



-鐵板燒海陸套餐-  
-Teppanyaki Surf & Turf Set Menu-  
-レンガ鉄板焼き 海陸コース-

和風野菜沙拉  
Japanese-Style Garden Salad  
和風野菜サラダ

主廚開胃前菜  
Chef's Appetizer  
シェフ特製前菜

今日例湯佐蒜香起士軟法  
Soup of the Day with Garlic Cheese Baguette  
本日のスープ, ガーリックチーズバゲット

季節鮮魚  
Seasonal Fresh Fish Fillet  
季節の鮮魚

北海道鮮貝  
Seared Hokkaido Scallop  
北海道産ホタテ貝のソテー

板煎大海蝦 / 南非鮑魚(二選一)  
Pan-Seared King Prawn / Live South African Abalone (Choose One)  
車海老のソテー または 南アフリカ産活アワビ(いずれか一品)

主餐  
Main course  
メインコース

握壽司2貫  
Assorted Nigiri (2 pieces)  
にぎり寿司(二貫)

手作甜點  
Homemade Dessert  
自家製デザート

當令水果  
Seasonal Fresh Fruit  
季節の果物

咖啡.紅茶.蘋果醋.花草茶  
Choice of: Coffee, Black Tea, Apple Vinegar, or Herbal Tea  
コーヒー、紅茶、リンゴ酢、ハーブティー(いずれか一品)

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.

-主餐擇一-

-Main Course – Choose One-

-メインディッシュ(を1品お選びください)-

酥皮嫩雞腿 Crispy Chicken Leg パリパリチキンステーキ	\$ 1,980
西班牙伊比利豬上蓋肉 Iberico Pork Rib Cap イベリコ豚 リブキャップ	\$ 2,280
紐西蘭小羔羊排 New Zealand Lamb Chops ニュージーランド産ラムチョップ	\$ 2,280
美國特級牛菲力 U.S. Prime Filet Mignon アメリカ産プライム フィレステーキ	\$ 2,280
美國特級肋眼牛排 U.S. Prime Ribeye Steak アメリカ産プライム リブアイステーキ	\$ 2,280
美國特級無骨牛小排 U.S. Prime Boneless Short Ribs アメリカ産プライム 骨なしショートリブ	\$ 2,280
日本A5和牛菲力 Japanese A5 Wagyu Filet 日本産A5和牛 フィレステーキ	\$ 3,980

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.

-鐵板燒商業午餐-  
-Teppanyaki Business Lunch-  
-鉄板焼きビジネスランチ-

和風鮮蔬沙拉  
Lettuce salad with Japanese sesame dressing  
レタスサラダ 和風胡麻ドレッシング添え

今日例湯佐蒜香起士軟法  
Soup of the Day with Garlic Cheese Baguette  
本日のスープ, ガーリックチーズバゲット

季節鮮魚  
Season fish fillet  
季節の魚

時旬海鮮盤  
Selection of seafood plate  
海鮮盛り合せ

主餐下列擇一

美國特級牛排 US Prime Steak 米國產特級ステーキ	NT\$1,280+10%
宜蘭櫻桃鴨胸 Duck breast チェリーダック胸肉	NT\$1,080+10%
台灣松阪豬 Taiwan pork cheeks 台湾トントロ	NT\$1,080+10%
酥皮嫩雞腿 Crispy Chicken Leg パリパリチキンステーキ	NT\$1,080+10%

季節時蔬  
Stir-Fired seasonal vegetables  
野菜炒め

手作甜點  
Homemade desserts  
デザート

當令水果  
Seasonal fresh fruit  
季節の果物

冰熱咖啡 冰熱紅茶 冰蘋果醋  
Coffee, black tea, Apple cider vinegar  
コーヒー, 紅茶, リンゴ酢

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.

