	幼童	\$120/人

任選一湯底/人

招牌喜鍋 すきやき



剝皮辣椒雞鍋



+\$59

金湯酸菜魚鍋



+\$69

起司牛奶鍋



+\$59

蒜頭蛤蠣鍋



+\$59

雞骨白湯鍋



+\$19

雪見白玉鍋



Free

香
辣
麻
奶
鍋

大推



+\$69

龍蝦海味盛合



鮮味單點

精選蝦	\$120/6隻	日本帆立貝	\$100/4顆
蛤蠣	\$70/10顆	龍蝦海味盛合	\$800/2人份
鮮魚片	\$100/8片	三鮮盛合	\$180/2人份

美味加點

日式炸牡蠣	\$80/2顆	千層蛋糕	\$79/1人份
日式炸蝦	\$80/2隻	主廚甜點	\$99/1人份
和牛握壽司	\$130/2貫	旅禾泡芙	\$60/1人份

來點微醺

沖繩Orion生啤酒	\$99/330ml	月桂冠清酒	\$120/210ml
本格梅酒	\$150/180ml		

禁止酒駕  飲酒過量有害健康

平日午餐

優惠饗宴

肉肉 / 自助吧吃到飽

梅花豬肉

嚴選豬五花

鮮嫩雞腿肉

成人 \$498/人

銀髮 \$448/人

孩童 \$249/人

幼童 \$120/人

平日午餐 週一至週五，下午四點五十分前入場



單點
推薦

三鮮盛合
\$180/2人份

大推

和牛握壽司
\$130/2貫