



「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（いちやきにゆうこん）」，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「囲炉裏」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。



# 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。



# 套餐 SET MENU



## 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

地爐焼き盛合(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

胡麻鹽麩雞胸沙律

\* 豚肉盛合

伊比利豬肋條  
月見伊比利梅花豬  
台灣蜜豚松阪豬  
台灣溫體豬戰斧  
本土大雞頸肉  
厚切櫻桃鴨胸肉

\* 特選燒肉盛合

台灣溫體豬厚切豬五花  
益活醬燒雞腿肉  
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

地爐焼き盛合 (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)  
蒲縷蔥燒月見丼飯 (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)



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

\* 地爐焼き鳥

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| 地爐焼き盛合                  | \$280 |
| (生態草蝦*1、玉津香魚*1   含地爐費用) |       |

以下品項須點地爐焼き盛合後可加購  
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



やたん  
治炭和牛燒肉

## \* 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 | \$1,600 起 |

( \$16/g 依實際重量計費 )

## \* 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<br>(2-3種部位)       | \$2,380 |
| 滿足・日和牛大盛<br>(3-4種部位   含牛排) | \$4,180 |
| 大元氣・日和牛極盛宴<br>(須提前兩日預定)    | 客製報價    |

## \* 夢逸・精品

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| 台灣溫體牛盛合<br>(牛舌、腹脅肉   每日限量)     | \$580   |
| 一字の角切<br>(日澳和牛角切、肋條盛)          | \$680   |
| 竹鹽雪花撒<br>(澳和羽下肉佐雪花、鹽昆布)        | \$690   |
| 月見玉壽喜<br>(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<br>(澳洲和牛羽下)           | \$1,880 |
| 極奢日和厚切牛排<br>(日本和牛肋眼心)          | \$2,280 |





# 單點 INDIVIDUALLY MENU



## \* 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<br>(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！