



主廚

特選套餐

Chef's special course

料理長おすすめコース

典藏鮮貝海陸套餐
Scallop Teppanyaki set
ホタテ貝コース

主廚例湯
Soup of the day
日替わりスープ

手工法式麵包
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

和風野菜沙拉
Seasonal salad
和風野菜サラダ

季節鮮蔬
Stir-fried seasonal vegetables
野菜炒め

手作甜點、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 (任選一種)
Coffee or tea (Choose one)
コーヒーと紅茶

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

主餐一
Main Course
メインコース

- 蒜蓉奶油燻蒸廣島生蠔 -
Steamed Hiroshima oysters with garlic cream sauce
蒸しガーリック広島生蠔
- 板煎北海道鮮貝 -
Pan seared Hokkaido scallop
北海道産ホタテ貝

主餐二 (8選1)
Choose one from the following
メインコースどちらか1つを選びください

香草黃金雞腿排
Boneless of free-range chicken leg with herbs
チキンステーキ
NT\$1,280

西班牙伊比利豬上蓋肉
Iberian pork rib cap
イベリコ豚肩ロース
NT\$1,380

特級安格斯無骨牛小排 🇺🇸
U.S. Angus Prime boneless beef spare ribs
米国産骨なしショートリブ
NT\$1,380

紐西蘭小羔羊排
New Zealand lamb chops
ラム チョップ ステーキ ニューゼーランド産
NT\$1,480

特級菲力牛排 🇺🇸
U.S. Prime beef filet
米国産フィレステーキ
NT\$1,580

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\$1,580

特級老饕 (老饕肉) 🇺🇸
U.S. Prime beef ribeye cap
米国産リブアイキャップ
NT\$1,680

日本鹿兒島A5和牛肋眼 🇯🇵
Kagoshima A5 Wagyu beef ribeye
日本鹿兒島産A5ニューヨークストリップ和牛ステーキ
NT\$2,980

明蝦海陸套餐
King prawn Teppanyaki set
車海老コース

主廚例湯
Soup of the day
日替わりスープ

手工法式麵包
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

和風野菜沙拉
Seasonal salad
和風野菜サラダ

季節鮮蔬
Stir-fried seasonal vegetables
野菜炒め

手作甜點、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(任選一種)
Coffee or tea (Choose one)
コーヒーと紅茶

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

主餐一
Main Course
メインコース

- 板煎大明蝦搭北海道鮮貝 -
Pan seared king prawn and Hokkaido scallop
車海老と北海道産ホタテ貝

主餐二 (7選1)
Choose one from the following
メインコースどちらか1つを選びください

香草黃金雞腿排
Boneless of free-range chicken leg with herbs
チキンステーキ
NT\$1,580


西班牙伊比利豬上蓋肉
Iberian pork rib cap
イベリコ豚肩ロース
NT\$1,680

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\$1,780

特級菲力牛排 
U.S. Prime beef filet
米国産フィレスステーキ
NT\$1,880

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\$1,880

特級老饕 (老饕肉) 
U.S. Prime beef ribeye cap
米国産リブアイキャップ
NT\$1,980

日本鹿兒島A5和牛肋眼 
Kagoshima A5 Wagyu beef ribeye
日本鹿兒島産A5ニューヨークストリップ和牛ステーキ
NT\$3,280

匈牙利鴨肝海陸套餐
Hungarian duck liver Teppanyaki Set
フォアグラコース

主廚例湯
Soup of the day
日替わりスープ

手工法式麵包
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

和風野菜沙拉
Seasonal salad
和風野菜サラダ

季節鮮蔬
Stir-fried seasonal vegetables
野菜炒め

手作甜點、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 (任選一種)
Coffee or tea (Choose one)
コーヒーと紅茶

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


主餐一
Main Course
メコース

- 板煎北海道鮮貝 -
Pan seared Hokkaido scallop
北海道産ホタテ貝
- 鐵板匈牙利鴨肝 -
Hungarian duck liver
フォアグラ


