



炙炭日澳和牛組合

雙人 3,280 元 | 四人 6,500 元

- * 御膳前品
鮭卵生牛肉沙律
- * 澳洲和牛盛合
澳洲穀飼薄切牛舌
澳洲M8後腰貝身肉
澳洲M8 肩胛羽下肉
- * 日本和牛盛合
日本A5 條切牛肋條
日本A5 主廚精選部位
- * 特選燒肉盛合
本土厚切五花肉
益活溫體雞腿肉
生菜葉 | 泡菜 | 海苔

極炙A5日和牛組合

雙人 5,980 元 | 四人 11,800 元

- * 御膳前品
鮭卵炙燒干貝生牛肉沙律
- * 極炙日本A5和牛盛合
日本A5 特選(兩品)
日本A5 嚴選厚切牛排
日本A5 月見薄切肋眼心
厚切澳和牛舌根
- * 特選燒肉盛合
台灣蜜豚松阪豬
本土大雞頸肉
厚切櫻桃鴨胸肉
生菜葉 | 泡菜 | 海苔

每份套餐皆含以下內容

* 桌前放題 (可續)

漬物 (鮭魚卵 | 季節漬物三款)
熱麥茶

* 傳統地爐文化

地爐燒き盛合 (白玉香魚 | 根島草蝦)
鍋盛合 (關東壽喜鍋 | 柴魚味噌海鮮鍋) (擇一)

* 米食 雙人擇一 | 四人擇二

台梗16號越光米 (兩碗) (可續)
蔥鹽牛油月見飯 (兩人共食)
九鬼麻香雞炊飯 (兩人共食)
蒲鰻蔥燒月見丼飯 (兩人共食) +199

* 甘物 依套餐人數選擇

福岡鯛魚燒
烤糰子紅豆湯
沖繩黑糖蕨餅
傳統手工焦糖布丁

* 飲み物 依套餐人數選擇

無糖茶飲 (紅玉烏龍茶 | 北海道玉米茶 | 日式綠茶)
碳酸飲料 (可口可樂 | 可爾必思氣泡飲 | 柚子氣泡飲 | 氣泡礦泉水)
乳香飲品 (抹茶重乳拿鐵 | 焙茶重乳拿鐵)
台灣經典生啤酒 +39 | Asahi朝日生啤酒 +69

* 六歲(含)以上皆須加購暢食方案，每位 99 元。
(越光米&桌前放題品項可無限取用)



陶冶樂豚組合 無牛

雙人 3,280 元 | 四人 6,500 元

* 御膳前品

胡麻鹽麴雞胸沙律

* 豚肉盛合

伊比利豬肋條

* 特選燒肉盛合

台灣溫體豬厚切豬五花

月見伊比利梅花豬

益活醬燒雞腿肉

台灣蜜豚松阪豬

生菜葉 | 泡菜 | 海苔

台灣溫體豬戰斧

本土大雞頸肉

厚切櫻桃鴨胸肉

每份套餐皆含以下內容

* 桌前放題 可續

漬物 (鮭魚卵 | 季節漬物三款)

熱麥茶

* 傳統地爐文化

地爐燒き盛合 (白玉香魚 | 根島草蝦)

鍋盛合 (關東壽喜鍋 | 柴魚味噌海鮮鍋) 擇一

* 米食 雙人擇一 | 四人擇二

台梗16號越光米 (兩碗) 可續

蔥鹽月見飯 (兩人共食)

九鬼麻香雞炊飯 (兩人共食)

蒲鰻蔥燒月見丼飯 (兩人共食) +199

* 甘物 依套餐人數選擇

福岡鯛魚燒

烤糰子紅豆湯

沖繩黑糖蕨餅

傳統手工焦糖布丁

* 飲み物 依套餐人數選擇

無糖茶飲 (紅玉烏龍茶 | 北海道玉米茶 | 日式綠茶)

碳酸飲料 (可口可樂 | 可爾必思氣泡飲 | 柚子氣泡飲 | 氣泡礦泉水)

乳香飲品 (抹茶重乳拿鐵 | 焙茶重乳拿鐵)

台灣經典生啤酒 +39 | Asahi朝日生啤酒 +69

* 六歲(含)以上皆須加購暢食方案，每位 99 元。

(越光米&桌前放題品項可無限取用)



