

獨享美味

【單人套餐】

供應時段：平日晚餐 / 假日午餐



主餐肉品

- 澳洲和牛橫膈膜
- 澳洲和牛牛舌
- 澳洲和牛上蓋
- 日本A5和牛精選

饌

\$980 / 人

主餐肉品

- 美國Prime板腱
- 美國Prime牛五花
- 美國Prime翼板
- 澳洲和牛肋條

\$780 / 人

綵



主餐肉品

- 伊比利松阪豬
- 究好豬五花
- 究好豬戰斧
- 卜蜂雞腿肉

漾

\$580 / 人



套餐
皆包含

- 時蔬：櫛瓜、日本山藥、多汁蘑菇、帶殼玉米筍
- 季節時令蒸蛋
- 海鮮湯品
- 野菜胡麻時蔬沙拉
- 漬物小菜2款(可續)
- 花東池上香米(可續)

(10%服務費另計)



精肉酒舖



加1人1200元,主餐肉品增加1.5倍

主餐肉品

西班牙伊比利豬松阪
雲林究好豬肩胛戰斧
雲林究好豬梅花

附餐肉品 / 2人5選 1 / 3人5選 2

1. 台灣特選雞軟骨+台灣特選雞松板
+台灣特選雞腿
2. 澳洲和牛薄切牛舌+美國Prime牛五花
3. 西班牙伊比利豬松阪+雲林究好豬肩胛戰斧
+雲林究好豬五花
4. 台灣特選雞腿+花蓮有心鴨胸+雲林究好豬五花
5. 升級炸日本A5和牛吐司+480元

海鮮 / 5選 1

1. 挪威鮭魚刺身
2. 日本鱈魚刺身
3. 精選野生白蝦
4. 阿根廷魷魚一夜乾
5. 北海道生食級干貝

蔬菜 2人/5選1
3人/5選2

1. 櫛瓜
2. 多汁蘑菇
3. 日本山藥
4. 帶殼玉米筍
5. 水耕包肉生菜




小品 2人/5選2
3人/5選3
(另附季節時令蒸蛋)

1. 唐揚雞
2. 燉煮半筋肉
3. 雙品起士燒
4. 涼拌蔥鹽牛舌
5.  升級法式烤吐司
+100元

沙拉漬物 2人/3選1
3人/3選2

1. 柚香大根
2. 韓式泡菜
3. 野菜胡麻時蔬沙拉

米食 2人/4選2
3人/4選3

1. 花東池上香米
2.  升級日本和牛肉燥飯
+30元
3.  升級時令海鮮壽司
1貫+60元
4.  升級日本A5和牛握壽司
1貫+150元

飲品 2人/5選2
3人/5選3

換購其他飲品可折抵50元

1. 可樂
2. 雪碧
3. 紅茶
4. 綠茶
5. 可爾必思

甜點 2人/4選2
3人/4選3

1. 日式燒麻糬
2. 熔岩巧克力
3. 哈根達斯冰淇淋
4. 蜂蜜檸檬乳酪蛋糕



加1人1620元,主餐肉品增量1.5倍

主餐肉品

美國prime板腱

美國prime翼板

美國安格斯沙朗

附餐肉品/2人5選1/3人5選2

1. 台灣特選雞軟骨+台灣特選雞松板
+台灣特選雞腿
2. 澳洲和牛薄切牛舌+美國Prime牛五花
3. 西班牙伊比利豬松阪+雲林究好豬肩胛戰斧
+雲林究好豬五花
4. 台灣特選雞腿+花蓮有心鴨胸+雲林究好豬五花
5. 升級炸日本A5和牛吐司+480元

海鮮/5選1

1. 挪威鮭魚刺身
2. 日本鰹魚刺身
3. 精選野生白蝦
4. 阿根廷魷魚一夜乾
5. 北海道生食級干貝

蔬菜 2人/5選1
3人/5選2

1. 櫛瓜
2. 多汁蘑菇
3. 日本山藥
4. 帶殼玉米筍
5. 水耕包肉生菜

沙拉漬物 2人/3選1
3人/3選2

1. 柚香大根
2. 韓式泡菜
3. 野菜胡麻時蔬沙拉

飲品 2人/5選2
3人/5選3




換購其他飲品可折抵50元

1. 可樂
2. 雪碧
3. 紅茶
4. 綠茶
5. 可爾必思

小品 2人/5選2
3人/5選3
(另附季節時令蒸蛋)

