

BY T-HAM

2026.06

《RÒU by T-HAM》由台畜與一群無肉不歡的年輕饕客規劃成立，品牌名 RÒU 直接以「肉」音譯，傳遞「人人愛肉」的概念，希望提供志同道合的消費者一個買肉、選肉、吃肉的新選擇。

以「肉」為主角，品牌Logo設計以鉤子吊掛肉品的圖像演繹，強調出從廚房到餐桌的美好饗宴。從廚房衍伸到餐桌，營造肉品品味空間與味蕾饗宴，重新探索肉品、飲食和生活間的微妙曲線!

2016 年	5 月	9 月	12月
	1 樓肉舖正式開幕	2 樓空間正式開幕	獲得國際室內設計協會IIDA「亞太區最佳設計獎 Best of Asia Pacific Design Awards」為全亞太區唯一獲得年度最佳零售空間的作品。

2017 年	3月	7月	11月
	空間設計獲得 iF design award	空間設計獲得紅點產品設計大獎 Red Dot Design Award	空間設計獲得世界室內設計節 Inside World Festival of Interiors: 全球年度最佳商業空間

2018 年	2 月	4月	5月
	空間設計獲得德國設計大獎German Design Award	空間設計獲得 A' 國際設計大獎 A' Design Award & Competition	空間設計獲得亞太區國際房地產獎 Asia Pacific Property Awards

※空間設計合作單位 WZWX Architecture Group 澤新建築

TEL: 02-2755-2606（一樓肉舖）02-2755-2608（二樓空間）
FB Page: www.facebook.com/roubytham

RÒU
BY T-HAM

生火腿

手切技術

由RÒU的專業火腿侍肉師以嫻熟的刀工，精心切下的輕薄火腿片，
每片約2mm適中的大小，是經典的西班牙生火腿品嚐方式。

薄切技術

曾獲米其林一星、日本美食奧斯卡Tabelog 六年金獎殊榮的
義大利餐廳Pellegrino 高橋隼人主廚，技術指導RÒU by T-HAM侍肉師，
將整隻帶骨生火腿手工去骨、塑型，
以義大利Berkel切肉機切下輕薄透光的生火腿。

綜合RÒU拼盤 $1,200

法國Salaisons de L'adour 18個月風乾拜恩生火腿
兩款西班牙Solana Bellota 等級伊比利黑豬風乾香腸
台畜職人手作帶皮火腿 / 胡桃木煙燻梅花

台畜職人手作火腿綜合拼盤 $880
手切

帶皮火腿 / 胡桃木煙燻梅花 / 胡桃木煙燻前腿

配一份綜合乳酪拼盤 $680

附堅果、果乾、新鮮水果與餅乾

綜合麵包拼盤 $450

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

前菜

特製油蔥肉燥拌時蔬	$220
口口噴汁辣味珍珠香腸	$250
松露炒野蕈菇	$280
香料烤時蔬	$420
酥脆培根檸檬凱薩沙拉	$450
帶皮火腿綠葉油醋沙拉	$480

配RÒU吃

奶油玉米	$120
馬鈴薯泥	$150
香料烤蒜球	$280

湯品

季節時蔬雙味貢丸湯	$160
堅果南瓜濃湯	$200
法式伊比利洋蔥湯	$280
白昆布蛤蠣湯	$280

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

RÒU
BY T-HAM

主菜

主廚招牌烤魚	$680
RÒU 招牌滿滿黑胡椒粒培根排 6 oz. / 12 oz.	$680/$1,180
香料烤鹿野小土雞	$1,280
法式低溫慢煮爐烤紐西蘭小羊排 8 oz.	$1,400
炙烤美國 Prime 牛小排 6 oz.	$1,580
炙烤日本 F1 紐約客山椒燒 6 oz.	$2,050
炙烤日本 A5 和牛山椒燒 6 oz.	$2,580

爐烤系列

需三天前預訂

爐烤蜜汁帶皮火腿 70 oz.	$3,000 適合6-8人
爐烤義式脆皮豬肉捲Porchetta 70 oz.	$4,000 適合4-6人
爐烤美國Brandt beef 自然牛帶骨肋眼 40 oz.	$4,850 適合2-4人
爐烤美國Brandt beef 自然牛帶骨牛小排 70 oz.	$7,000 適合6-8人
爐烤美國Brandt beef roast beef 肋眼 80 oz.	$12,800 適合6-8人
爐烤美國Brandt beef roast beef 肋眼 120 oz.	$19,500 適合10-14人

升級套餐 +$990/ 位

套餐皆包含前菜、沙拉、湯品、配菜、季節鮮果、飲品 咖啡或茶

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

丼飯

台灣台畜熟成豬五花丼飯	$350
美國 Prime 牛小排丼飯	$680
炙燒日本和牛丼飯	$980
加一碗白飯 *選用台中194號米	$50
多一顆溏心蛋	$45

