


附表 1：

系爭商標（非本院審理範圍）
<p>註冊第 01438405 號「曾建廷標章」商標</p> <p>註冊日：99 年 11 月 1 日</p> <p>指定使用類別：（第 43 類）</p> <p style="text-align: center;">托育中心、安親班、冷熱飲料店、飲食店、小吃店、水果店、茶藝館、火鍋店、咖啡廳、啤酒屋、飯店、速簡餐廳、自助餐廳、流動咖啡餐車、小吃攤、流動飲食攤、賓館、汽車旅館、養老院、空廚。</p> <div style="text-align: center;">  </div>

附表 2：

系爭圖案及系爭文字
<p><b>如何煮出最美味的壽喜燒？</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p><b>1.</b> 首先加入洋蔥及蔥段將醬汁煮沸後，先將肉片空出涮煮的空間，接著再將牛肉放入鍋中涮煮至 7 分熟，而豬肉則建議您煮至全熟。涮煮時，可將壽喜燒醬汁及水依照個人濃淡喜好加入鍋內做調整。</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>2.</b> 將CAS洗滌菜打入碗裡，以微人口味加入七味粉、蔥花碎等，涮煮過的豬、牛肉及蔬菜可以直接沾著醬汁使用，香嫩可口！</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p><b>3.</b> 同時再放入一些餃子，讓蔬菜自然出水並稍微等待，使醬汁更加甘甜，最後將高麗菜放入已經吸收了蔬菜及肉汁的美味醬汁中煮約 30 秒即可撈起享用。</p> </div> </div>

附表 3：

編號	公司名稱	相對應餐廳名稱
1	太神公司	一番地壽喜燒桃園總店
2	一番地公司	一番地壽喜燒中壢中美店
3	十厚公司	一番地壽喜燒臺北古亭店
4	悅聖公司	一番地壽喜燒臺北開封店
5	八躍公司	一番地壽喜燒臺南安平店
6	九藝公司	一番地壽喜燒高雄夢時代店(即草衙店)
7	七譽公司	一番地壽喜燒林口長庚店
8	力厚公司	一番地壽喜燒大直 ATT 店(現變更為內湖宏匯店)
9	尚螢公司	一番地壽喜燒臺中大墩店

附表 4：(桌墊紙)

曾建廷主張之侵權態樣	卷證出處
 <p>壽喜燒 SUKIYAKI! 無湯の火鍋 有湯の燒肉 如何煮出最美味的壽喜燒</p> <p>STEP 1 先加入洋葱、混合本店特調醬汁煮開後，替肉片留出煮騰的空間，接著將牛肉放入鍋中煮至七分熟(豬肉則煮至全熟)，煮騰時，可將特調壽喜燒醬汁及清水依個人濃淡喜好加入鍋中調整。(建議低溫烹煮90~140°C，可保留食材養分，並容易控制熟度)</p> <p>STEP 2 將CAS洗滌蛋打入碗中，依個人口味加入蔥花、辣椒、七味粉拌勻，鍋中美味食材、肉品，直接沾蛋汁食用，香嫩可口。(若不習慣，可向服務人員索取一般醬料，小朋友建議不要使用蛋汁)</p> <p>STEP 3 放入新鮮時蔬，使蔬菜自然釋放水分吸取高汁，將使蔬菜更為甘甜，最後將烏龍麵放入鍋中，吸收蔬菜及肉汁的醬汁煮煮30秒即可美味上桌</p> <p>本店採用最高等級 U.S. Prime 等級之牛肉 U.S. Prime 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>為美國等級最高之牛肉，以天然穀物飼養，口感絕佳並帶有天然甜味，為其他牛肉所無法相比，絕對讓您物超所值。(提供之肉品品項，請參閱桌牌)</p> <p>美國直接進口 原封/原袋 肉品鮮切/隨機送上</p> <p>本店使用皇家可口讚枝烏龍麵及冰淇淋</p> <p>隨餐附贈之小菜、沙拉、烏龍麵、炒麵米飯、冰淇淋與甜點，若不食用，請事先告知服務人員以免浪費食材。珍糧社貴賓酒，請勿浪費食材，讓一番地能持續提供優質食材與服務。若浪費食材者每人加收100元費用，敬請見諒。</p> <p>桃園總店 桃園市桃園區大興路二段86號 訂位專線:03-301-9500 台北大直店 台北市中山區復興三路123號5樓(ATT 4 Recharge) 訂位專線:02-7725-8852 台北開封店 台北市中正區開封街一段48號 訂位專線:02-2388-8852 台北古亭店 台北市中正區和平西路一段80號 訂位專線:02-2368-6600 林口長庚店 桃園市龜山區復興一路366之3號 訂位專線:03-328-8869 中壢中美店 桃園市中壢區中興路二段130號 訂位專線:03-425-2388 台中大墩店 台中市南屯區大墩路552號 訂位專線:04-2323-2383 台南安平店 台南市安平區永華路二段83號 訂位專線:06-293-9500 高雄草衙店 高雄市前鎮區中安路1-1號大道西3F(3504) 訂位專線:07-793-3833</p>	<p>卷證出處</p> <p>原證 13 (原審卷一第 103 頁)</p>

