燒肉同話

CHAGETHER YAKINIKU

暢所欲言　享樂同在

圍繞
生命中重要的事

圍坐在滋滋作響的火爐邊，笑聲與話語
穿梭於空間彼此交織，圍繞出富有情感的燒肉同話
每段話題，都是每個人生命中重要的事
因此我們更用心，創造屬於每個人的氛圍，讓感動駐留你心中

收費標準

- ✦ 未點滿用餐人數套餐，一人酌收268元自助吧費用
- ✦ 0至6歲或身高110公分以下免費
- ✦ 6歲(含)至未滿12歲或身高110(含)-140公分兒童無低消限制
  一人酌收168元自助吧費用
- ✦ 單點成人需滿低消680元，內含自助吧無限享用

- 價格均須另加10%服務費
- 優惠折扣如以年齡計算，須出示有效證件

會 Experience

金黃色澤的火光 閃耀著暖意

感受陽光灑落與華燈初上的樣貌、以溫度相佐不加修飾的率性，
無拘地大啖美食、小酌佳釀，愜意地品嚐甜點，
盈盈笑聲中伴隨餐桌上的話題，是同在一起的交心時刻。

初 Origin

節氣中探尋食材 品原始風味

春桃、夏荷、秋菊、冬梅，四季滋養了土地，孕育萬物。
順應大地自然生息，遵循季節移轉，探尋當令食材，
遊覽餐桌上的景色，細細咀嚼四季帶來的感動滋味。

質 Essence

實踐人與食物的本質

每道料理背後，師傅專注地處理食材、烹調，聚精會神地擺盤，
在手藝之外，唯有珍惜，對食材尊重，才得以無瑕地姿態呈現。
真誠的底蘊裡，獻上微笑，傾聽你的一言一語，體察細微，
與你分享簡單且純粹的美味生活體驗。

撥雲見月霧澧豚

雙人 ✦✦✦✦✦ NT$1,388

三人 ✦✦✦✦✦ NT$2,088

Meat
御品豚・肉

松阪豚 80g/120g
Pork Neck
ピートロ

上選戰斧豬排 90g/180g
Shoulder Riblets
豚ステーキ

薄切豬梅花芯 80g/120g
Pork Shoulder
豚肩ロース

嚴選豬肩條 60g/90g
Pork Shoulder
かた

厚切脆皮豬五花 純粹甜 花椒鹽 咖哩香 180g/270g
Pork Belly (Original / Sichuan Peppercorn / Curry)
豚カルビ (オリジナル / かしょう / カレー)

Meat
山之味・肉

嬌蒜鴨前胸 60g/90g
Duck Breast
鴨胸肉

日式月見雞 150g/225g
Yolk Chicken Breast
たまごかけ ムネ

法式香草雞 150g/225g
Herbal Chicken Thigh
ハーブ鶏モモ

A / B 雞肉二選一
Chicken Choice
鶏肉の選択

Seafood
海之鮮・シーフード

斑紋草蝦 2隻/3隻
Shrimp
エビ

脆彈小卷 60g/90g
Neritic Squid
ヤリイカ

More 套餐超值購 Tasty

伊比利豬舌 80g +NT$ 150
Iberian Pork Boar Tongue
イベリコ豚タン

伊比利豬梅花 100g +NT$ 170
Iberian Pork Shoulder
イベリコ豚肩ロース

伊比利豬梅花排 140g +NT$ 230
Iberian Pork Shoulder Steak
イベリコ豚ステーキ

蔥鹽牛舌 80g +NT$ 280
Sliced Beef Tongue
薄造り牛タン

無骨牛小排 80g +NT$ 350
Boneless Short Ribs
上カルビ

以上價格均須另加10%服務費 | 本餐廳得依季節更替調整菜單內容 | 套餐品項恕無法更換 | 海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用