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

小朋友最愛

頂級豬頰肉滷肉飯	$180
美式起司培根薯條	$380
經典香酥松露薯條	$480
迷你咖哩漢堡排飯	$480

甜點

La Glacerie Artisanale 手工冰淇淋 香草口味	$120
肉桂千層蘋果派 附GA手工冰淇淋	$220
主廚特製提拉米蘇	$280
RÒU - ffogato GA手工冰淇淋、濃縮咖啡、培根條巧克力	$350

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

火鍋套餐 附綜合菜盤、主廚特製沾醬

湯頭
四選一

鮮豚鍋　酒粕味噌鍋+$80　酸白菜鍋+$100　青花椒鍋+$100

肉
套餐/單點

台灣台畜熟成豬五花 4 oz.	$860/$240
台灣台畜頂級豬頸肉 4 oz.	$980/$320
紐西蘭羊肩肉 4 oz.	$1,080/$420
美國 Prime 去骨牛小排 3 oz.	$1,200/$550
美國 Brandt beef 去骨肋眼 3 oz.	$1,400/$680
日本 F1 紐約客 3 oz.	$1,850/$1,200
日本秋田牛紐約客 3 oz.	$1,990/$1,390
日本秋田牛肋眼 3 oz.	$2,090/$1,490

海鮮
單點

野生鮮活大文蛤	$250
無毒海水白蝦	$280
日本北海道生食級干貝	$880
北海道鮮活鱈場蟹 *須於兩天前預訂	時價
北海道鮮活毛蟹 *須於兩天前預訂	時價
鮮甜活青蟳 *須於兩天前預訂	時價

主食
四選一

烏龍麵　豆腐麵 無麩質 +$50　日式雜炊 +$150　滷肉飯 +$50

加點

雙味黑豬肉貢丸 +$250　包心大白菜 +$250　綜合菇拼盤 +$250

鍋物綜合菜盤 +$300　鍋物板豆腐 +$120　鍋物沾醬 +$60

套餐皆包含季節鮮果與飲品 咖啡或茶

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

麻辣鍋 附綜合菜盤、川蜀魂辣醬

肉
套餐/單點

台灣台畜熟成豬五花 4 oz.	$1,100/$240
台灣台畜頂級豬頸肉 4 oz.	$1,180/$320
紐西蘭羊肩肉 4 oz.	$1,380/$420
美國 Prime 去骨牛小排 3 oz.	$1,580/$550
美國 Brandt beef 去骨肋眼 3 oz.	$1,680/$680
日本 F1 紐約客 3 oz.	$2,080/$1,200
日本秋田牛沙朗 3 oz.	$2,350/$1,390
日本秋田牛肋眼 3 oz.	$2,450/$1,490

主食
四選一

烏龍麵　豆腐麵 +$50（無麩質）　白飯（選用台中194號米）　滷肉飯 +$50

加點

牛肚 +$350	鴨血 +$180	雲吞 +$250
牛筋 +$350	豆腐 +$150	老油條 +$100
牛肉丸 +$250		

套餐皆包含季節鮮果與飲品 咖啡或茶

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

壽喜燒套餐 附綜合菜盤、玉子醬

湯底

昆布柴魚醬油

湯品

白昆布蛤蠣湯

肉
套餐/單點

台灣台畜熟成豬五花 4 oz.	$960/$240
台灣台畜頂級豬頸肉 4 oz.	$1,080/$320
紐西蘭羊肩肉 4oz.	$1,180/$420
美國Prime 去骨牛小排 3 oz.	$1,300/$550
美國Brandt beef 去骨肋眼 3 oz.	$1,500/$680
日本F1 紐約客 3 oz.	$1,950/$1,200
日本秋田牛紐約客 3 oz.	$2,090/$1,390
日本秋田牛肋眼 3 oz.	$2,190/$1,490

主食
四選一

烏龍麵　豆腐麵 +$50（無麩質）　日式葛切　白飯（選用台中194號米）

加點

壽喜燒綜合菜盤 +$300　壽喜燒炙燒板豆腐 +$150　壽喜燒玉子醬 +$30

套餐皆包含季節鮮果與飲品 咖啡或茶

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

蔬食套餐

前菜

精選開胃小品

主廚特製沙拉

湯品

堅果南瓜濃湯 手工麵包

主菜

松露炒野蕈菇

香料烤時蔬

主食

杏鮑菇丼飯

$1,680 /位

套餐皆包含季節鮮果與飲品 咖啡或茶

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費

ROU
BY T-HAM

升級套餐 +$990 /位

前菜

綜合RÒU拼盤

沙拉
二選一

酥脆培根檸檬凱薩沙拉 / 帶皮火腿綠葉油醋沙拉

湯品
三選一

堅果南瓜湯 / 法式伊比利洋蔥湯 / 牛肝菌蘑菇湯

配菜

香料烤時蔬 & 奶油玉米

水果

季節鮮果

飲品

美式咖啡 / 康福茶

加價$100可升級飲品

經典拿鐵 / 氣泡咖啡 / 招牌鮮奶茶

套餐皆包含季節鮮果與飲品 咖啡或茶

於餐廳內用每人最低消費1,000元並需加收10%服務費