附表 5：(三摺廣告單)

曾建廷主張之侵權態樣	卷證出處
 <p>午膳優惠價 ▶ 458元/每人 晚膳/假日優惠價 ▶ 528元/每人 以上另加收10%服務費</p> <p>此時此刻 在此園地... 沒有太多的裝飾 沒有太多的刺激 只有鮮嫩華麗的肉片 在您的舌尖跳動 只有青翠欲滴的蔬菜 緩和您忙碌思緒</p> <p>縱橫舒適的環境 令人駐足流連 您的親身體驗 才是我們最大的幸福</p> <p>【肉品食材口感介】 一番地選用美國最高等級Prime/Choice牛肉無限供應，其鮮美的滋味配上獨特美味的湯頭，鮮上加鮮。 美國直接進口，直輸到店，肉質鮮美多汁，現切尚青。 U.S. PRIME 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>【壽喜燒鍋物】 開胃前菜、餐前沙拉 肉品： 美國Prime霜降牛肉 美國Prime板腱牛肉 美國Choice雪花牛肉 巴拉圭板腱牛肉 紐澳上選羊肉 進口梅花豬(丹麥)</p> <p>副食： 越光米/日式鑊燒烏龍麵 CAS洗滌蛋/當季時蔬 美味麵物/各式配料等15~20種 自助飲料： 汽水/咖啡/茶類等 甜點： 日式抹茶冰淇淋/檸檬片</p> <p>桃園總店 桃園市桃園區大興路二段86號 訂位專線:03-301-9500 台北大直店 台北市中山區復興三路123號5樓(ATT 4 Recharge) 訂位專線:02-7725-8852 台北開封店 台北市中正區開封街一段48號 訂位專線:02-2388-8852 台北古亭店 台北市中正區和平西路一段80號 訂位專線:02-2368-6600 林口長庚店 桃園市龜山區復興一路366之3號 訂位專線:03-328-8869 中壢中美店 桃園市中壢區中興路二段130號 訂位專線:03-425-2388 台中大墩店 台中市南屯區大墩路552號 訂位專線:04-2323-2383 台南安平店 台南市安平區永華路二段83號 訂位專線:06-293-9500 高雄草衙店 高雄市前鎮區中安路1-1號大道西3F(3504) 訂位專線:07-793-3833</p>	<p>卷證出處</p> <p>原證 14 (原審卷一第 105 至 106 頁)</p>
 <p>U.S. PRIME 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>【壽喜燒 SUKIYAKI! 無湯の火鍋 有湯の燒肉 如何煮出最美味的壽喜燒】</p> <p>STEP 1 加入洋葱、混合本店特調醬汁煮開後，替肉片留出煮騰的空間，接著將牛肉放入鍋中煮至七分熟(豬肉則煮至全熟)，煮騰時，可將特調壽喜燒醬汁及清水依個人濃淡喜好加入鍋中調整。(建議低溫烹煮90~140°C，可保留食材養分，並容易控制熟度)</p> <p>STEP 2 將CAS洗滌蛋打入碗中，依個人口味加入蔥花、辣椒、七味粉拌勻，鍋中美味食材、肉品，直接沾蛋汁食用，香嫩可口。(若不習慣，可向服務人員索取一般醬料，小朋友建議不要使用蛋汁)</p> <p>STEP 3 放入新鮮時蔬，使蔬菜自然釋放水分吸取高汁，將使蔬菜更為甘甜，最後將烏龍麵放入鍋中，吸收蔬菜及肉汁的醬汁煮煮30秒即可美味上桌。</p> <p>U.S. PRIME 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>【肉品食材口感介】 一番地選用美國最高等級Prime/Choice牛肉無限供應，其鮮美的滋味配上獨特美味的湯頭，鮮上加鮮。 美國直接進口，直輸到店，肉質鮮美多汁，現切尚青。 U.S. PRIME 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>【壽喜燒鍋物】 開胃前菜、餐前沙拉 肉品： 美國Prime霜降牛肉 美國Prime板腱牛肉 美國Choice雪花牛肉 巴拉圭板腱牛肉 紐澳上選羊肉 進口梅花豬(丹麥)</p> <p>副食： 越光米/日式鑊燒烏龍麵 CAS洗滌蛋/當季時蔬 美味麵物/各式配料等15~20種 自助飲料： 汽水/咖啡/茶類等 甜點： 日式抹茶冰淇淋/檸檬片</p> <p>U.S. PRIME 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>【肉品食材口感介】 一番地選用美國最高等級Prime/Choice牛肉無限供應，其鮮美的滋味配上獨特美味的湯頭，鮮上加鮮。 美國直接進口，直輸到店，肉質鮮美多汁，現切尚青。 U.S. PRIME 極佳級 U.S. Choice 特選級</p> <p>【壽喜燒鍋物】 開胃前菜、餐前沙拉 肉品： 美國Prime霜降牛肉 美國Prime板腱牛肉 美國Choice雪花牛肉 巴拉圭板腱牛肉 紐澳上選羊肉 進口梅花豬(丹麥)</p> <p>副食： 越光米/日式鑊燒烏龍麵 CAS洗滌蛋/當季時蔬 美味麵物/各式配料等15~20種 自助飲料： 汽水/咖啡/茶類等 甜點： 日式抹茶冰淇淋/檸檬片</p>	<p>卷證出處</p> <p>原證 14 (原審卷一第 105 至 106 頁)</p>

