

A hand in a white chef's coat is shown from the top left, pouring a stream of white salt onto a teppanyaki grill. The grill is filled with vibrant orange and yellow flames. Various ingredients are cooking on the grill, including a piece of breaded meat, sliced orange, cucumber, and mushrooms. The background is dark, highlighting the bright fire and the falling salt.

海陸

饗宴套餐

サーフアンドターフセット

Teppanyaki Surf and Turf Set

海陸饗宴套餐

Teppanyaki Surf and Turf Set

サーフアンドターフセット

主廚開胃前菜
Chef's special appetizer
料理長季節の前菜

和風野菜沙拉
Seasonal salad
和風野菜サラダ

今日例湯
Soup of the day
日替わりスープ

手作法式蒜香麵包
Homemade garlic breads
ガーリックトースト

季節海鮮盤
Seasonal fresh seafood
海鮮盛り合せ

板煎北海道鮮貝
Pan seared Hokkaido scallop
北海道産ホタテ貝

季節鮮蔬
Stir-fried seasonal vegetables
野菜炒め

手作甜點、當令水果
Homemade dessert and seasonal fresh fruits
手作り当日のデザート、季節の果物

咖啡或紅茶(2選1)
Coffee or tea (Choose one)
コーヒーと紅茶

本套餐菜單品項包括以下食品過敏原：
麩質、堅果類、乳製品、蛋類、花生、大豆、芝麻、甲殼類、螺貝類、頭足類、魚類。
This set menu contains following allergens：
gluten, nuts, dairy products, egg, peanuts, soybeans, sesame,
crustacean, conch, cephalopoda, fish.
本製品にはグルテンを含む穀物、堅果類、乳製品、卵、落花生、大豆、ゴマ、
甲殻類、貝類、頭足類、魚類が含まれています。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10% 服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

主廚特製(3選1)

Chef's specialties (Choose one)
シェフの料理どちらか1つを選ぶべき

板煎大海蝦

Pan seared king prawn
車海老

香煎鮑魚

Pan seared abalone
あわびステーキ

鐵板匈牙利鴨肝

Hungarian duck liver
フォアグラ

主餐(9選1)

Main Course (Choose one from the following)
メインコースどちらか1つを選ぶべき

酥皮嫩雞腿

Boneless of free-range chicken thigh
チキンステーキ
NT\$1,680

美國特級菲力牛排

U.S. Prime beef filet
米国产フィレステーキ
NT\$1,980

美國特級肋眼牛排

U.S. Prime beef ribeye
リブアイステーキ アメリカ産
NT\$1,980

美國特級無骨牛小排

U.S. Prime boneless beef spare ribs
米国产骨なしショートリブ
NT\$1,980

紐西蘭小羔羊排

New Zealand lamb chops
ラムチョップ ステーキ ニュージーランド産
NT\$1,980

西班牙伊比利豬上蓋肉

Iberian pork rib cap
イベリコ豚肩ロース
NT\$1,980

美國特級老饕肉(限量供應)

U.S. Prime beef ribeye cap(limited offer)
米国产リブアイキャップ(限定サービス)
NT\$2,280

日本和牛A5肋眼

Japanese Wagyu A5 beef ribeye
日本A5リブロース和牛ステーキ
NT\$3,480

日本和牛A5菲力

Japanese Wagyu A5 beef filet
日本A5ヒレ和牛ステーキ
NT\$3,680

單點

品項

鐵板燒單品

Teppanyaki A La Carte



廣島生蠔(1顆) NT\$120
 Hiroshima oysters(1Pcs)
 広島の牡蠣(1つ)

北海道鮮貝(1顆) NT\$260
 Pan seared Hokkaido scallop(1Pc)
 北海道産ホタテ貝(1つ)

香煎季節鮮魚(150-200克) NT\$380
 Seared seasonal fish(150-200g)
 季節魚(150-200グラム)

酥皮嫩雞腿(200克/隻) NT\$400
 Boneless of free-range chicken thigh(200g/Pc)
 チキンステーキ(鶏もも肉1枚約200g)

板煎大海蝦(140克/隻) NT\$450
 Pan seared king prawn(140g/Pc)
 車海老(1匹約140g)

臺灣松阪豬(100克) NT\$450
 Taiwan pork cheeks(100g)
 台湾トントロ(100グラム)

鐵板匈牙利鴨肝(50克) NT\$550
 Hungarian duck liver(50g)
 フォアグラ(50グラム)

西班牙伊比利豬(100克) NT\$550
 Iberian pork chop(100g)
 イベリコ豚肩ロース(100グラム)

宜蘭櫻桃鴨胸(150克) NT\$550
 Duck breast“Cherry valley”(150g)
 チェリーダック胸肉(150グラム)

本菜單品項包括以下食品過敏原：麩質、甲殼類、螺貝類、魚類。
 This set menu contains following allergens : gluten, crustacean, conch, fish.
 本製品にはグルテンを含む穀物、甲殻類、貝類、魚類が含まれています。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10% 服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
 All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
 上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください

煉

ア

鐵板燒單品

美國特級無骨牛小排(100克) NT\$600
 U.S. Prime boneless beef spare ribs(100g)
 米国产骨なしショートリ(100グラム)

紐西蘭小羔羊排(150克) NT\$650
 New Zealand lamb chops(150g)
 ラムチョップステーキニュージーランド産(150グラム)

美國特級菲力牛排(100克) NT\$700
 U.S. Prime beef filet(100g)
 米国产フィレスステーキ(100グラム)

美國特級肋眼牛排(100克) NT\$700
 U.S. Prime beef ribeye(100g)
 リブアイステーキ アメリカ産(100グラム)

美國特級老饕肉(限量供應) (100克) NT\$880
 U.S. Prime beef ribeye cap (limited offer) (100g)
 米国产リブアイキャップ(限定サービス) (100グラム)

日本和牛A5肋眼(100克) NT\$1,680
 Japanese Wagyu A5 beef ribeye (100g)
 日本A5リブローズ和牛ステーキ(100グラム)

日本和牛A5菲力(100克) NT\$1,880
 Japanese Wagyu A5 beef filet(100g)
 日本A5ヒレ和牛ステーキ(100グラム)

波士頓龍蝦(650克/隻) NT\$2,000
 Boston lobster(650g/Pc)
 ロブスターボストン産(1匹約650g)

本菜單品項包括以下食品過敏原:甲殼類。
 This set menu contains following allergens : crustacean.
 本製品には甲殼類が含まれています。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10% 服務費
 如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
 All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
 Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
 上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
 特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください



每日濃湯
Soup of the day
日替わりスープ NT\$150

季節時蔬
Stir-fried seasonal vegetables
野菜炒め NT\$220

松露炒飯
Fried rice with truffle tapenade
トリュフ炒飯 NT\$280

櫻花蝦炒飯
Fried rice with sakura shrimp
桜えび炒飯 NT\$280

本套餐菜單品項包括以下食品過敏原：乳製品、蛋類、甲殼類。
This set menu contains following allergens : dairy products, egg, crustacean.
本製品には乳製品、卵、甲殻類が含まれています。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10% 服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください