

和牛あんしんす
Wagyu one-six

和牛焼肉食べ放題

ALL YOU CAN EAT

WAGYU
TABEHALL YOU CAN EATUDAI

100 min

Last call
30min before

Adult 13-64 yo

RM 298
/person

Toddler 0-6 yo Free

Kids 7-12 yo RM 149

Senior 65 yo + RM 268

WAGYU



A5 和牛ロース
A5 Wagyu Loin

A5 黒毛和牛肩胛

タレ Sauce
or
塩 Salt



A5 和牛カルビ
A5 Wagyu Kalbi

A5 黒毛和牛五花肉

タレ Sauce
or
塩 Salt



A5 和牛一本カルビ
A5 Wagyu Rib Kalbi

A5 黒毛和牛五花肉大片



A5 和牛 本日のシェフのおすすめ

A5 黒毛和牛 厨师推荐

A5 Wagyu Beef Chef's choice

A5 大判ステーキ

A5 Wagyu Large Steak

A5 黒毛和牛牛排

A5 和牛赤身ステーキ

A5 Wagyu Red Meat Steak

A4 黒毛和牛瘦肉牛排



タンステーキ

Beef Tongue Stake

牛舌排
牛タン塩

塩 Salt



Beef Tongue Salt

牛舌盐味

塩 Salt



ネギタン塩

Beef Tongue Salt with Leek

牛舌葱盐



和牛串

Wagyu Beef Skewer

和牛肉串



RECOMMENDED

和牛焼きすじポン酢

Wagyu Tendons Ponzu

黒毛和牛牛筋柚子醋



和牛焼きすき

Grilled Wagyu Suki-yaki

黒毛和牛薄片 鶏蛋 柚子醋

たまご Egg

or
ポン酢 Ponzu

和牛薄焼

Wagyu Thin Sliced

黒毛和牛薄片

塩 Salt

or
タレ Sauce



RECOMMENDED

壺漬けハラミ

Wagyu Pot Outside Skirt

壺腌和牛隔間肉

タレ Sauce



NO WASTE
POLICY

Please eat all the food you have ordered.
Leftovers will be charged for Ala Carte price.

食べきれぬ量だけご注文をお願いします。
食べ残しがあった場合アラカルト料金を別途請求させていただきます。



TIPS
for enjoy YAKINIKU

Please use tongs for raw meat and grilling. Chopstick is only for dining use, do not use for raw meat.
生肉・焼肉にはトングをご利用ください。お箸はお食事専用とし、生肉には触れないで下さい。

We recommend to cook salted meat first and sauce marinated meat afterwards.
焼く順番は、まずは塩物を焼き、その後にタレ肉を焼いてください。

Please grill by yourself, enjoy cooking and discover the doneness of your favorite. we don't provide grill service.
焼肉はご自身にてお願いしております。お好みの焼き加減を発見しながらお楽しみください。
スタッフによる専属焼きサービスは行っておりませんので、何卒ご理解をお願い致します

Thank you very much for coming our restaurant! Please enjoy Wagyu beef and have a nice time!
では本日のご来店ありがとうございます。たくさん食べて、たくさん話して良いひと時をお過ごし下さい!

和牛あんしゅう

Wagyu one-six

ALL YOU CAN EAT

INTESTINE



ホルモン

Large Intestines
内脏

塩 Salt タレ Sauce 辛味噌 Spicy Miso

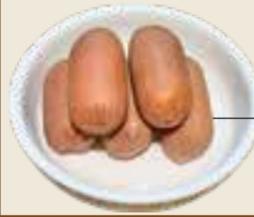


ハラミ

Outside Skirt
隔間肉

塩 Salt タレ Sauce

CHICKEN



チキン
ウインナー
Chicken
Sausage
鸡肉香肠



塩 Salt タレ Sauce
鶏肉
Chicken
鸡肉

VEGE

ニンニクオイル焼き
Garlic with Oil
大蒜



焼き野菜盛合せ
Assorted Vegetables
蔬菜

バターコーン
Butter Corn
黄油玉米



SEAFOOD



大海老
Prawn
大虾



殻付きホタテ
Scallop with Shell
带壳扇贝



殻付き牡蠣
Oyster with Shell
带壳牡蛎

OTHERS



焼き餅
Mochi
烤年糕



マシュマロ焼き
Marshmallow
烤棉花软糖

APPETIZER

キムチ盛合せ
Assorted Kimch
韩国泡菜拼盘



ナムル盛合せ
Assorted Namul
韩式凉拌小菜

ALA CARTE

お当
店

BEST
Choice



牛すじ煮込み
Stewed Beef Tendons
炖煮牛筋

ハンバーグ
Wagyu Hamburg Steak
黑毛和牛牛饼



ユッケ
Wagyu Beef Tartare
黑毛和牛肉膾

ビーフカツ
Beef cutlet
炸牛排



フライドポテト
French Fries
炸薯条



チヂミ
Korean Pancake
韩式煎饼



自家製
スモークビーフ
Homemade Smoked Beef
自制熏牛肉

RICE

ビビンバ/
石焼ビビンバ
Bibimbap/
Stone-Roasted Bibimbap
韩式拌饭/韩式石锅拌饭



ガーリック
チャーハン
Garlic Fried Rice
蒜香炒饭



ミニカレー
Mini Curry Rice
迷你咖喱饭



和牛そぼろ丼
Minced Beef Rice
和牛肉松饭



ごはん 並盛/大盛
Rice M/L
米饭 中/大



スパイシーラーメン
Spicy Ramen
辣拉面

NOODLES

SOUP

キムチチゲ
Korean Kimchi Stew
泡菜汤



ユッケジャン
Korean Spicy Soup with
Beef and Vegetables
韩式辣牛肉汤



玉子スープ
Egg Soup
蛋花汤



わかめスープ
Seaweed Soup
海带汤



DESSERT

アイス Ice cream 冰淇淋



マンゴー
Mango
芒果



黒胡麻
Black Sesame
黑芝麻



バニラ
Vanilla
香草



チョコレート
Chocolate
巧克力

SALAD BAR



PORK FREE

2024.3.27