# 鐵板燒午間限定套餐

## 鉄板焼き昼コース / Teppanyaki Lunch Set Menu

### 開胃冷菜
Appetizer / 前菜

### 精選沙拉
Salad / サラダ

### 精選海鮮
Seafood / 海の幸

### 主菜
Main Course / 主食

### 季節食蔬
Seasonal Vegetables / 野菜炒め

### 飯 /漬物/精選湯品
Rice and Soup / 食事

### 手工甜點
Dessert / デザート

### 美式咖啡或茶
Coffee or Tea / コーヒー又はお茶

| 甲殼類 | 芒果 | 花生 | 乳製品 | 蛋類 | 堅果類 | 芝麻 | 麩質製品 | 豆類 | 魚類製品 | 亞硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Crustacea | Mango | Peanut | Milk | Egg | Nuts | Sesame | Gluten | Bean | Fish | Sulfurous acid |
| 甲殻類 | マンゴー | ピーナッツ | 牛乳 | 卵 | ナッツ類 | ごま | グルテン | 大豆 | 魚類 | 亜硫酸 |

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.

# 午間套餐主菜

昼コース・主食 / Main Course of Lunch Set Menu

## 特別推薦 | おすすめ Special Recommended

**A5神戸和牛**
A5神戸牛 / A5 Kobe Beef Sirloin — **NT$5,000/100g**

**A5佐賀牛紐約客**
A5佐賀牛サーロイン / A5 Saga Wagyu Strip Steak — **NT$4,000/100g**

## 美國牛 | 米国牛 USDA Beef

**極黑和牛老饕牛排**
極黑和牛フィレミニョン / Wagyu Ribeye Cap — **NT$3,000/120g**

**極黑和牛沙朗牛排**
極黑和牛リブロース / Wagyu Sirloin Steak — **NT$2,600/120g**

**Prime無骨牛小排**
Prime牛骨なしカルビ / Prime Boneless Short Rib — **NT$2,000/120g**

**極黑沙朗牛肉捲剝皮辣椒**
極黑牛リブロースの皮剥ぎ唐辛子(醤油漬け)巻き
Wagyu Sirloin with Peeled Chili Pepper — **NT$1,900/3卷** (3個/3Rolls)

## 其它肉品 | 肉品 Meat

**紐西蘭小羔羊**
ニュージ ランドの子羊 / New Zealand Lamb Chops — **NT$1,900/3支** (3本/3Pieces)

**西班牙伊比利老饕豬肉**
イベリコ豚 / Spanish Iberian Pork — **NT$1,900/140g**

**美福特選雞排**
特選鳥もも肉 / Mayfull Select Chicken Chop — **NT$1,600**

## 海鮮 | 海之幸 Seafood

**綜合海鮮**
海之幸盛り合わせ / Assorted Seafood — **NT$2,200**

| 甲殼類 Crustacea 甲殻類 | 芒果 Mango マンゴー | 花生 Peanut ピーナッツ | 乳製品 Milk 牛乳 | 蛋類 Egg 卵 | 堅果類 Nuts ナッツ類 | 芝麻 Sesame ごま | 麩質製品 Gluten グルテン | 豆類 Bean 大豆 | 魚類製品 Fish 魚類 | 亞硫酸 Sulfurous acid 亜硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.

# 鐵板燒晚間限定套餐

## 鉄板焼きディナーコース / Teppanyaki Dinner Set Menu

### 開胃冷菜
Appetizer / 前菜

### 精選沙拉
Salad / サラダ

### 開胃熱菜
Starter / カに入り茶碗むし

### 精選海鮮
Seafood / 海の幸

### 精選鮮魚
Fresh Fish / 旬の鮮魚

### 主菜
Main Course / 主食

### 季節食蔬
Seasonal Vegetables / 野菜炒め

### 飯 /漬物/精選湯品
Rice and Soup / 食事

### 手工甜點
Dessert / デザート

### 美式咖啡或茶
Coffee or Tea / コーヒー又はお茶

| 甲殼類 | 芒果 | 花生 | 乳製品 | 蛋類 | 堅果類 | 芝麻 | 麩質製品 | 豆類 | 魚類製品 | 亞硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Crustacea | Mango | Peanut | Milk | Egg | Nuts | Sesame | Gluten | Bean | Fish | Sulfurous acid |
| 甲殻類 | マンゴー | ピーナッツ | 牛乳 | 卵 | ナッツ類 | ごま | グルテン | 大豆 | 魚類 | 亜硫酸 |

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.

# 晚間套餐主菜

ディナーコース・主食 / Main Course of Dinner Set Menu

## 特別推薦 | おすすめ Special Recommended

**A5神戸和牛**
A5神戸牛 / A5 Kobe Beef Sirloin — **NT$6,000/100g**

**A5佐賀牛紐約客**
A5佐賀牛サーロイン / A5 Saga Wagyu Strip Steak — **NT$5,000/100g**

## 美國牛 | 米国牛 USDA Beef

**極黑和牛老饕牛排**
極黑和牛フィレミニョン / Wagyu Ribeye Cap — **NT$3,500/120g**

**極黑和牛沙朗牛排**
極黑和牛リブロ-ス / Wagyu Sirloin Steak — **NT$2,900/120g**

**Prime無骨牛小排**
Prime牛骨なしカルビ / Prime Boneless Short Rib — **NT$2,600/120g**

**極黑沙朗牛肉捲鴨肝**
極黑牛リブロース のフォアグラ巻き
Wagyu Sirloin with Duck Foie Gras — **NT$2,600/3卷** (3個/3Rolls)

**極黑沙朗牛肉捲剝皮辣椒**
極黑牛リブロースの皮剥ぎ唐辛子(醤油漬け)巻き
Wagyu Sirloin with Peeled Chili Pepper — **NT$2,300/3卷** (3個/3Rolls)

| 甲殼類 Crustacea 甲殻類 | 芒果 Mango マンゴー | 花生 Peanut ピーナッツ | 乳製品 Milk 牛乳 | 蛋類 Egg 卵 | 堅果類 Nuts ナッツ類 | 芝麻 Sesame ごま | 麩質製品 Gluten グルテン | 豆類 Bean 大豆 | 魚類製品 Fish 魚類 | 亞硫酸 Sulfurous acid 亜硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.