附表 6：(GOMAJI 平台廣告)

曾建廷主張之侵權態樣	卷證出處
 <p>The screenshot displays the GOMAJI website for '一番地壽喜燒'. The header includes the GOMAJI logo and navigation links. The main content area features a large image of a '一番地' set meal, a map of the restaurant's location in Taipei, and a promotional offer for \$379. The bottom section shows the restaurant's exterior and interior dining area.</p>	<p>原證 21 (原審卷一第 389 至 393 頁)</p>

# 壽喜燒 SUKIYAKI!

## 無湯の火鍋 有湯の燒肉

### 如何煮出最美味的壽喜燒

**STEP 1** 加入洋蔥，混合本店特調醬汁煮開後，替肉片空出剩煮的空間，接著再將牛肉放入鍋中煎煮至七分熟(豬肉則需煎至全熟)，煎煮時，可將特調壽喜燒醬汁及開水依個人濃淡喜好加入鍋中調整。(建議低溫烹煮 90~140°C，可保留食材養分，並容易控制熟度)

**STEP 2** 將CAS洗選蛋打入碗中，依個人口味加入蔥花、辣椒、七味粉拌勻，鍋中美味食材、肉品，直接沾蛋汁食用，香嫩可口。(若不習慣，可向服務人員索取一般醬料，小朋友建議不要使用蛋汁)

**STEP 3** 放入新鮮時蔬，使蔬菜自然釋放水分吸取醬汁，將使蔬菜更為甘甜，最後將烏龍麵放入鍋中，吸收蔬菜及肉汁的醬汁烹煮30秒即可美味上桌。

附表 6 之 1：(一番地壽喜燒官網)

曾建廷主張之侵權態樣	卷證出處
	原上證 17 (即原上證 3 5，卷二第 18 5、187、191 、193、197、 199、203、20 7頁、卷三第 15 至 23 頁)

