



癸羊

癸羊 全羊料理

營業時間：下午十七點至凌晨二點
服務電話：02 2262 2667
地址：台北縣土城市中央路一段三二五號

癸羊



自助式火鍋區

本店火鍋採自助式，各式蔬菜、火鍋料請自行拿取。

30元 50元

自助式羊肉區

本店羊肉皆為台灣土羊，其特色為脂肪率低，肥瘦味少，肉質鮮美深受老饕喜愛。

100元 150元 200元

酒精飲料區

各式啤酒飲料，請至飲料區自取或由服務人員點取。

非酒精飲料區

各式汽水、果汁，請至飲料區自取或由服務人員點取。

洋酒區

各式洋酒，請向服務人員或至櫃台點取。

小本經營恕不設區
以上餐點均加收一成服務費 Plus 10% Service Charge



八寶燻羊、羊腩、月味、羊腩、羊腩、羊腩、羊腩、羊腩

癸羊 全羊快炒

- | | | | |
|------|------|------|------|
| 椒鹽羊排 | 300元 | 乾拌麵線 | 300元 |
| 麻油羊肉 | 250元 | 美味羊糕 | 220元 |
| 麻油羊排 | 280元 | 薑絲肥腸 | 220元 |
| 鐵板羊肉 | 280元 | 泡菜羊肉 | 250元 |
| 鐵板羊排 | 280元 | 青椒羊肉 | 250元 |
| 三杯羊蹄 | 250元 | 醬爆羊肉 | 250元 |
| 三杯羊肉 | 300元 | 沙茶羊肉 | 250元 |
| 三杯羊排 | 300元 | 蔥爆羊肉 | 250元 |
| 三杯雙層 | 300元 | | |

小本經營恕不設區
以上餐點均加收一成服務費 Plus 10% Service Charge

癸羊 上品火鍋

【上品涮羊鍋】

300元
蔬菜熬至而成的養生湯頭，清爽而不油膩，鮮而不腥，再瀾一口台灣本土羊肉，堪稱人間美味。

【帶皮羊肉鍋】

350元
本店招牌帶皮羊肉，帶點羊皮的嚼勁與鮮嫩的羊肉，如此般的黃金比例，口感更勝一絕。

【藥膳羊骨鍋】

350元
特製的數種獨家中藥材加上羊大骨燉煮，去除羊肉的腥味更顯羊肉的鮮美可口，肉質可選涮羊肉或是帶皮羊肉。



小本經營恕不設區
以上餐點均加收一成服務費 Plus 10% Service Charge