INROAST

精肉酒舖

EST 2018



藏身巷弄裡的職人燒肉，一口咬下就是驚艷

平價也能享受頂級燒肉的儀式感。
是請客、慶生或招待重要朋友，輕鬆沒有負擔的好地方。

堅持好肉、做好菜

嚴選來自日本各地的A5和牛、澳洲M9和牛、美國Prime牛肉，
油花細緻、入口即化，每一口都是高級的享受。
支持台灣在地好食材：宜蘭的「櫻桃鴨」、雲林的「究好豬」，
選用產地直送的新鮮肉品，烤出最有誠意的風味。

吃燒肉也能很優雅，沒有油煙，不沾黏

店內採用日本進口的靜音活性碳抽風系統，有效過濾90%以上油煙，
讓你吃完燒肉，身上也不會有油煙味。
不管是約會、聚餐，吃得開心也舒服自在。

精緻包廂，隱私與眾不同

不管是家庭聚會、朋友聚餐還是慶生約會，
提供4到15人的獨立包廂空間，聊天沒壓力，
還能預約簡單佈置，讓聚會更有氣氛、留下美好回憶。

快成為癮燒老饕會員！好禮、活動不錯過

來癮燒要吃什麼！

Starter and Sushi

冷 前 / Cold Appetizers / 冷製前菜

綜合刺身 (鮭魚 / 干貝 / 海膽 / 紋甲花枝 / 切片章魚腳 / 鮭魚卵) **$720**
Sashimi Set(Salmon / Scallop / Sea Urchin / Cuttlefish / Sliced Octopus / Salmon Roe)
/ 刺身 盛り合わせ(鮭 / ホタテ / ウニ / 甲イカ / スライスしたタコ / いくら)

鮭魚刺身 **$200**
Salmon Sashimi / 鮭 刺身

日本兵庫縣生蠔 **$150**
Japanese Hyogo Oyster / 兵庫県産 生牡蠣

北海道生食級干貝刺身 **$280**
Hokkaido Sashimi Scallop / 北海道 ホタテ刺身

日本生食級紋甲花枝(2P) **$160**
Japanese Sashimi Cuttlefish(2pcs) / 日本 甲イカ(2枚)

日本A5(生)牛肉蛋黃吐司 (雙人份) **$560**
Raw Japanese A5 Wagyu Yolk Toast for 2
/ 生日本A5和牛と卵黄トースト (2人前)

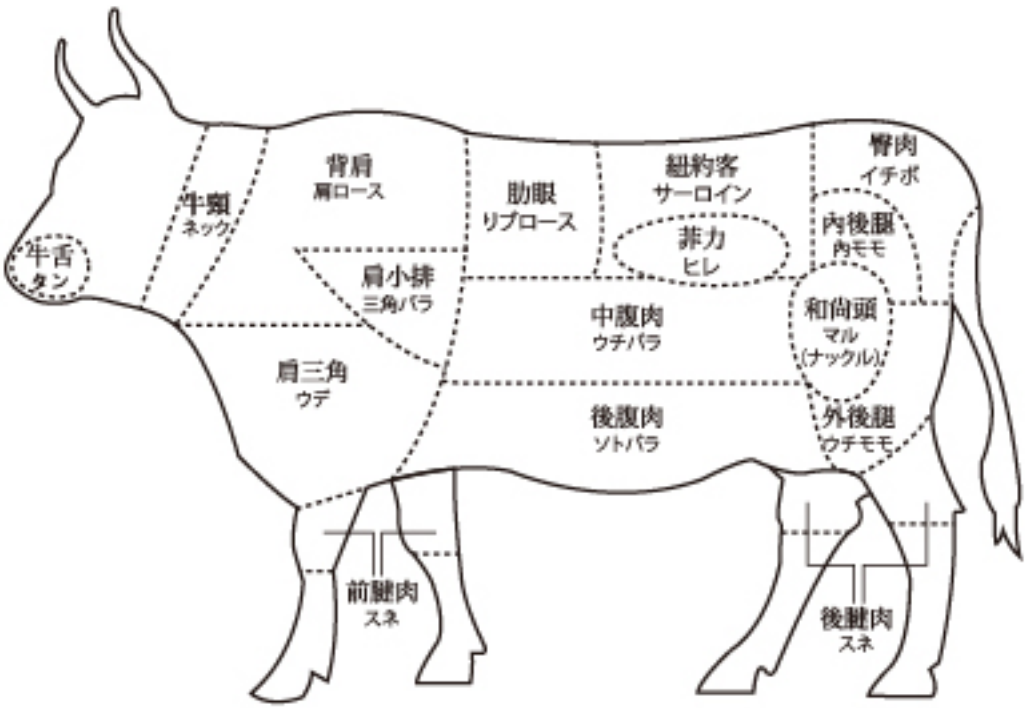
一秒在日本的享受！

壽司 / Sushi / 寿司

日本A5和牛握壽司 Japanese A5 Wagyu Nigiri / 日本A5和牛 握り寿司	$170
日本A5和牛海膽握壽司 Japanese A5 Wagyu Sea Urchin Nigiri / 日本A5和牛とウニ 握り	$240
日本A5（生）牛肉海膽手捲 Japanese A5 Raw Wagyu Sea Urchin Roll / 日本A5和牛生とウニ 手巻き	$680
北海道生食級干貝海膽手捲 Hokkaido Sashimi Scallop Sea Urchin Roll / 北海道 ホタテとウニ 手巻き	$680
北海道生食級干貝握壽司 Hokkaido Sashimi Scallop Nigiri / 北海道 ホタテ 握り	$170
北海道生食級干貝海膽握壽司 Hokkaido Sashimi Scallop Sea Urchin Nigiri / 北海道 ホタテとウニ 握り	$260
炙燒挪威鮭魚握壽司 Seared Norwegian Salmon Nigiri / 炙り鮭 握り	$50
炙燒挪威鮭魚親子握壽司 Seared Norwegian Salmon Oyako Nigiri / 炙り鮭 親子 握り	$80
炙燒挪威鮭魚海膽握壽司 Seared Norwegian Salmon Sea Urchin Nigiri / 炙り鮭とウニ 握り	$180
水章魚握壽司（2貫） Mizu Octopus Nigiri (2pc) / 水ダコの握り（2貫）	$80