1. 唐揚雞
2. 燉煮半筋肉
3. 雙品起士燒
4. 涼拌蔥鹽牛舌
5.  升級法式烤吐司
+100元

米食 2人/4選2
3人/4選3

1. 花東池上香米
2.  升級日本和牛肉燥飯
+30元
3.  升級時令海鮮壽司
1貫+60元
4.  升級日本A5和牛握壽司
1貫+150元

甜點 2人/4選2
3人/4選3

1. 日式燒麻糬
2. 熔岩巧克力
3. 哈根達斯冰淇淋
4. 蜂蜜檸檬乳酪蛋糕



加1人2200元,主餐肉品增量1.5倍

主餐肉品

- 澳洲和牛法蘭克
- 澳洲和牛白金牛舌
- 澳洲和牛後腰翼板
- 澳洲和牛沙朗上蓋

附餐肉品/2人5選1/3人5選2

1. 台灣特選雞軟骨+台灣特選雞松板
+台灣特選雞腿
2. 澳洲和牛薄切牛舌+美國Prime牛五花
3. 西班牙伊比利豬松阪+雲林究好豬肩胛戰斧
+雲林究好豬五花
4. 台灣特選雞腿+花蓮有心鴨胸+雲林究好豬五花
5. 升級炸日本A5和牛吐司+480元

海鮮/5選1

1. 挪威鮭魚刺身
2. 日本鰹魚刺身
3. 精選野生白蝦
4. 阿根廷魷魚一夜乾
5. 北海道生食級干貝

蔬菜 2人/5選1
3人/5選2

1. 櫛瓜
2. 多汁蘑菇
3. 日本山藥
4. 帶殼玉米筍
5. 水耕包肉生菜




小品 2人/5選2
3人/5選3
(另附季節時令蒸蛋)

1. 唐揚雞
2. 燉煮半筋肉
3. 雙品起士燒
4. 涼拌蔥鹽牛舌
5.  升級法式烤吐司
+100元

沙拉漬物 2人/3選1
3人/3選2

1. 柚香大根
2. 韓式泡菜
3. 野菜胡麻時蔬沙拉

米食 2人/4選2
3人/4選3

1. 花東池上香米
2.  升級日本和牛肉燥飯
+30元
3.  升級時令海鮮壽司
1貫+60元
4.  升級日本A5和牛握壽司
1貫+150元

飲品 2人/5選2
3人/5選3

換購其他飲品可折抵50元

1. 可樂
2. 雪碧
3. 紅茶
4. 綠茶
5. 可爾必思

甜點 2人/4選2
3人/4選3

1. 日式燒麻糬
2. 熔岩巧克力
3. 哈根達斯冰淇淋
4. 蜂蜜檸檬乳酪蛋糕



加1人3800元,主餐肉品增量1.5倍

主餐肉品

日本A5和牛菲力

澳洲和牛橫隔膜

澳洲和牛金磚牛舌

日本A5和牛月見紐約克

附餐肉品/2人5選1/3人5選2

1. 台灣特選雞軟骨+台灣特選雞松板
+台灣特選雞腿
2. 澳洲和牛薄切牛舌+美國Prime牛五花
3. 西班牙伊比利豬松阪+雲林究好豬肩胛戰斧
+雲林究好豬五花
4. 台灣特選雞腿+花蓮有心鴨胸+雲林究好豬五花
5. 升級炸日本A5和牛吐司+480元

海鮮/5選1

1. 挪威鮭魚刺身
2. 日本鰹魚刺身
3. 精選野生白蝦
4. 阿根廷魷魚一夜乾
5. 北海道生食級干貝

蔬菜 2人/5選1
3人/5選2

1. 櫛瓜
2. 多汁蘑菇
3. 日本山藥
4. 帶殼玉米筍
5. 水耕包肉生菜

小品 2人/5選2
3人/5選3
(另附季節時令蒸蛋)