單點 INDIVIDUALLY MENU



* 前菜・沙拉・配菜

鮭卵生牛肉月見和風沙律	\$180
帕瑪森雞肉凱薩沙律	\$180
包肉盛合(辣泡菜 / 生菜 / 海苔)	\$120
韓式辣泡菜	\$50
鮮採生菜葉	\$50
鹽之花海苔	\$50
生食級蛋黃	\$30

* 稻禾炊物

台梗16號越光米	\$40
九鬼麻香雞炊飯	\$120
慢燉牛舌咖哩丼飯	\$180
蒲鰻蔥香月見丼飯	\$320
極上治炭海陸丼飯	\$560

* 陶冶揚物

日式炸豬排	\$130
日式唐楊雞肉	\$160
和牛漢堡酥皮派	\$165
海苔炸牡蠣 / 2顆	\$180
焗烤扇貝燒 / 2顆	\$140
松露脆皮薯塊	\$95

* 田園野蔬

野蔬盛合 (櫛瓜 杏鮑菇 栗子地瓜)	\$160
鍋物野蔬盛合 (娃娃菜 高麗菜 生香菇 凍豆腐)	\$220
日本山藥	\$120
台灣綠櫛瓜	\$90
A級杏鮑菇	\$90
栗子地瓜片	\$90

* 地爐燒き鳥

地爐燒き盛合 (生態草蝦*1、玉津香魚*1 含地爐費用)	\$280
以下品項須點地爐燒き盛合後可加購 若如未點盛合需加收地爐費用200元	
船釣小卷串 / 隻	\$70
雞中翅燒鳥串 / 隻	\$80
根島生態蝦串 / 隻	\$95
鹽烤玉津香魚串 / 隻	\$95

* 地爐鍋

關東和牛壽喜鍋	\$680
柴魚味噌海鮮鍋	\$680

* 吸物 | 瓶蒸

白玉茶碗蒸	\$80
柴魚海物土瓶蒸	\$320





單點 INDIVIDUALLY MENU



* 東洋紐澳大賞單品

澳洲牛小排	\$690
澳洲和牛貝身肉	\$650
澳洲和牛橫膈膜	\$790

* 肩肉

軟嫩中帶嚼勁 A5日和肩三角	\$660
A5日和肩梅花芯	\$750
A5日和沙朗上蓋	\$780
A5日和羽下	\$930

* 腹肉

油香最直接、入口最軟嫩 A5日和肋條	\$480
A5日和法蘭克	\$780
A5日和貝身	\$810
A5日和橫膈膜	\$810
A5日和牛小排	\$960

* 臀腿肉

口感紮實、和牛肉鮮味最濃郁 A5日和芯芯	\$750
A5日和龜子肉	\$780
A5日和內腿肉	\$780
A5日和臀肉蓋	\$900
A5日和板腱	\$930

* 稀有頂級部位

取自牛隻極稀少部位，單頭僅能取得少量。

A5日和紐約客	\$1,140
A5日和肋眼心	\$1,140
A5日和菲力	\$1,360
A5日和老饕	\$1,360
A5日和夏多布里昂 (\$16/g 依實際重量計費)	\$1,600 起

* 炭炙・牛舌

特級薄切牛舌中	\$420
頂級薄切牛舌根	\$750
極致厚切牛舌根	\$880
夢幻鑽切牛舌	\$1,980

* 陶冶匠心・職人精選盛合

每日供應部位不同，依點餐系統為準。

輕享・日和牛小盛 (2-3種部位)	\$2,380
滿足・日和牛大盛 (3-4種部位 含牛排)	\$4,180
大元氣・日和牛極盛宴 (須提前兩日預定)	客製報價

* 夢逸・精品

台灣溫體牛盛合 (牛舌、腹脊肉 每日限量)	\$580
一字の角切 (日澳和牛角切、肋條盛)	\$680
竹鹽雪花撒 (澳和羽下肉佐雪花、鹽昆布)	\$690
月見玉壽喜 (A5日和肋眼心薄片佐月見燒肉醬、芥末泥)	\$1,140
特級澳洲厚切牛排 (澳洲和牛羽下)	\$1,880
極奢日和厚切牛排 (日本和牛肋眼心)	\$2,280





單點

INDIVIDUALLY
MENU



やたん
治炭和牛燒肉

* 豚 | 雞 | 鴨

台灣蜜豚豬五花肉 (厚切)	\$180
台灣蜜豚豬梅花肉 (薄切)	\$180
台灣蜜豚豬松阪肉 (燒肉片)	\$280
台灣蜜豚戰斧豬 (單支)	\$120
益活野放雞腿肉 (1支)	\$240
益活野放雞中翅 (4支)	\$120
本土產雞大頸肉	\$240
本土厚切櫻桃鴨	\$220
伊比利豬梅花肉 (薄切)	\$340
伊比利豬肋條	\$320