# 晚間套餐主菜

ディナーコース・主食 / Main Course of Dinner Set Menu

## 其它肉品 | 肉品 Meat

**紐西蘭小羔羊**
ニュージーランドの子羊
New Zealand Lamb Chops
**NT$2,300/3支**
(3本/3Pieces)

**西班牙伊比利老饕豬肉**
イベリコ豚 / Spanish Iberian Pork
**NT$2,300/140g**

**美福特選雞排**
特選鳥もも肉 / Mayfull Select Chicken Chop
**NT$2,000**

## 海鮮 | 海の幸 Seafood

**綜合海鮮**
海の幸盛り合わせ / Assorted Seafood
**NT$2,500**

| 甲殼類 | 芒果 | 花生 | 乳製品 | 蛋類 | 堅果類 | 芝麻 | 麩質製品 | 豆類 | 魚類製品 | 亞硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Crustacea | Mango | Peanut | Milk | Egg | Nuts | Sesame | Gluten | Bean | Fish | Sulfurous acid |
| 甲殻類 | マンゴー | ピーナッツ | 牛乳 | 卵 | ナッツ類 | ごま | グルテン | 大豆 | 魚類 | 亜硫酸 |

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.

# 加點菜單

追加メニュー / Extra Options

## 日本牛肉 / 日本牛肉 / Japanese Beef

**A5神戸和牛**
A5神戸牛 / A5 Kobe Beef Sirloin — **NT$4,000/100g**

**A5佐賀牛紐約客**
A5佐賀牛サーロイン / A5 Saga Wagyu Strip Steak — **NT$2,200/100g**

## 美國牛 / 米国牛 / USDA Beef

**極黑和牛老饕**
米国極黑和牛フィレミニョン
Wagyu Ribeye Cap — **NT$2,400/120g**

**極黑和牛沙朗**
米国極黑和牛リブロース
A5 Wagyu Beef Sirloin — **NT$1,600/120g**

**極黑沙朗牛肉捲鴨肝**
極黑牛リブロースのフォアグラ巻き
Wagyu Sirloin with Duck Foie Gras — **NT$1,500/3卷** (3個/3Rolls)

**Prime無骨牛小排**
Prime牛骨なしカルビ
Prime Boneless Short Rib — **NT$1,300/120g**

**極黑沙朗牛肉捲剝皮辣椒**
極黑牛リブロースの皮剥ぎ唐辛子(醤油漬け)巻き
Wagyu Sirloin with Peeled Chili Pepper — **NT$900/3卷** (3個/3Rolls)

| 甲殼類 | 芒果 | 花生 | 乳製品 | 蛋類 | 堅果類 | 芝麻 | 麩質製品 | 豆類 | 魚類製品 | 亞硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Crustacea | Mango | Peanut | Milk | Egg | Nuts | Sesame | Gluten | Bean | Fish | Sulfurous acid |
| 甲殻類 | マンゴー | ピーナッツ | 牛乳 | 卵 | ナッツ類 | ごま | グルテン | 大豆 | 魚類 | 亜硫酸 |

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.

# 加點菜單

追加メニュー / Extra Options

## 其它肉品 / 肉品 / Meat

**紐西蘭小羔羊**
ニュージーランドの子羊 — **NT$1,200/3支**
New Zealand Lamb Chops — (3本/3Pieces)

**西班牙伊比利老饕豬肉**
イベリコ豚 / Spanish Iberian Pork — **NT$900/140g**

**美福特選雞排**
特選鳥もも肉 / Mayfull Select Chicken Chop — **NT$800**

**鴨肝**
鴨フォアグラ / Sautéed Duck Foie Gras — **NT$600**

## 海鮮 / 海の幸 / Seafood

**鱈場蟹** 預 約 (Reservation Only)
鱈場蟹 / King Crab — **時價** / 時価 / Market Price

**活龍蝦**
伊勢海老 / Live Lobster — **時價** / 時価 / Market Price

**南非鮑魚**
南アフリカ産ミダノアワビ — **NT$600/粒** (個/Piece)
South Africa Abalone

**季節鮮魚**
季節の魚 / Seasonal Fish — **NT$500**

**北海道干貝**
北海道帆立貝 / Hokkaido Scallop — **NT$200/粒** (個/Piece)

| 甲殼類 Crustacea 甲殻類 | 芒果 Mango マンゴー | 花生 Peanut ピーナッツ | 乳製品 Milk 牛乳 | 蛋類 Egg 卵 | 堅果類 Nuts ナッツ類 | 芝麻 Sesame ごま | 麩質製品 Gluten グルテン | 豆類 Bean 大豆 | 魚類製品 Fish 魚類 | 亞硫酸 Sulfurous acid 亜硫酸 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT$800/瓶；蒸餾酒NT$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT$800/ボトル、蒸留酒NT$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT$800 for wines and NT$1,200 for liquors.