1. 唐揚雞
2. 燉煮半筋肉
3. 雙品起士燒
4. 涼拌蔥鹽牛舌
5.  升級法式烤吐司
+100元

沙拉漬物 2人/3選1
3人/3選2

1. 柚香大根
2. 韓式泡菜
3. 野菜胡麻時蔬沙拉

米食 2人/4選2
3人/4選3

附A5和牛握壽司

1. 花東池上香米
2.  升級日本和牛肉燥飯
+30元
3.  升級日本A5和牛海膽握壽司
1貫+80元
4.  日本A5和牛海膽軍艦
1貫+200元

飲品 2人/5選2
3人/5選3

換購其他飲品可折抵50元

1. 可樂
2. 雪碧
3. 紅茶
4. 綠茶
5. 可爾必思

甜點 2人/4選2
3人/4選3

1. 日式燒麻糬
2. 熔岩巧克力
3. 哈根達斯冰淇淋
4. 蜂蜜檸檬乳酪蛋糕

MM ROAST

精肉酒鋪
EST 2018



買下一整頭和牛

為了讓顧客品嚐到頂級牛肉的各種部位，不惜重資引進一整頭日本和牛，還有來自澳洲M9和牛、美國Prime牛肉及西班牙伊比利豬，其他肉品更是使用台灣在地宜蘭豪野鴨及嘉義桂丁雞等優良品種。

燒肉美味的關鍵

食材把關及保存方式是美味的關鍵，堅持提供全冷藏特級肉品，確保肉質的新鮮及口感，特別使用乾濕式冰箱控制溫度、濕度及紫外線殺菌。

無油煙用餐空間

使用日本進口活性碳油煙過濾系統，可除油煙90%以上，讓顧客在品嚐美食的同時，也能在無油煙的空間裡優雅的用餐。





快成為癮燒老饕會員！好禮、活動不錯過

來 癮 燒 要 先 吃 什 麼 ！

Starter and Sushi

冷 前

小線鮑 · 海膽 · 日本山藥	\$280
山葵熟章魚 · 明太子 · 奶油乳酪	\$220
日本A5和牛 · 明太子 · 日本山藥	\$360
海膽 · 天使細麵 · 黑魚子醬	\$280
 鮮味赤身 (季節鮮魚 · 紅蝦 · 生食級干貝 水草魚 · 海膽 · 紋甲花枝)	\$880
 醬煮南非鮑魚	\$420

一秒在日本的享受！

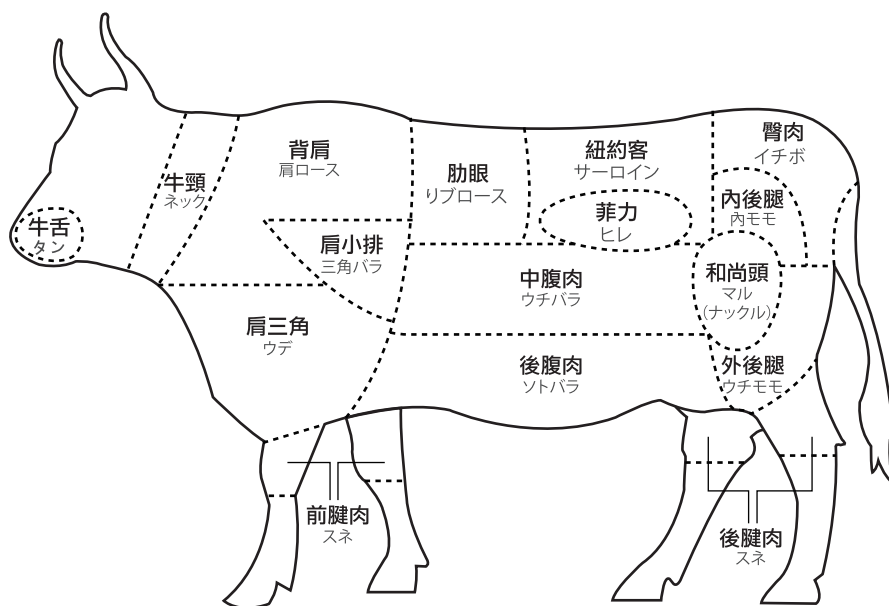
壽司

日本A5和牛・握壽司	\$200
日本A5和牛・海膽握壽司	\$340
日本A5和牛・黑魚子醬握壽司	\$240
👑 日本A5和牛・黑魚子醬・海膽・黑松露握 (3貫)	\$860
日本A5和牛・海膽軍艦	\$480
👑 日本A5和牛・(生)海膽手卷	\$880
日本A5和牛・赤海膽・法國鴨肝軍艦	\$480
日本A5和牛・鮭魚卵・法國鴨肝軍艦	\$380
節令紅蝦握壽司	\$150
北海道鰺魚握壽司 (2貫)	\$220
👑 北海道生食級干貝・海膽手卷	\$680
炙燒北海道生食級干貝握壽司 (2貫)	\$100
炙燒挪威鮭魚握壽司 (2貫)	\$100
炙燒星鰻握壽司 (2貫)	\$150
磯雪昆布・海膽軍艦	\$280
磯雪昆布・鮭魚卵軍艦	\$140