圖片僅供參考 商品以實物為主

煙雨霏霏朧中牛

雙人 ✦✦✦✦✦ NT$1,788

三人 ✦✦✦✦✦ NT$2,688

Meat
饕客牛・肉

雪花牛培根 100g/150g
Short Plate
カルビ

特選牛板腱 100g/150g
Top Blade
ミスジ

醇厚牛肋條 80g/120g
Plate Flingers
牛中落ち

帶骨牛小排 130g/195g
Short Rib
骨付カルビ

Meat
山之味・肉

松阪豚 100g/150g
Pork Neck
ピートロ

薄切豬梅花芯 80g/120g
Pork Shoulder
豚肩ロース

嬌蒜鴨前胸 60g/90g
Duck Breast
鴨胸肉

日式月見雞 150g/225g
Yolk Chicken Breast
たまごかけ ムネ

法式香草雞 150g/225g
Herbal Chicken Thigh
ハーブ鶏モモ

雞肉二選一
Chicken Choice
鶏肉の選択

Seafood
海之鮮・シーフード

斑紋草蝦 2隻/3隻
Shrimp
エビ

北海道干貝 2顆/3顆
Scallop
ホタテ

✦ More 套餐超值購 Tasty ✦

伊比利豬舌 80g +NT$ 150
Iberian Pork Boar Tongue
イベリコ豚タン

伊比利豬梅花 100g +NT$ 170
Iberian Pork Shoulder
イベリコ豚肩ロース

伊比利豬梅花排 140g +NT$ 230
Iberian Pork Shoulder Steak
イベリコ豚ステーキ

蔥鹽牛舌 80g +NT$ 280
Sliced Beef Tongue
薄造り牛タン

無骨牛小排 80g +NT$ 350
Boneless Short Ribs
上カルビ

以上價格均須另加10%服務費 | 本餐廳得依季節更替調整菜單內容 | 套餐品項恕無法更換 | 海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用