-日料精進御膳-  
-Japanese Vegetarian Set Menu-  
-和食ベジタリアンコース-

梅漬水雲醋  
Mozuku Seaweed with Pickled Plum Vinegar  
梅酢もずく酢

蒟蒻刺身  
Konjac Sashimi with Wasabi Soy Sauce  
こんにゃく刺身

田園野菜米果揚  
Assorted Garden Vegetables Tempura with Rice Crackers  
野菜と米菓の天ぷら

猴頭菇佐壽喜醬汁  
Braised Lion's Mane Mushroom with Sukiyaki Sauce  
山伏茸のすき焼き風ソース

素鰻魚釜飯  
Vegetarian Japanese-style pot rice  
精進うなぎ釜飯

金針花松茸菌菇清湯  
Golden Lily & Matsutake Mushroom Soup  
金針花と松茸の清汁

季節水果  
Seasonal Fresh Fruit  
季節の果物

手工甜點  
Homemade Dessert  
自家製デザート

每位 NT\$1,280 + 10% 服務費  
NT\$1,280 per person, subject to a 10% service charge  
お一人様 NT\$1,280 (別途10%サービス料)

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.

-鐵板燒單點-  
-Teppanyaki À la Carte-  
-鉄板焼きアラカルト-

廣島生蠔 (1顆) Hiroshima Oyster (1 piece) 広島の牡蠣(1つ)	NT\$120
北海道鮮貝 (1顆) Seared Hokkaido Scallop (1 piece) 北海道産ホタテ貝のソテー(1つ)	NT\$300
季節鮮魚 (150-200克) Seasonal Fresh Fish Fillet (150-200g) 季節の魚 (150-200グラム)	NT\$380
酥皮嫩雞腿 (250克/隻) Crispy Chicken Leg (250g/Piece) パリパリチキンステーキ (250グラム/枚)	NT\$550
板煎野生大海蝦 (140克/隻) King Prawn (140g/Piece) 車海老 (1匹約140グラム)	NT\$550
台灣松阪豬 (100克) Taiwan pork cheeks (100g) 台灣トントロ (100グラム)	NT\$550
宜蘭櫻桃鴨胸 (150克) Duck breast (150g) チェリーダック胸肉 (150グラム)	NT\$600
南非鮑魚 (1顆) Live South African Abalone (1 Piece) 南アフリカ産活アワビ (1つ)	NT\$600

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.

西班牙伊比利豬 (100克) berian Pork Chop (100g) イベリコ豚肩ロース (100グラム)	NT\$680
美國特級無骨牛小排 (100克) U.S. Prime Boneless Short Ribs (100g) アメリカ産プライム 骨なしショートリブ (100グラム)	NT\$700
紐西蘭小羔羊排 (2支/150克) New Zealand Lamb Chops (2 pieces / 150g) ニュージーランド産ラムチョップ (2本/150グラム)	NT\$700
美國特級菲力牛排 (100克) U.S. Prime Beef Filet (100g) アメリカ産フィレステーキ (100グラム)	NT\$700
美國特級肋眼牛排 (100克) U.S. Prime Ribeye Steak (100g) アメリカ産プライム リブアイステーキ (100グラム)	NT\$700
日本A5和牛菲力 (100克) Japanese A5 Wagyu Filet (100g) 日本産A5和牛 フィレステーキ (100グラム)	NT\$1,980
水姑娘龍蝦 (500-550克/隻) Australian Swan Lobster (500-550g/1 piece) オーストラリア産スワンロブスター (1匹約500-550グラム)	NT\$2,400

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.

今日例湯佐蒜香起士軟法 Soup of the Day with Garlic Cheese Baguette 本日のスープ，ガーリックチーズバゲット	NT\$180
季節時蔬 Stir-fried Seasonal Vegetables 季節の野菜炒め	NT\$280
松露炒飯 Fried Rice with Truffle Tapenade トリュフタプナード炒飯	NT\$360
櫻花蝦炒飯 Fried Rice with Sakura Shrimp 桜えび炒飯	NT\$360

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.