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到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 Japanese A5 Wagyu 日本A5和牛

半份 / 1份

厚切夏多布里昂 $2280
Thick Cut Chateaubriand / 厚切りシャトーブリアン

厚切菲力 $2080
Thick Cut Fillet / 厚切リサーロイン

厚切紐約客 $1480
Thick Cut New York Strip / 厚切サーロイン

厚切赤身肉 $860
Thick Cut Lean Meat / 厚切り赤身肉

背肩 $260 / $520
Chuck Roll / 肩ロース

翼板 $340 / $680
Flat Iron / ザブトン

龜子 $220 / $440
Knuckle / カメノコ

雪花 $200 / $400
Short Plate / ソトバラ

小三角 $200 / $400
Shoulder Cold / 小三角

角切 $180 / $360
Cube Cut / 角切り

四種極上盛合（背肩 / 龜子 / 雪花 / 小三角） $880
Four Supreme Set
（Chuck Roll / Knuckle / Short Plate / Shoulder Clod）
/ 極上四種 盛り合わせ（肩ロース / カメノコ / ソトバラ / 小三角）

創意料理 / Creative Dishes / 創作料理

和牛蛋黃吐司（雙人份） $580
Wagyu Yolk Toast for 2 / 和牛と卵黄 トースト (2人前)

月見紐約客（雙人份） $1180
Striploin With Yolk for 2 / 月見サーロイン (2人前)



澳洲和牛精肉M9 Australian Wagyu M9 豪州和牛 赤身M9	半份 / 1份
醬燒後腰翼板 Sauce Grilled Flap Meat /タレ焼き カイノミ	$260 / $520
醬燒板腱 Sauce Grilled Oyster Blade /タレ焼き ミスジ	$240 / $480
醬燒牛五花 Sauce Grilled Short Plate / タレ焼き 牛バラ	$140 / $280
橫膈膜 Thin Skirt / ハラミ	$320 / $640
肋條 Rib Finger/ 中落カルビ	$140 / $280
薄切牛舌 Thin Cut Tongue / 薄切り 牛タン	$260 / $520
白金牛舌 Platinum Tongue / プラチナ 牛タン	$400 / $800
厚切牛舌 Thick Cut Tongue / 厚切り 牛タン	$380
劍芯牛舌 Diamond-Cut Tongue / タン芯	1g / $5
澳洲精品盛合 (薄切牛舌 / 橫膈膜 / 醬燒後腰翼板 / 醬燒板腱) Australian Premium Set (Thin Cut Tongue / Thin Skirt / Sauce Grilled Flap Meat / Sauce Grilled Oyster Blade) / 豪州 逸品 盛り合わせ (薄切り 牛タン / ハラミ / タレ焼き カイノミ / タレ焼き ミスジ)	$1080



Prime 美國牛 / Prime US Beef / Prime 米産牛肉	半 份 / 1 份
翼板 Flat Iron / ザブトン	$180 / $360
板腱 Top Blade / ミスジ	$140 / $280
牛小排 Short Rib / ショートリブ	$340 / $680
美牛角切 US Beef Cube Cut / 米産牛 角切り	$180 / $360
美牛精品盛合 (翼板 / 板腱 / 牛小排) US Beef Premium Set (Flat Iron / Top Blade / Short Rib) / 米産牛 逸品 盛り合わせ (ザブドン / ミスジ / ショートリブ)	$660



國產豚肉 / Taiwanese Domestic Pork / 台湾産ブランド豚　半份 / 1 份

究好豬肩胛戰斧 $100 / $200
Jiu Hao Pork Shoulder Tomahawk / 究好豚肩ロース トマホーク

究好豬肩捲芯 $200
Jiu Hao Pork Shoulder Roll / 究好豚肩巻き芯

究好豬肋條 $100 / $200
Jiu Hao Pork Rib Finger / 究好豚ゲタカルビ

究好豬五花 $110 / $220
Jiu Hao Pork Belly / 究好豚バラ

豬梅花 $110 / $220
Pork Shoulder / 豚肩ロース

豬松阪 $130 / $260
Pork Neck / 豚松坂

豬肉盛合 (豬梅花 / 豬肋條 / 豬松阪) $340
Pork Set (Pork Shoulder / Pork Rib Finger / Pork Neck)
/ 豚肉 盛り合わせ(豚肩ロース / 豚ゲタカルビ / 豚松坂)

嚴 選 肉 品 / Selected Meats / 厳選肉

嚴選雞腿肉 $140
Chicken Thigh / 厳選 鶏もも肉

嚴選雞松阪 $180
Chicken Neck / 厳選 鶏松坂

嚴選雞軟骨 $150
Chicken Cartilage / 厳選 鶏軟骨

特選鴨胸 $100
Duck Breast / 特選 鴨胸肉

紐西蘭小羔羊排 $280
New Zealand Lamb Chop / NZ ラムチョップ

雞豬鴨盛合 (雞腿肉 / 豬五花 / 鴨胸) $350
Chicken, Pork, Duck Set (Chicken Thigh / Pork Belly / Duck Breast)
/ 鶏豚鴨 盛り合わせ (厳選 鶏もも肉 / 豚バラ / 特選 鴨胸肉)