Beef




無肉不歡，從牛肉開始！






何謂【和牛】魅力？

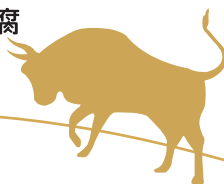
根據肉色深淺及油花分布評定等級，日本和牛共分A1至A5，以A5為最高等級的和牛，其油花分布相較其他品種的牛肉豐富、均勻細緻，口感鮮嫩多汁。

日本 A5 和牛老饕




 厚切夏多布里昂	\$2680
厚切菲力	\$2380
厚切紐約客	\$1780
 厚切板腱	\$1580
薄切牛小排	\$880
薄切板腱	\$820
和牛肋條	\$480
和牛角切	\$480
 極上和牛盛合 (菲力·紐約克·板腱·牛小排)	\$2580

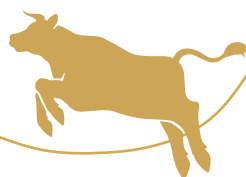
創意和牛料理

 炸日本A5和牛菲力吐司	\$2480
日本A5和牛板腱·法國鴨肝	\$580
 和牛蛋黃吐司 (日本A5和牛小排·吳寶春吐司 大武山樂禮蛋·癩燒特製醬汁)	\$780
和牛海鮮丼 (日本A5和牛紐約客·赤海膽·北海道生食級干貝 鮭魚卵·青蔥·大武山樂禮蛋)	\$1180
 月見紐約客 (日本A5和牛紐約客·大武山樂禮蛋 癩燒特製醬汁·花東池上香米)	\$1280
壽喜燒 (日本A5和牛紐約客·娃娃菜·板豆腐 蘑菇·大武山樂禮蛋·壽喜醬)	\$1380



澳洲和牛精肉 M9

後腰翼板	\$580
沙朗上蓋	\$450
法蘭克	\$560
 橫膈膜	\$820
薄切牛舌	\$280
白金牛舌	\$780
金磚牛舌	\$580
 厚切牛舌	\$380
 極奢劍芯牛舌	\$1680
澳洲和牛精品盛合 (後腰翼板/沙朗上蓋/橫膈膜/薄切牛舌)	\$1080



美國牛

Prime翼板	\$360
Prime板腱	\$240
 Prime牛小排	\$680
Prime牛五花	\$260
安格斯沙朗	\$4 /g
美牛角切	\$380
美牛精品盛合(翼板/板腱/牛五花)	\$420

台灣新鮮溫體牛

 牛肝	\$180
牛心	\$180
百葉肚	\$180



西班牙伊比利豬

 伊比利豬松阪 \$340

雲林究好豬

究好豬肩胛戰斧 \$200

究好豬五花 \$180

究好豬梅花 \$200

究好豬肋條 \$220

嚴選肉品

臺灣卜蜂特選雞腿肉 \$240

臺灣卜蜂特選雞軟骨 \$150

臺灣卜蜂特選雞松阪 \$180

花蓮有心鴨胸 \$200

紐西蘭小羔羊排 \$380

雞豬鴨盛合(雞腿肉/鴨胸/豬五花) \$340



不怕豬隊友就怕沒肉吃！



Seafood



海鮮

北海道生食級干貝/2顆	\$200
 日本兵庫縣生蠔/1顆	\$180
日本生食級紋甲花枝/2片	\$160
特選野生白蝦	\$130
魷魚一夜干	\$260
紅喉一夜干	\$240
北海道鰺魚下巴	\$360
極致虎蝦	\$880
 西京燒疣鯛	\$320
海鮮盛合(白蝦/魷魚/干貝)	\$550