圖片僅供參考 商品以實物為主

藏馥食光饗丰饌

雙人 ✦✦✦✦✦ NT$2,188

三人 ✦✦✦✦✦ NT$3,288

Meat
藏馥寶盒・肉

和牛板腱 80g/120g
Wagyu Oyster Blade
和牛ミスジ

和牛霜降 80g/120g
Wagyu Marbled
和牛フランク

和牛雪花卡路比 100g/150g
Wagyu Karubi Plate
和牛カルビ

Meat
山之味・肉

特選牛板腱 100g/150g
Top Blade
ミスジ

和牛醇厚肋條 100g/150g
Wagyu Intercotal
和牛中落ち

帶骨牛小排 70g/105g
Short Rib
骨付カルビ

果香橫膈膜 60g/90g
Brisket Skirt
肩ばら肉

嬌蒜鴨前胸 60g/90g
Duck Breast
鴨胸肉

日式月見雞 150g/225g
Yolk Chicken Breast
たまごかけ ムネ

法式香草雞 150g/225g
Herbal Chicken Thigh
ハーブ鶏モモ

雞肉二選一
Chicken Choice
鶏肉の選択

Seafood
海之鮮・シーフード

斑紋草蝦 2隻/3隻
Shrimp
エビ

脆彈小卷 60g/90g
Neritic Squid
ヤリイカ

北海道干貝 2顆/3顆
Scallop
ホタテ

More 套餐超值購 Tasty

伊比利豬舌 80g +NT$ 150
Iberian Pork Boar Tongue
イベリコ豚タン

伊比利豬梅花 100g +NT$ 170
Iberian Pork Shoulder
イベリコ豚肩ロース

伊比利豬梅花排 140g +NT$ 230
Iberian Pork Shoulder Steak
イベリコ豚ステーキ

蔥鹽牛舌 80g +NT$ 280
Sliced Beef Tongue
薄造り牛タン

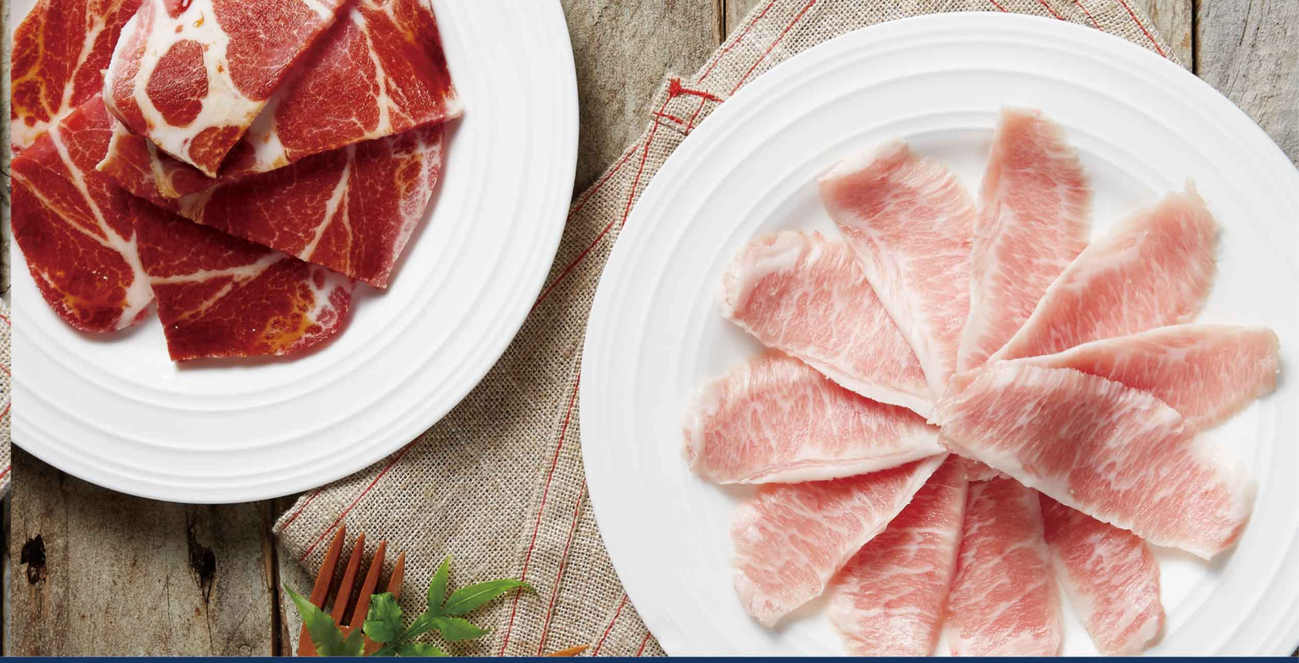
無骨牛小排 80g +NT$ 350
Boneless Short Ribs
上カルビ

以上價格均須另加10%服務費｜本餐廳得依季節更替調整菜單內容｜套餐品項恕無法更換｜海鮮類餐點不適合對其過敏體質者食用



圖片僅供參考 商品以實物為主





Beef

牛肉

牛肉

和牛霜降 80g Wagyu Marbled 和牛フランク	NT$ 240
和牛雪花卡路比 140g Wagyu Karubi Plate 和牛カルビ	NT$ 330
和牛醇厚肋條 100g Wagyu Intercotal 和牛中落ち	NT$ 350
和牛板腱 80g Wagyu Oyster Blade 和牛ミスジ	NT$ 390
和牛板腱牛排 140g Wagyu Oyster Blade Steak 和牛ミスジ ステーキ	NT$ 680
雪花牛培根 140g Short Plate カルビ	NT$ 180
果香橫膈膜 90g Brisket Skirt 肩ばら肉	NT$ 200
醇厚牛肋條 120g Plate Flingers 牛中落ち	NT$ 230
特選牛板腱 120g Top Blade ミスジ	NT$ 260
蔥鹽牛舌 80g Sliced Beef Tongue 薄造り牛タン	NT$ 330
帶骨牛小排 200g Short Rib 骨付カルビ	NT$ 400
無骨牛小排 80g Boneless Short Ribs 上カルビ	NT$ 400

以上價格均須另加10%服務費

Pork

豬肉

豚肉

伊比利豬舌 80g Iberian Pork Boar Tongue イベリコ豚タン	NT$ 200
伊比利豬梅花 100g Iberian Pork Shoulder イベリコ豚肩ロース	NT$ 220
伊比利豬梅花排 140g Iberian Pork Shoulder Steak イベリコ豚ステーキ	NT$ 280
嚴選豬肩條肉 100g Pork Shoulder かた	NT$ 130
台灣豬五花 100g Taiwanese Pork Chop 台湾の豚カルビ	NT$ 130
厚切脆皮豬五花 90g 咖哩 Curry Pork Belly カレー 豚カルビ	NT$ 150
厚切脆皮豬五花 90g 花椒 Sichuan Peppercorn Pork Belly かしょう 豚カルビ	NT$ 150
厚切脆皮豬五花 90g 原味 Original Pork Belly オリジナル 豚カルビ	NT$ 150
薄切豬梅花芯 120g Pork Shoulder 豚肩ロース	NT$ 190
上選戰斧豬排 180g Shoulder Riblets 豚ステーキ	NT$ 230
松阪豚 80g Pork Neck ピートロ	NT$ 240