雞肉盛合 (雞腿肉 / 雞松阪 / 雞軟骨) $470
Chicken Set (Chicken Thigh / Chicken Neck / Chicken Cartilage)
/ 鶏肉 盛り合わせ (厳選鶏もも肉 / 厳選鶏松坂 / 厳選鶏軟骨)



不怕豬隊友
就怕沒肉吃！

Seafood



海 鮮 / Seafood / 海鮮

特選野生白蝦（8P） Wild Shrimp 8pcs / 特選 天然白エビ 8尾	$160
魷魚一夜干 Dried Squid / イカの一夜干し	$280
紅喉一夜干 Semi-dried Rosy Seabass / のどぐろ 一夜干し	$320
北海道鰤魚下巴 Hokkaido Yellowtail Collar / 北海道 ブリかま	$380
極致虎蝦 Tiger Prawn / 特大タイガーエビ	$420
海鮮盛合 (魷魚一夜干 / 干貝2P / 特選野生白蝦8P) Seafood Set (Dried Squid / Scallop 2pcs / Wild Shrimp 8pcs) / 海鮮 盛り合わせ (イカの一夜干し / ホタテ 2枚 / 特選 天然白エビ 8尾)	$720

揚 物 / Fried Dishes / 揚げ物

唐揚雞 Chicken Karaage / 鶏の唐揚げ	$150
明太子玉子燒 Mentaiko Tamagoyaki / 明太子の玉子焼き	$120
和牛紐約客吐司 Wagyu Striploin on Toast / 和牛サーロインサンド	$560



大口吃肉也要吃菜



蔬菜 / Vegetables / 野菜

櫛瓜 Zucchini / ズッキーニ	$100
日本山藥 Japanese Yam / 日本山芋	$100
杏鮑菇 King Oyster Mushroom / エリンギ	$80
帶殼玉米筍 Baby Corn with Husk / 皮付きヤングコーン	$100
水耕包肉生菜 Lettuce / 水耕栽培 包み菜	$120
季節野菜沙拉 Seasonal Salad / 季節の野菜サラダ	$80

一品料理 / Special Dishes / 一品料理

節令蒸蛋 Seasonal Steamed Egg / 季節の茶碗蒸し	$60
起司雙品燒 Cheese-Baked Sweet Potato / チーズ二種焼き	$120
涼拌蔥鹽牛舌 Tongue With Scallion Salt / ネギ塩タン 和え物	$160
燉煮和牛半筋肉 Braised Wagyu Tendon / 和牛スジ煮込み	$320

Soup Rice

喝湯暖胃　吃米配肉

吸 物 / Soups / 汁物

日本A5和牛湯 Japanese A5 Wagyu Soup / 日本A5和牛 スープ	$200
季節鮮魚湯 Seasonal Fresh Fish Soup / 季節の鮮魚 スープ	$160

御 飯 / Rice Dishes / ご飯

臺灣花東池上香米 Taiwan Chishang Rice / 台湾 池上産 香り米	$40
和牛肉燥飯 Wagyu Minced Meat Rice / 和牛そぼろご飯	$80
月見蔥鹽飯 Yolk Scallion Salt Rice / 月見ネギ塩ご飯	$70
豪華海鮮丼飯(限量) Luxury Seafood Donburi (Limited) / 豪華海鮮丼（限定）	$480

Dessest

飯後小品
來點浪漫的大人味

漬物 / Pickles / 漬物

韓式手工泡菜 Handmade Korean Kimchi / 韓国 手作りキムチ	$100
日式柚香大根 Japanese Yuzu Daikon / 和風 柚子大根	$60
蔥鹽 Scallion Salt / ネギ塩	$20
柴魚芥末海帶芽 Bonito Flakes Mustard Seaweed / 鰹節とからしワカメ	$60

甘味 / Dessert / 甘味

千層蛋糕 Mille Crêpe Cake / ミルクレープ	$160
熔岩巧克力 Lava Chocolate Cake / フォンダンショコラ	$160
法式烤吐司 French Toast / フレンチトースト	$220
日式糰子 Japanese Dango / 和風団子	$80
哈根達斯冰淇淋 Häagen-Dazs Ice Cream / ハーゲンダッツ	$110

食

癮燒

精選套餐



一人獨享，全都你的！

單人套餐 / Single Set Meals / お一人様セット $580

- 究好豬戰斧 / Jiu Hao Pork Tomahawk / 究好ポーク トマホーク
- 究好豬五花 / Jiu Hao Pork Belly / 究好ポーク バラ
- 特選鴨胸 / Duck Breast / 特選 鴨胸肉
- 嚴選雞腿肉 / Chicken Thigh / 厳選 鶏もも肉
- 嚴選雞軟骨 / Chicken Cartilage / 厳選 鶏軟骨

單人套餐 / Single Set Meals / お一人様セット $980

- 醬燒和牛後腰翼板 / Sauce Wagyu Flat Meat / タレ焼き 和牛 ランプキャップ
- 醬燒和牛板腱 / Sauce Wagyu Top Blade / タレ焼き 和牛 ミスジ
- 和牛肋條 / Wagyu Rib Finger / 和牛 ゲタカルビ
- 和牛薄切牛舌 / Australian Wagyu Thin Cut Tongue / 和牛薄切り 牛タン
- 和牛精選 / Wagyu Selection Cuts / 和牛 選りすぐり

