

SATOSHABU さとしゃぶ 涮涮鍋

用餐時間為 120 分鐘，90 分鐘最後點單

涮涮鍋 + 日式料理吃到飽

成人	兒童
539 元	身高 110cm 以上~140cm
	身高 90cm 以上~110cm
100 元	身高 90cm 以下
	免費

10% 服務費另計

涮涮鍋

成人	兒童
499 元	身高 110cm 以上~140cm
	身高 90cm 以上~110cm
100 元	身高 90cm 以下
	免費

10% 服務費另計

點餐流程



相撲雞肉高湯

使用雞骨細心熬出濃郁不油膩高湯，加入多種食材，品嚐為相撲選手設計的美味鍋物。  
美味推薦 雞炊

辛味高湯

濃郁辛辣口感，喜愛重口味者千萬別錯過。  
美味推薦 年糕

和風昆布高湯

單純的昆布湯底，易帶出食材之原味，搭配胡麻醬與橫濱醬更美味。  
美味推薦 雞炊

豚骨高湯

豬骨熬出富含膠質的濃厚湯底，香氣十足。  
美味推薦 科學麵

壽喜燒汁

和食家大人氣首選，特調醬汁甜中帶鹹，道地日式口味。  
美味推薦 烏龍麵

沾附 CAS 新鮮雞蛋



凡點購 さとしゃぶ (SATO SHABU)，享 さとカフェ (SatoCafe) 飲料、甜點自助吧免費取用。  
同桌用餐成人可依喜好享 さとバミル (SatoBar) 酒類自助吧升級優惠，不爾全桌一起加購

さとバミル (SatoBar)  
酒類自助吧  
原價 398 元  
成人 ..... +198 元  
生啤酒、清酒、威士忌 3 種基底酒，  
搭配飲料可調配出無數種特調飲品，  
外加甜品通通無限享用。  
10% 服務費另計 未成年請勿飲酒

さとカフェ (SatoCafe)  
飲料甜點自助吧  
免收費  
超過 30 種以上飲料、甜品，  
任意搭配專屬你的 Sato Sweets 夢幻組合。

愛惜地球，珍惜食物

- 每桌用餐時間為 120 分鐘，點餐時間 90 分鐘。  
用餐時間以點單時間起算。
- 為確保出餐速度與品質，每桌每次點餐以 8 個品項為限，單一品項最多數量以該桌人數為上限。
- 吃到飽的食物、飲料、甜點一律禁止外帶，打包以單點價格額外收費。
- 若一人點購吃到飽，同桌一律比照點餐，且需點購同一價位。
- 點餐請酌量，過於浪費食物，將依人數每人加收 100 元清潔費。



120 分 吃到飽!

さとしゃぶ SATO SHABU

涮涮鍋吃到飽  
提供肉類及豐富食材  
38 品 吃到飽!

涮涮鍋 + 日式料理吃到飽  
壽司、天婦羅、一品料理超過  
75 品 以上全部吃到飽!

嚴選肉品  
與日本門市同廠同等級  
安格斯牛肉  
安心野菜  
採用各地新鮮時蔬  
提供安心美味

因店舖及不同時間，食器與內容物略有所不同，敬請見諒。部分門市使用桌上型瓦斯爐，敬請留意安全。

涮涮鍋 + 日式料理

吃到飽為右列肉品、配菜、一品料理共

75品

以上全部吃到飽 (飲料、甜品與季節限定料理請參閱背面)

**壽司**

蔥花鮭魚手卷壽司 (新商品)  
花枝手卷壽司  
稻荷壽司 (新商品)  
蟹味棒握壽司  
玉子燒握壽司  
壽司蝦握壽司  
劍魷握壽司

**小菜、沙拉**

牛蒡特有的香氣，加入牛肉與特調醬汁拌炒，可口又開胃。  
蟹味棒 (新商品)  
玉米沙拉 (新商品)  
牛肉炒牛蒡  
五種蔬菜，營養滿分!!  
毛豆  
和風柴魚冷豆腐  
泡菜

**丼**

迷你蔥花鮭魚丼 (新商品)  
迷你天丼  
迷你咖哩飯  
現炸天婦羅淋上和食醬，特製天婦羅，絕品美味。

**飯、麵**

烤飯糰 (新商品)  
烏龍冷麵  
日式炒麵

**天婦羅**

和風雞唐揚  
風味手羽先(2隻)  
天婦羅盛合  
雞肉天婦羅  
野菜天婦羅  
溫泉蛋天婦羅

握壽司、天婦羅、烤炸物 全部現點現做。

**逸品**

人氣排行第一  
牛肉漢堡排  
肉餡鮮醇，外皮酥香微焦，大人小孩皆喜愛。  
味噌湯  
茶碗蒸  
日式煎餃

**炸物**

和風雞唐揚  
風味手羽先(2隻)  
爆漿南瓜酥  
炸魚米花

**烤物**

黃金薯條 (新商品)  
烤豬肉串  
烤雞肉串  
章魚燒  
日式鬆軟口感，非吃不可。  
焗烤玉米 (新商品)  
烤柳葉魚 (新商品)  
照燒烤魚下巴

**逸品**

照燒烤魚下巴

涮涮鍋

吃到飽為肉品、配菜、飲料共38品全部吃到飽

**肉類**

牛梅花  
牛五花  
豬梅花  
豬五花  
雞腿肉

**海鮮**

蟹味棒  
帆立貝 (新商品)  
白肉魚片  
魚餃  
鮑魚丸 (新商品)  
菊川干貝  
烏龍麵 (新商品)

**配菜-鍋邊素-**

季節蔬菜 (新商品)  
綜合菜絲  
小豆苗  
高麗菜  
金針菇  
青江菜  
杏鮑菇  
生香菇  
洋蔥

**美國安格斯牛肉**  
大塊石紋脂肪均勻分布，肉質細緻多汁。  
**西班牙優質豬梅花**  
豬梅花肉質厚實柔嫩，脂肪紋路分布均勻，口感香甜，軟嫩彈牙。  
**安心野菜**  
涮涮鍋所使用的野菜，採用來自各地新鮮時蔬，提供安心美味。  
BLACK CANYON ANGUS BEEF  
National Beef  
A U.S. Premium Beef Company

**副食**

加糖蛋，可拌麵做成鬆軟的黃金雞軟。  
白飯組 (新商品)  
雞軟蒸滑子  
科學麵 (新商品)

**配菜-鍋邊素-**

南瓜  
去殼玉米筍  
海帶芽  
茼蒿絲  
豆腐 (非基因改造)  
生雞蛋  
生豆皮 (非基因改造)  
年糕

※料理食材隨季節變更