

乾杯烧肉居酒屋

『干杯烧肉居酒屋』为干杯集团的原点，1999年由一位日本留学生，也就是今天的干杯集团董事长平出庄司，顶下朋友的店，并与众多同学及好友一起奋斗，度过艰难的创业时期。经过21年的淬链与进化，发展出干杯脍炙人口的亲亲五花肉、八点干杯等活动，不仅让大家感受到干杯烧肉才有的热闹气氛与感动，更创造属于台湾的烧肉文化。

不只有特色活动，干杯更坚持的是食材的美味。有别于吃到饱的烧肉店，干杯有三大宣言：1.所有牛肉商品皆为「冷藏熟成澳洲和牛」；2.提供在台湾不常见的「冷藏谷饲牛舌」；3.提供猪肉王之称的「西班牙产伊比利猪」！新鲜冷藏进口肉品烧烤至理想状态，搭配上自家制韩式泡菜，再扒一口使用台湾越光米的亮晶晶白饭。店内超人气的生啤酒和烧肉对味，从日本京都制酒厂全程冷藏配送到台湾，每天提供开桶12小时以内的生啤酒，是新鲜美味的秘诀！干杯要带给大家对食物的感动，充满活力的日式居酒屋，带给辛劳一整天的顾客前进的动力。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/rbsrjjw-612024.html>