單人副餐

Single Side Dishes / お一人様用サイドメニュー

白飯 / 例湯 / 漬物2款 / 沙拉

Rice / Soup of the Day / Pickles (2 types) / Salad

ご飯 / 本日のスープ / 漬物2種 / サラダ

※白飯 / 漬物 可免費續加一次

Rice & Pickles : One-Time Free Refill

ご飯 / 漬物 : 1 回まで無料

癮

$1880/2人

主餐肉品 / Set Meals / セット

究好豬戰斧 / Jiu Hao Pork Tomahawk / 究好ポーク トマホーク
究好豬肩捲芯 / Jiu Hao Pork Chuck Roll / 究好ポーク 肩ロース芯
豬松阪 / Pork Neck / ポーク 豚松坂
豬梅花 / Pork Shoulder / ポーク 肩ロース

副餐1 (5選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 5) / サイド肉料理 (5種類から1品選択)

1.醬燒和牛五花
Sauce Wagyu Short Plate / タレ焼き 和牛 バラ

2.美牛板腱
PR US Beef Top Blade / PR 米産牛 ミスジ

3.究好豬戰斧
Jiu Hao Pork Tomahawk / 究好ポーク トマホーク

4.究好豬肩捲芯
Jiu Hao Pork Chuck Roll / 究好ポーク 肩ロース芯

5.和牛薄切牛舌
Wagyu Thin Cut Tongue / 和牛薄切り 牛タン

副餐2 (8選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 8) / サイド肉料理 (8種類から1品選択)

1.嚴選雞腿肉
Chicken Thigh / 厳選 鶏もも肉

2.嚴選雞松阪
Chicken Neck / 厳選 鶏松坂

3.嚴選雞軟骨
Chicken Cartilage / 厳選 鶏軟骨

4.特選鴨胸
Duck Breast / 特選 鴨胸肉

5.究好豬五花
Jiu Hao Pork Belly / 究好ポーク バラ

6.究好豬肋條
Jiu Hao Pork Rib Finger / 究好ポーク ゲタカルビ

7.豬梅花
Pork Shoulder / ポーク 肩ロース

8.豬松阪
Pork Neck / ポーク 豚松坂

副餐海鮮(6選1) / Side Course Seafood (Pick 1 of 6) / サイド海鮮(6種類から1品選択)

1.生食級紋甲花枝(2P)
Sashimi Cuttlefish 2pcs / 刺身用 甲イカ 2切れ

2.鰤魚下巴
Yellowtail Collar / ブリかま

3.魷魚一夜干
Dried Squid / イカの一夜干し

4.生食級干貝(2P)
Sashimi Scallop 2pcs / 刺身用 ホタテ貝 (2枚)

5.特選白蝦(8P)
Specialty White Shrimp 8pcs / 特選 白エビ 8尾

6.鮭魚刺身
Salmon Sashimi / 鮭 刺身

蔬 菜 / Vegetables / 野菜

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.櫛瓜
Zucchini / ズッキーニ

2.日本山藥
Japanese Yam / 日本山芋

3.杏鮑菇
King Oyster Mushroom / エリンギ

4.帶殼玉米筍
Baby Corn with Husk / 皮付きヤングコーン

5.水耕包肉生菜
Lettuce / 水耕栽培 包み菜

創意小品 Creative Appetizers / 創作一品料理

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.唐揚雞
Chicken Karaage / 鶏の唐揚げ

2.炸明太子玉子燒
Fried Mentaiko Tamagoyaki / 揚げ明太子の玉子焼き

3.涼拌蔥鹽牛舌
Tongue With Scallion Salt / ネギ塩タン和え物

4.起司雙品燒
Cheese-Baked Sweet Potato / チーズ二種焼き

5.燉煮和牛半筋肉
Braised Wagyu Tendon / 和牛スジ煮込み

沙拉漬物 Salad Pickles / サラダ・漬物

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.柚香大根
Yuzu Daikon Radish / 柚子風味 大根

2.韓式泡菜
Korean Kimchi / 韓国 キムチ

3.蔥鹽
Scallion Salt / ネギ塩

4.季節野菜沙拉
Seasonal Salad / 季節の野菜サラダ

5.柴魚芥末海帶芽
Bonito Flakes Mustard Seaweed / 鰹節とからしワカメ

御飯/米食 Rice Dishes / ご飯・米料理

選2 / Pick 2 / 2品選択

1.臺灣花東池上香米
Taiwan Chishang Rice / 台湾 池上産 香り米

2.日本A5和牛握壽司 1貫
JapaneseA5 Wagyu Beef Sushi (1pc) / 日本A5和牛握り（1貫）

3.升級日本和牛肉燥飯+30元
Upgrade Wagyu Minced Meat Rice (+$30)
/ 日本和牛そぼろご飯へUP (+$30)

4.升級月見蔥鹽飯+50元
Upgrade Yolk Scallion Rice (+$50)
/ 月見ネギ塩ご飯へUP (+$50)

5.升級時令海鮮壽司+80元
Upgrade Seasonal Seafood Sushi (+$80)
/ 旬の海鮮寿司へUP (+$80)

6.(限量)升級海鮮丼飯+360元
(Limited) Upgrade Seafood Donburi (+$360)
/ (限定) 海鮮丼へUP (+$360)

