



## 🍴 西班牙國寶伊比利豬

源自於西班牙的伊比利豬有「豬界的勞斯萊斯」美譽，擁有和牛般的漂亮油花。因為吃的都是橡樹果實，故肉質帶有獨特的橡果香氣，又被稱為「會走路的橄欖樹」。

### BELLOTA 等級 伊比利豬嫩肩 冷凍肉

590

肉量升級 50%

790

肩胛部位的上半部，肉色如牛肉般深紅，油脂佔比 21%，油肉相間呈現美麗的大理石般分佈，肉質軟嫩，香氣濃郁。

## 🍴 嚴選 極品台灣活力豚

台灣養豬歷史悠久，豬肉品質優良。野人選用有產銷履歷和 CAS 認證的豬肉，經過 120 天的養成，堅持從牧場到餐桌，一路品質保證，提供與溫體口感最接近的新鮮冷藏豬肉。

### 牧場直送 手切豚頸肉 冷藏肉

460

肉量升級 50%

590

取自豬頸部位，一隻豬僅有極少量的兩片肉，又稱黃金六兩肉，網般的油花分布，肉質嫩中又帶脆彈。

### 牧場直送 嫩肩豚肉 冷藏肉

390

460

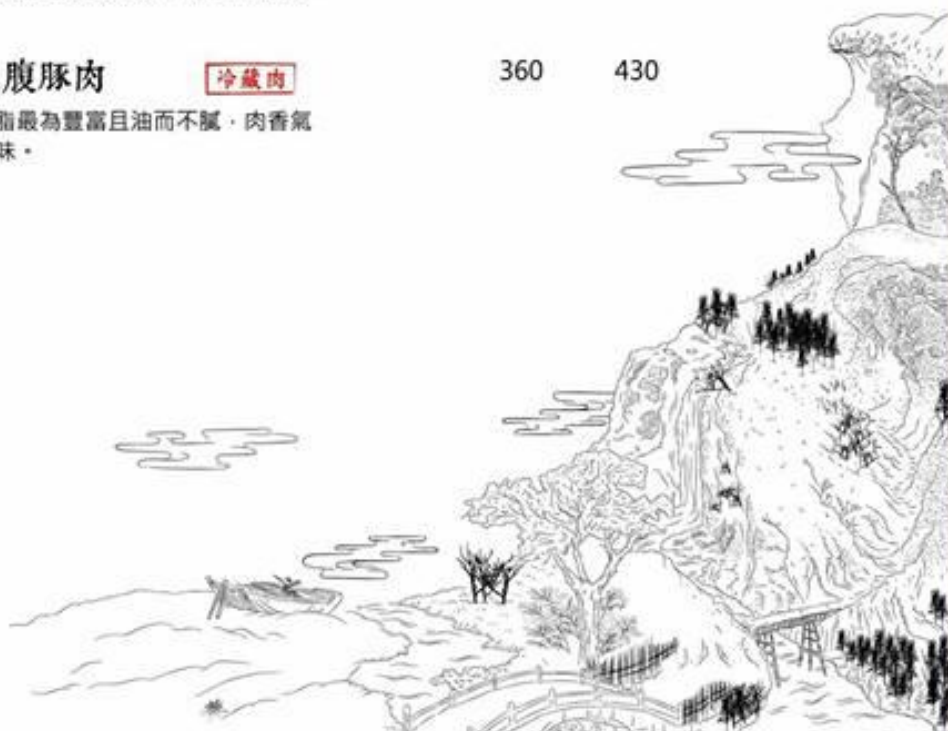
豬的肩胛上半部，油脂與肉的比例均勻，口感軟嫩。

### 牧場直送 大腹豚肉 冷藏肉

360

430

豬的腹脅部位，油脂最為豐富且油而不膩，肉香氣十足還帶有些許甜味。




**野人痛風鍋** 790

澎湖明蝦  
 南美白蝦  
 深海大草蝦  
 阿根廷天使紅蝦  
 現流海蛤  
 (蝦 20 尾 · 蛤 10 顆)


**野人海鮮盛合** 590

海鱸魚  
 鮭魚腹  
 白旗魚  
 曼波魚皮  
 東石鮮蚶  
 現流海蛤  
 船凍透抽  
 南美白蝦  
 生食級干貝  
 九孔活鮑魚


**單點海味**

東石鮮蚶	90
現流海大蛤	60
澎湖明蝦	150
深海大草蝦	80
阿根廷天使紅蝦	70
南美白蝦	80
生食級干貝	130
船凍透抽	70
白旗魚片	50
海鱸魚片	50
鮭魚腹肉	60
膠原曼波魚皮	30
活九孔鮑魚	60





## ✦ S.R.F 美國極黑和牛

源自於日本的純種和牛，美國 SNAKE RIVER FARMS，遵循日本長時間飼養的方式，以玉米五穀為飼料，養殖時間是一般美國牛的四倍，培育出的和牛柔軟多汁，油花極為漂亮。

<b>GOLD 極黑和牛板腱</b>	<b>冷藏熟成</b>	990	1390
肉量升級 50%			
和牛的肩胛內側部位，因為其柔軟多汁的程度即便是用切奶油的奶油刀都能輕輕地切開，又被稱為奶油刀牛，口感鮮嫩，香氣十足。			

## ✦ 純正血統美國安格斯黑牛

安格斯黑牛以黑色的毛色與無角為其主要特徵，油脂分布均勻如大理石紋般分布，肉質切面相當漂亮，是市面上公認最鮮嫩多汁的牛肉。

<b>PRIME 等級 無骨牛小排</b>	<b>冷藏熟成</b>	760	990
肉量升級 50%			
前胸第 5-8 根肋骨部位，大理石般均勻分部的油花，肉質軟嫩，入鍋涮約五秒肉質呈現粉紅色時為最佳入口時機。			
<b>PRIME 等級 嫩肩沙朗</b>	<b>冷藏熟成</b>	700	900
牛後腰脊柱兩側的肉，口感扎實，肉香濃郁，5-7 分的熟度最能突顯風味。			
<b>PRIME 等級 牛翼板肉</b>	<b>冷藏熟成</b>	520	720
牛的下肩胛部位，為肩部中較為軟嫩的肉，油花分布均勻，肉質軟 Q，入鍋涮約五秒肉質呈現粉紅色時為最佳入口時機。			
<b>PRIME 等級 牛胸腹肉</b>	<b>冷藏熟成</b>	390	490
又稱牛五花，由胸肉沿特定肋骨的後緣，除去前胸肉而成，肉質香甜，軟硬適中，油脂豐富並具有獨特的牛油香氣。			