Chicken Duck

雞・鴨

鶏・鴨

法式香草雞 150g Herbal Chicken Thigh ハーブ鶏モモ	NT$ 160
日式月見雞 150g Yolk Chicken Breast たまごかけ ムネ	NT$ 180
嬌蒜鴨前胸 100g Duck Breast 鴨胸肉	NT$ 230

以上價格均須另加10%服務費

Seafood

海鮮

海の珍味

脆彈小卷 200g NT$ 260
Neritic Squid ヤリイカ

北海道干貝 2顆 NT$ 180
Scallop ホタテ

斑紋草蝦 2隻 NT$ 150
Grass Shrimp 芝エビ

以上價格均須另加10%服務費｜圖片僅供參考 商品以實物為主



Alcoholic Beverage

酒品

酒類

海尼根 330ml NT$ 85
Heineken ハイネケン

可樂娜 330ml NT$ 90
Corona Extra コロナ

台灣金牌啤酒 600ml NT$ 90
Taiwan Beer
台湾ビール プレミアム（金牌）

以上價格均須另加10%服務費



精選夏多內白酒 NT$ 650
Nederburg Winemaster Chadonnay 白ワイン 750ml / 瓶

產地：南非 / 酒莊：尼德堡

檸檬綠色光澤，杏桃乾與香草，橡木的香氣，
清脆可口，富有奶油質感和微妙柑橘，杏味的口感。

英國品醇客中文版夏多尼單一品種第一名
2011 年米開朗基羅大賞金牌
2011 年國際烈酒暨葡萄酒大賞銀牌
2011 年國際葡萄酒大賞銅牌
2011 Decanter雜誌年度平價Best Buy



尼德堡皮諾塔奇紅酒 NT$ 650
Nederburg Winemaster Pinotage 赤ワイン 750ml / 瓶

產地：南非 / 酒莊：尼德堡

深紫色的紅色澤，濃郁的花束，李子和櫻桃芳香，
柔軟的單寧加上輕微橡木香料的餘韻。

2010 年南非佛利塔大賞銀牌
2011 年國際烈酒暨葡萄酒大賞銀牌
2011 年國際葡萄酒大賞銅牌



馬瑞頌阿士提氣泡酒 NT$ 650
Maisonmalesan Asti Spumate-Santero スパークリングワイン 750ml / 瓶

產地：義大利 / 酒莊：馬瑞頌

採用傳統的蜜思嘉品種所精釀而成，泡沫柔細，
充滿著花香、荔枝等熱帶水果香。



天狗舞 純米大吟釀50 冰 / 常溫 NT$ 750
Tengumai Junmaidaiginjo 50 天狗舞 純米大吟釀 50 300ml / 瓶

柔和清爽

產地：石川縣 / 米種：特A區山田錦 / 精米度：50%

採用特A地區山田錦，釀出溫和輕柔又不失芳醇的全新口感。
抑揚頓挫的風味帶著些許酸度的尾韻，明顯花果香氣在口中綻放。



初霧吟釀 冰 / 常溫 NT$ 1,000
Taiwan Wu-feng Sake 台湾初霧吟醸酒 700ml / 瓶

花果香薰

產地：台灣 / 米種：益全香米 / 精米度：60%

「初霧吟釀」，取名「初」是霧峰區內因首次成功，
「霧」是取自霧峰地方名，故名之「初霧」。品飲時，
吸納自然氣息，找回清澈的本意，增添心靈的溫暖。

以上價格均須另加10%服務費

禁止酒駕 未滿十八歲請勿飲酒 禁止酒駕 未滿十八歲請勿飲酒

Enjoy Your Meal

暢所欲言　享樂同在

燒肉同話

CHAGETHER YAKINIKU