飲 品 / Drinks / 飲み物

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.可樂
Cola / コーラ

2.雪碧
Sprite / スプライト

3.無糖紅茶
Black Tea / 紅茶

4.無糖綠茶
Green Tea / 緑茶

5.可爾必思
Calpis / カルピス

換購其他飲品可折抵50元
$50 discount for drink upgrades / ドリンク変更：50円引き

甜 點 / Desserts / デザート

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.千層蛋糕
Mille Crêpe Cake / ミルクレープ

2.日式糰子
Japanese Dango / 和風団子

3.熔岩巧克力
Lava Chocolate Cake / フォンダンショコラ

4.哈根達斯冰淇淋
Häagen-Dazs Ice Cream / ハーゲンダッツ

5.法式烤吐司 +80元
French Toast (+$80) / フレンチトースト (+$80)

燒

$2880/2人

主 餐 肉 品 (美澳日)/ Set Meals / セット

醬燒美牛翼板 / Sauce US Beef Flat Iron / タレ焼き 米産牛 ウワミスジ
醬燒美牛板腱 / Sauce US Beef Top Blade / タレ焼き 米産牛 カタサンカク
醬燒和牛五花 / Sauce Wagyu Short Plate /タレ焼き 和牛 バラ
和牛前腿 / Wagyu Bolar Blade / 和牛 前スネ

副餐1 (5選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 5) / サイド肉料理 (5種類から1品選択)

1.醬燒和牛五花
Sauce Wagyu Short Plate / タレ焼き 和牛 バラ

2.美牛板腱
PR US Beef Top Blade / PR 米産牛 ミスジ

3.究好豬戰斧
Jiu Hao Pork Tomahawk / 究好ポーク トマホーク

4.究好豬肩捲芯
Jiu Hao Pork Chuck Roll / 究好ポーク 肩ロース芯

5.和牛薄切牛舌
Wagyu Thin Cut Tongue / 和牛薄切り 牛タン

副餐2 (8選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 8) / サイド肉料理 (8種類から1品選択)

1.嚴選雞腿肉
Chicken Thigh / 厳選 鶏もも肉

2.嚴選雞松阪
Chicken Neck / 厳選 鶏松坂

3.嚴選雞軟骨
Chicken Cartilage / 厳選 鶏軟骨

4.特選鴨胸
Duck Breast / 特選 鴨胸肉

5.究好豬五花
Jiu Hao Pork Belly / 究好ポーク バラ

6.究好豬肋條
Jiu Hao Pork Rib Finger / 究好ポーク ゲタカルビ

7.豬梅花
Pork Shoulder / ポーク 肩ロース

8.豬松阪
Pork Neck / ポーク 豚松坂

副餐海鮮(6選1) / Side Course Seafood (Pick 1 of 6) / サイド海鮮(6種類から1品選択)

1.生食級紋甲花枝(2P)
Sashimi Cuttlefish 2pcs / 刺身用 甲イカ 2切れ

2.鰤魚下巴
Yellowtail Collar / ブリかま

3.魷魚一夜干
Dried Squid / イカの一夜干し

4.生食級干貝(2P)
Sashimi Scallop 2pcs / 刺身用 ホタテ貝 (2枚)

5.特選白蝦(8P)
Specialty White Shrimp 8pcs / 特選 白エビ 8尾

6.鮭魚刺身
Salmon Sashimi / 鮭 刺身

蔬 菜 / Vegetables / 野菜

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.櫛瓜
Zucchini / ズッキーニ

2.日本山藥
Japanese Yam / 日本山芋

3.杏鮑菇
King Oyster Mushroom / エリンギ

4.帶殼玉米筍
Baby Corn with Husk / 皮付きヤングコーン

5.水耕包肉生菜
Lettuce / 水耕栽培 包み菜

創意小品 Creative Appetizers / 創作一品料理

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.唐揚雞
Chicken Karaage / 鶏の唐揚げ

2.炸明太子玉子燒
Fried Mentaiko Tamagoyaki / 揚げ明太子の玉子焼き

3.涼拌蔥鹽牛舌
Tongue With Scallion Salt / ネギ塩タン和え物

4.起司雙品燒
Cheese-Baked Sweet Potato / チーズ二種焼き

5.燉煮和牛半筋肉
Braised Wagyu Tendon / 和牛スジ煮込み

沙拉漬物 Salad Pickles / サラダ・漬物

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.柚香大根
Yuzu Daikon Radish / 柚子風味 大根

2.韓式泡菜
Korean Kimchi / 韓国 キムチ

3.蔥鹽
Scallion Salt / ネギ塩

4.季節野菜沙拉
Seasonal Salad / 季節の野菜サラダ

5.柴魚芥末海帶芽
Bonito Flakes Mustard Seaweed / 鰹節とからしワカメ

御飯/米食 Rice Dishes / ご飯・米料理

選2 / Pick 2 / 2品選択

1.臺灣花東池上香米
Taiwan Chishang Rice / 台湾 池上産 香り米

2.日本A5和牛握壽司 1貫
JapaneseA5 Wagyu Beef Sushi (1pc) / 日本A5和牛握り（1貫）

3.升級日本和牛肉燥飯+30元
Upgrade Wagyu Minced Meat Rice (+$30)
/ 日本和牛そぼろご飯へUP (+$30)

4.升級月見蔥鹽飯+50元
Upgrade Yolk Scallion Rice (+$50)
/ 月見ネギ塩ご飯へUP (+$50)

5.升級時令海鮮壽司+80元
Upgrade Seasonal Seafood Sushi (+$80)
/ 旬の海鮮寿司へUP (+$80)

6.(限量)升級海鮮丼飯+360元
(Limited) Upgrade Seafood Donburi (+$360)
/ (限定) 海鮮丼へUP (+$360)