* 浪濤・海物

浪濤海物盛合 (生食干貝*2 草蝦*2 小卷*1)	\$480
根島生態蝦 / 隻	\$95
船釣鮮小卷	\$110
現撈特大蛤蠣	\$180
日本生食干貝 / 2 顆	\$180
紋甲花枝 / 4片	\$240

* 甜點・甜湯

傳統焦糖烤布丁	\$60
福岡鯛魚燒	\$108
沖繩黑糖蕨餅	\$108
暖心烤糰子紅豆湯	\$160

* 飲み物

* 無糖茶

冰塊恕不調整	
紅玉烏龍茶	\$65
北海道玉米茶	\$70
日式生茶	\$80

* 碳酸飲

糖度冰塊恕不調整	
可口可樂	\$65
可爾必思氣泡飲	\$85
柚子氣泡飲	\$90
梅子氣泡飲	\$90
氣泡礦泉水	\$65

* 乳香品

糖度冰塊恕不調整	
抹茶重乳拿鐵	\$95
焙茶重乳拿鐵	\$95

* 微醺飲品

梅香釀自醉	\$180
碳酸果實酒 (隨機)	\$220
台灣經典生啤酒	\$120
Asahi朝日生啤酒	\$150
如需選擇更多軟性飲品及清酒， 手機點餐頁面亦備有完整品項參考。	

🚫 未成年請勿飲酒，喝酒不開車



加入會員 JOIN AS A MEMBER



感謝您與治炭共度美味時光，
感受炭火淬煉的匠心精神。
掃描加入會員，成為「炭粉」，
獲取更多專屬優惠、兌換會員好禮，
延續這份溫度與滋味！

ご来店誠にありがとうございます。

期待您的再次光臨！

用餐須知 MUST READ



營業時間 17:00 – 24:00

最後入座時間 22:00 (用餐至24:00)

最後加點時間 23:00

用餐時間

開放式座位區 用餐限時150分鐘。

包廂座位區 用餐限時210分鐘。

21:00後入場不限用餐時間。

用餐低消

開放式座位區：

6歲以上未滿12歲每人最低消費\$400元，12歲以上每人最低消費\$1,300元。

包廂座位區：

小包廂(最多6位)最低消費\$8,000元；

大包廂(最多12位)最低消費\$16,000元，兩個包廂全開最多可容納18位。

最低消費不含服務費、開瓶費及其他附加費用。

服務費與代烤服務（不含酒類及飲品）

開放式座位區 用餐不收服務費，如需代烤服務酌收20%服務費。

包廂座位區用餐酌收10%服務費，如需代烤服務酌收20%服務費(含包廂服務費)

其他收費

開放式座位區 用餐自備酒水，酌收開瓶費\$300元/瓶。

包廂座位區 用餐自備酒水，酌收開瓶費\$600元/瓶。

店內酒類消費可折抵同等金額開瓶費，最多折抵至實際消費金額。

若未選擇店內酒類飲品並自行攜帶酒水，須支付全額開瓶費。

本店全面禁止吸菸(含包廂)，如有需求請至戶外吸菸區，

室內吸菸者將酌收清潔費用\$10,000元。

若發生嘔吐情況，將收取清潔費 \$3,000 元。

寵物規範限制

一般寵物不得入內用餐。

服務性動物（導盲犬、導聾犬、肢體輔助犬）不在此限。

如有任何爭議，治炭和牛燒肉專門店保留最終解釋及決定權。



「治炭」，取自漢字中「治」為鍛造、「炭」為炭火，象徵以火候淬煉的匠心精神。如同日本料理所講究的「一燒入魂（いちやきにゅうこん）」，每一道餐食皆承載對細節的執著與滋味的講究。

主打和牛、地爐旬食與地酒的絕妙搭配，講究食材本質與上桌節奏，讓每一口都展現技藝與溫度的交融。每桌皆設有獨立地爐，炭火緩緩燒煮當令佳餚，延伸日式「圍爐裏」文化中圍爐共食的精神，在炙烤之外，營造一種靜緩、深沉的用餐儀式感。

在治炭，每一道呈現，不僅飽含用心與誠意，更寓藏著一份「相聚」的祝福。

入口，是味覺的滿足；回味，是人生的盈餘。