大口吃肉也要大口吃菜

蔬 菜

櫛瓜	\$100
日本山藥	\$100
多汁蘑菇	\$100
帶殼玉米筍	\$100
 水耕包肉生菜	\$120
季節野菜胡麻沙拉	\$80

一 品 料 理

唐揚雞	\$130
節令蒸蛋	\$60
起司雙品燒	\$120
涼拌蔥鹽牛舌	\$160
 燉煮和牛半筋肉	\$280




喝湯暖胃 吃米配肉

吸物

日本A5和牛湯	\$230
季節鮮魚湯	\$120

御飯

臺灣花東池上香米	\$30
日本A5和牛肉燥 · 臺灣花東池上香米	\$70
 日本A5和牛半筋肉 · 大武山樂禮蛋 · 青蔥 鮭魚卵 · 臺灣花東池上香米	\$320



飯後小品
來點浪漫的大人味

漬物

韓式手工泡菜	\$100
柚香大根	\$80
蔥鹽	\$20

甘味


熔岩巧克力	\$150
法式烤吐司	\$150
日式燒麻糬	\$80
哈根達斯冰淇淋	\$110
蜂蜜檸檬乳酪蛋糕	\$150

WINE MENU



燒肉 · 喝酒 · 成癮萬歲

InnRoast

禁止酒駕  未滿十八歲請勿飲酒



紅 酒

智利爵士希哈紅酒	\$1600
西班牙愛格多瑞鹿梅耶紅酒	\$1500
澳洲蒼穹之眼紅酒	\$5200
法國約瑟夫杜亨黑皮諾紅酒	\$1500
法國佳布列艾米達吉小教堂紅酒	\$8800
法國路得MJ卡本內蘇維儂紅酒	\$300/杯

白 酒

義大利愛萊拉初戀慕斯卡多甜白酒	\$1000
智利爵士夏多內白酒	\$1600
法國佳布列凡都丘白酒	\$1500
法國路得MJ白蘇維儂白酒	\$300/杯

Let's make a toast!



香 檳

凱歌皇牌香檳	\$3700
凱歌皇牌粉紅香檳	\$4000
皮耶爵特級香檳	\$3300
布麗卡莎蒙香檳	\$3600
亞佛·格拉帝天使精釀香檳	\$6600
黑桃王牌璀璨金香檳	\$20000

COCKTAILS

微 酒 精 特 調

貴妃入浴 玫瑰 / 荔枝 / VOKDA / 氣泡水	\$200
梅好時光 梅酒 / VOKDA / 氣泡水	\$200

威 士 忌 特 調

經典角嗨 威士忌 / 氣泡水	\$190
梅香角嗨 梅酒 / 威士忌 / 氣泡水	\$200



JAPANESE SAKE



清酒

獺祭二割三分純米大吟釀 720ml	\$5000
松阪牛特別純米酒 720ml	\$1980
三千盛Kiritto45大吟釀酒 720ml	\$1650
長良川吟釀冷酒 720ml	\$1750
獺祭二割三分純米大吟釀 300ml	\$2000
三千盛純米大吟釀 300ml	\$850
小西冷榨大吟釀金 300ml	\$560
七賢天鵝絨純米吟釀 300ml	\$880
癩燒推薦藏酒	時價

果實酒

福祝 梅酒	\$200/杯 · \$1700/瓶
美人魚系列 (蜜桃/水梨/柑橘，口味依現場為主)	\$200/杯 · \$1200/瓶

BEEER



啤酒

日本 惠比壽生啤酒	\$200
日本 越後越光米白啤酒	\$300
日本 越後越光米紅啤酒	\$240
德國 艾英格原創小麥啤酒	\$250
德國 艾英格10月紀念啤酒	\$250
德國 艾英格百年紀念啤酒	\$250
英國 帝國炭燒黑啤酒	\$220
英國 有機草莓甘醇啤酒	\$220
英國 有機杏桃甘醇啤酒	\$220
英國 有機覆盆子甘醇啤酒	\$220
啤酒頭 春分梅子啤酒	\$220
西鬼啤酒 大三元百香果XPA	\$180
西鬼啤酒 有怪獸！酒花蘋果酒	\$180



無酒精飲料



聖沛黎洛氣泡水

\$150

巴娜義大利礦泉水

\$150

可爾必思

\$80

可樂

\$80

雪碧

\$80

紅茶

\$80

綠茶

\$80

日本元祖彈珠汽水

\$120

木村完熟白桃汽水

\$140

富士山柚子汽水

\$140

富士山紅葡萄汽水

\$140

蘋果汁

\$160