飲 品 / Drinks / 飲み物

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.可樂
Cola / コーラ

2.雪碧
Sprite / スプライト

3.無糖紅茶
Black Tea / 紅茶

4.無糖綠茶
Green Tea / 緑茶

5.可爾必思
Calpis / カルピス

換購其他飲品可折抵50元
$50 discount for drink upgrades / ドリンク変更：50円引き

甜 點 / Desserts / デザート

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.千層蛋糕
Mille Crêpe Cake / ミルクレープ

2.日式糰子
Japanese Dango / 和風団子

3.熔岩巧克力
Lava Chocolate Cake / フォンダンショコラ

4.哈根達斯冰淇淋
Häagen-Dazs Ice Cream / ハーゲンダッツ

5.法式烤吐司 +80元
French Toast (+$80) / フレンチトースト (+$80)

豔

$2880/2人

主 餐 肉 品 (全和牛)/ Set Meals / セット

醬燒和牛板腱 / Sauce Wagyu Top Blade /タレ焼き 和牛 カタサンカク

和牛肋條 / Wagyu Rib Finger / 和牛 中落カルビ

和牛龜子 / Wagyu Knuckle / 和牛 カメノコ

和牛小三角 / Wagyu Shin Meat / 和牛 小三角

副餐1 (5選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 5) / サイド肉料理 (5種類から1品選択)

1.醬燒和牛五花
Sauce Wagyu Short Plate / タレ焼き 和牛 バラ

2.美牛板腱
PR US Beef Top Blade / PR 米産牛 ミスジ

3.究好豬戰斧
Jiu Hao Pork Tomahawk / 究好ポーク トマホーク

4.究好豬肩捲芯
Jiu Hao Pork Chuck Roll / 究好ポーク 肩ロース芯

5.和牛薄切牛舌
Wagyu Thin Cut Tongue / 和牛薄切り 牛タン

副餐2 (8選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 8) / サイド肉料理 (8種類から1品選択)

1.嚴選雞腿肉
Chicken Thigh / 厳選 鶏もも肉

2.嚴選雞松阪
Chicken Neck / 厳選 鶏松坂

3.嚴選雞軟骨
Chicken Cartilage / 厳選 鶏軟骨

4.特選鴨胸
Duck Breast / 特選 鴨胸肉

5.究好豬五花
Jiu Hao Pork Belly / 究好ポーク バラ

6.究好豬肋條
Jiu Hao Pork Rib Finger / 究好ポーク ゲタカルビ

7.豬梅花
Pork Shoulder / ポーク 肩ロース

8.豬松阪
Pork Neck / ポーク 豚松坂

副餐海鮮(6選1) / Side Course Seafood (Pick 1 of 6) / サイド海鮮(6種類から1品選択)

1.生食級紋甲花枝(2P)
Sashimi Cuttlefish 2pcs / 刺身用 甲イカ 2切れ

2.鰤魚下巴
Yellowtail Collar / ブリかま

3.魷魚一夜干
Dried Squid / イカの一夜干し

4.生食級干貝(2P)
Sashimi Scallop 2pcs / 刺身用 ホタテ貝 (2枚)

5.特選白蝦(8P)
Specialty White Shrimp 8pcs / 特選 白エビ 8尾

6.鮭魚刺身
Salmon Sashimi / 鮭 刺身

蔬 菜 / Vegetables / 野菜

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.櫛瓜
Zucchini / ズッキーニ

2.日本山藥
Japanese Yam / 日本山芋

3.杏鮑菇
King Oyster Mushroom / エリンギ

4.帶殼玉米筍
Baby Corn with Husk / 皮付きヤングコーン

5.水耕包肉生菜
Lettuce / 水耕栽培 包み菜

創意小品 Creative Appetizers / 創作一品料理

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.唐揚雞
Chicken Karaage / 鶏の唐揚げ

2.炸明太子玉子燒
Fried Mentaiko Tamagoyaki / 揚げ明太子の玉子焼き

3.涼拌蔥鹽牛舌
Tongue With Scallion Salt / ネギ塩タン和え物

4.起司雙品燒
Cheese-Baked Sweet Potato / チーズ二種焼き

5.燉煮和牛半筋肉
Braised Wagyu Tendon / 和牛スジ煮込み

沙拉漬物 Salad Pickles / サラダ・漬物

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.柚香大根
Yuzu Daikon Radish / 柚子風味 大根

2.韓式泡菜
Korean Kimchi / 韓国 キムチ

3.蔥鹽
Scallion Salt / ネギ塩

4.季節野菜沙拉
Seasonal Salad / 季節の野菜サラダ

5.柴魚芥末海帶芽
Bonito Flakes Mustard Seaweed / 鰹節とからしワカメ

御飯/米食 Rice Dishes / ご飯・米料理

選2 / Pick 2 / 2品選択

1.臺灣花東池上香米
Taiwan Chishang Rice / 台湾 池上産 香り米

2.日本A5和牛握壽司 1貫
JapaneseA5 Wagyu Beef Sushi (1pc) / 日本A5和牛握り（1貫）

3.升級日本和牛肉燥飯+30元
Upgrade Wagyu Minced Meat Rice (+$30)
/ 日本和牛そぼろご飯へUP (+$30)

4.升級月見蔥鹽飯+50元
Upgrade Yolk Scallion Rice (+$50)
/ 月見ネギ塩ご飯へUP (+$50)

5.升級時令海鮮壽司+80元
Upgrade Seasonal Seafood Sushi (+$80)
/ 旬の海鮮寿司へUP (+$80)

6.(限量)升級海鮮丼飯+360元
(Limited) Upgrade Seafood Donburi (+$360)
/ (限定) 海鮮丼へUP (+$360)

飲 品 / Drinks / 飲み物

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.可樂
Cola / コーラ

2.雪碧
Sprite / スプライト

3.無糖紅茶
Black Tea / 紅茶

4.無糖綠茶
Green Tea / 緑茶

5.可爾必思
Calpis / カルピス

換購其他飲品可折抵50元
$50 discount for drink upgrades / ドリンク変更：50円引き

甜 點 / Desserts / デザート

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.千層蛋糕
Mille Crêpe Cake / ミルクレープ

2.日式糰子
Japanese Dango / 和風団子

3.熔岩巧克力
Lava Chocolate Cake / フォンダンショコラ

4.哈根達斯冰淇淋
Häagen-Dazs Ice Cream / ハーゲンダッツ

5.法式烤吐司 +80元
French Toast (+$80) / フレンチトースト (+$80)

幻

$3880/2人

主餐肉品

和牛牛舌 / Wagyu Tongue / 和牛タン
和牛菲力 / Wagyu Fillet / 和牛 ヒレ
和牛背肩 / Wagyu Chuck Roll / 和牛 肩ロース
和牛翼板 / Wagyu Flat Iron / 和牛 ミスジ

副餐1 (5選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 5) / サイド肉料理 (5種類から1品選択)

1.醬燒和牛五花
Sauce Wagyu Short Plate / タレ焼き 和牛 バラ

2.美牛板腱
PR US Beef Top Blade / PR 米産牛 ミスジ

3.究好豬戰斧
Jiu Hao Pork Tomahawk / 究好ポーク トマホーク

4.究好豬肩捲芯
Jiu Hao Pork Chuck Roll / 究好ポーク 肩ロース芯

5.和牛薄切牛舌
Wagyu Thin Cut Tongue / 和牛薄切り 牛タン

副餐2 (8選1) / Side Course Meats (Pick 1 of 8) / サイド肉料理 (8種類から1品選択)

1.嚴選雞腿肉
Chicken Thigh / 厳選 鶏もも肉

2.嚴選雞松阪
Chicken Neck / 厳選 鶏松坂

3.嚴選雞軟骨
Chicken Cartilage / 厳選 鶏軟骨

4.特選鴨胸
Duck Breast / 特選 鴨胸肉

5.究好豬五花
Jiu Hao Pork Belly / 究好ポーク バラ

6.究好豬肋條
Jiu Hao Pork Rib Finger / 究好ポーク ゲタカルビ

7.豬梅花
Pork Shoulder / ポーク 肩ロース

8.豬松阪
Pork Neck / ポーク 豚松坂

副餐海鮮(6選1) / Side Course Seafood (Pick 1 of 6) / サイド海鮮(6種類から1品選択)

1.生食級紋甲花枝(2P)
Sashimi Cuttlefish 2pcs / 刺身用 甲イカ 2切れ

2.鰤魚下巴
Yellowtail Collar / ブリかま

3.魷魚一夜干
Dried Squid / イカの一夜干し

4.生食級干貝(2P)
Sashimi Scallop 2pcs / 刺身用 ホタテ貝 (2枚)

5.特選白蝦(8P)
Specialty White Shrimp 8pcs / 特選 白エビ 8尾

6.鮭魚刺身
Salmon Sashimi / 鮭 刺身

蔬 菜 / Vegetables / 野菜

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.櫛瓜
Zucchini / ズッキーニ

2.日本山藥
Japanese Yam / 日本山芋

3.杏鮑菇
King Oyster Mushroom / エリンギ

4.帶殼玉米筍
Baby Corn with Husk / 皮付きヤングコーン

5.水耕包肉生菜
Lettuce / 水耕栽培 包み菜

創意小品 Creative Appetizers / 創作一品料理

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.唐揚雞
Chicken Karaage / 鶏の唐揚げ

2.炸明太子玉子燒
Fried Mentaiko Tamagoyaki / 揚げ明太子の玉子焼き

3.涼拌葱鹽牛舌
Tongue With Scallion Salt / ネギ塩タン和え物

4.起司雙品燒
Cheese-Baked Sweet Potato / チーズ二種焼き

5.燉煮和牛半筋肉
Braised Wagyu Tendon / 和牛スジ煮込み

沙拉漬物 Salad Pickles / サラダ・漬物

5選1 / Pick 1 of 5 / 5種類から1品選択

1.柚香大根
Yuzu Daikon Radish / 柚子風味 大根

2.韓式泡菜
Korean Kimchi / 韓国 キムチ

3.蔥鹽
Scallion Salt / ネギ塩

4.季節野菜沙拉
Seasonal Salad / 季節の野菜サラダ

5.柴魚芥末海帶芽
Bonito Flakes Mustard Seaweed / 鰹節とからしワカメ

御飯/米食 Rice Dishes / ご飯・米料理

選2 / Pick 2 / 2品選択

1.臺灣花東池上香米
Taiwan Chishang Rice / 台湾 池上産 香り米

2.日本A5和牛握壽司 1貫
JapaneseA5 Wagyu Beef Sushi (1pc) / 日本A5和牛握り（1貫）

3.升級日本和牛肉燥飯+30元
Upgrade Wagyu Minced Meat Rice (+$30)
/ 日本和牛そぼろご飯へUP (+$30)

4.升級月見蔥鹽飯+50元
Upgrade Yolk Scallion Rice (+$50)
/ 月見ネギ塩ご飯へUP (+$50)

5.升級時令海鮮壽司+80元
Upgrade Seasonal Seafood Sushi (+$80)
/ 旬の海鮮寿司へUP (+$80)

6.(限量)升級海鮮丼飯+360元
(Limited) Upgrade Seafood Donburi (+$360)
/ (限定) 海鮮丼へUP (+$360)

飲 品 / Drinks / 飲み物

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.可樂
Cola / コーラ

2.雪碧
Sprite / スプライト

3.無糖紅茶
Black Tea / 紅茶

4.無糖綠茶
Green Tea / 緑茶

5.可爾必思
Calpis / カルピス

換購其他飲品可折抵50元
$50 discount for drink upgrades / ドリンク変更：50円引き

甜 點 / Desserts / デザート

5選2 / Pick 2 of 5 / 5種類から2品選択

1.千層蛋糕
Mille Crêpe Cake / ミルクレープ

2.日式糰子
Japanese Dango / 和風団子

3.熔岩巧克力
Lava Chocolate Cake / フォンダンショコラ

4.哈根達斯冰淇淋
Häagen-Dazs Ice Cream / ハーゲンダッツ

5.法式烤吐司 +80元
French Toast (+$80) / フレンチトースト (+$80)

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 / Red Wine / 赤ワイン

智利路易菲利普沛拉施赫紅酒 $300/杯
Chile LFE Pupilla Syrah Red / チリ LFE プピラ シラー 赤

智利爵士希哈紅酒 $1600
Chile Jester Syrah Red / チリ ジェスター シラー 赤

法國約瑟夫杜亨黑皮諾紅酒 $1500
France Joseph Drouhin Pinot Noir Red
/ フランス ドルーアン ピノ・ノワール 赤

白 酒 / White Wine / 白ワイン

智利路易菲利普沛拉白蘇維翁白酒 $300/杯
Chile LFE Pupilla Sauvignon Blanc White
/ チリ LFE プピラ SB 白

智利爵士夏多內白酒 $1600
Chile Jester Chardonnay White
/ チリ ジェスター シャルドネ 白

香 檳 / Champagne Sparkling / シャンパン・スパークリング

皮耶爵特級香檳 $2700
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne
/ ペリエ・ジュエ グラン・ブリュット

癮燒藏酒 時價
Inn's Special
/ Inn's スペシャル

JAPANESE SAKE



清 酒 / Sake / 清酒

獺祭二割三分純米大吟醸-300ml $1950
Dassai 23 Junmai Daiginjo / 獺祭 磨き二割三分 純米大吟醸

獺祭二割三分純米大吟醸-720ml $3880
Dassai 23 Junmai Daiginjo / 獺祭 磨き二割三分 純米大吟醸

繁桝大吟醸50-720ml $1650
Masuizumi Daiginjo 50 / 繁桝 大吟醸 50

繁桝大吟醸箱入娘-180ml $980
Masuizumi Daiginjo Hakoirimusume / 繁桝 大吟醸 箱入娘

繁桝大吟醸箱入娘-720ml $2600
Masuizumi Daiginjo Hakoirimusume / 繁桝 大吟醸 箱入娘

繁桝大吟醸滴榨-720ml $3500
Masuizumi Daiginjo Shizukushibori / 繁桝 大吟醸 滴り搾り

啤 酒 / Beer / ビール

Asahi生啤 $200
Asahi Draft Beer / アサヒ生ビール

惠比壽啤酒 $260
Yebisu Beer / ヱビスビール

水果啤酒 $280
Fruit Beer / フルーツビール



日本CEODO Beniaka 紅赤 $230
Japan CEODO Beniaka Red / 日本CEODO 紅赤

日本CEODO Shior 白啤酒 $230
Japan CEODO Shior White / 日本CEODO 白ビール

果 實 酒 / Fruit Wine / 果実酒

繁桝純米梅酒 $250/杯
Masuizumi Junmai Plum Wine
/ 繁桝 純米梅酒

威士忌特調 / Whiskey Cocktails / ウィスキー特製

經典角嗨 $180
highball Classic Highball / クラシックハイボール

梅香角嗨 $200
highball Plum Fragrance Highball / 梅香ハイボール

紫蘇梅角嗨 $180
highball Shiso Plum Highball / 紫蘇梅ハイボール

可爾必思角嗨 $180
highball Calpis Highball / カルピスハイボール



無酒精飲品 / Non-Alcoholic Drinks / ノンアルコール飲料

義大利聖沛黎洛氣泡水 300ml $150
Italy S.Pellegrino Sparkling Water / 伊 サンペレグリノ 炭酸水

義大利巴娜礦泉水 300ml $150
Italy Acqua Panna Mineral Water / 伊 アクアパンナ ミネラル水

日本元祖彈珠汽水 $120
Japan Original Ramune Soda / 日本 元祖ラムネ

日本木村完熟白桃汽水 $140
Japan Kimura Ripe Peach Soda / 日本 木村 完熟白桃サイダー

日本富士山柚子汽水 $140
Japan Fujisan Yuzu Soda / 日本 富士山柚子サイダー

日本富士山紅葡萄汽水 $140
Japan Fujisan Red Grape Soda / 日本 富士山赤ぶどうサイダー

可樂 $80
Cola / コーラ

雪碧 $80
Sprite / スプライト

無糖綠茶 $80
Green Tea / 無糖緑茶



無糖紅茶 $80
Black Tea / 無糖紅茶

可爾必思 $80
Calpis / カルピス

蘋果汁 $160
Apple Juice / りんごジュース