主餐二 (8選1)
Choose one from the following
メインコースどちらか1つを選びください

香草黃金雞腿排
Boneless of free-range chicken leg with herbs
チキンステーキ
NT\$1,580


西班牙伊比利豬上蓋肉
Iberian pork rib cap
イベリコ豚肩ロース
NT\$1,680


特級安格斯無骨牛小排 
U.S. Angus Prime boneless beef spare ribs
米国産骨なしショートリブ
NT\$1,680

紐西蘭小羔羊排
New Zealand lamb chops
ラム チョップ ステーキ ニューージーランド産
NT\$1,780

特級菲力牛排 
U.S. Prime beef filet
米国産フィレステーキ
NT\$1,880

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\$1,880

特級老饕(老饕肉) 
U.S. Prime beef ribeye cap
米国産リブアイキャップ
NT\$1,980

日本鹿兒島A5和牛肋眼 
Kagoshima A5 Wagyu beef ribeye
日本鹿兒島産A5ニューヨークストリップ和牛ステーキ
NT\$3,280



單點

品項

鐵板燒單品

Teppanyaki A La Carte



廣島生蠔 (2顆) Hiroshima oysters (2 pcs) 広島のお牡蠣 (2コ)	NT\$180
北海道鮮貝 (顆) Pan seared Hokkaido scallop (1 pc) 北海道産ホタテ貝 (1コ)	NT\$200
龍膽石斑 (60克) Giant groupa (60g) タマカイ	NT\$240
松阪豬 (100克) Pork cheeks (100g) 松坂豚肉	NT\$320
櫻桃鴨 Duck breast "Cherry Valley" チェリーダック胸肉	NT\$320
西班牙伊比利豬 (100克) Iberian pork chop (100g) イベリコ豚肩ロース	NT\$320
野生明蝦 (隻) King prawn (1 pc) 車海老	NT\$340
桂丁雞 Boneless of free-range chicken thigh 桂丁鶏のもも肉	NT\$350
香煎季節鮮魚 (240~250克) Seared fresh fish (240~250g) 季節魚	NT\$380

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

特級安格斯無骨牛小排(100克) 🇺🇸 NT\$380
U.S. Angus Prime boneless beef spare ribs (100g)
米国产骨なしショートリブ

鐵板匈牙利鴨肝(50克) NT\$480
Hungarian duck liver (50g)
フォアグラ

肋眼牛排(100克) 🇺🇸 NT\$500
U.S. Prime beef ribeye (100g)
米国产リブアイステーキ

菲力牛排(100克) 🇺🇸 NT\$500
U.S. Prime beef filet (100g)
米国产フィレステーキ

老饕牛排(100克) 🇺🇸 NT\$550
U.S. Prime beef ribeye cap (100g)
米国产リブアイキャップ

紐西蘭羊小排(3支) NT\$550
New Zealand lamb chops (3 pcs)
ラム チョップ ステーキ ニュージーランド産

日本和牛(100克) 🇯🇵 NT\$1,580
Kagoshima A5 beef New York strip
日本鹿児島産A5ニューヨークストリップ和牛ステーキ

波士頓龍蝦(700克) NT\$2,000
Boston lobster (700g)
ロブスターボストン産

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

法式香蒜麵包 (2片) NT\$60
Homemade garlic breads (2 pcs)
ガーリックトースト

每日濃湯 NT\$150
Soup of the day
日替わりスープ

季節時蔬 NT\$160
Stir-fried seasonal vegetables
野菜炒め

子薑蠔油雙菇 NT\$180
Stir-fried mixed mushroom, ginger, basil
鉄板バジリコとキノコ炒め

板煎豆腐時蔬 NT\$180
Pan-seared tofu, vegetables, balsamic reduction
鉄板焼き豆腐

松露炒飯 NT\$250
Fried rice with truffle tapenade
トリュフ炒飯

櫻花蝦炒飯 NT\$250
Fried rice with sakura shrimp
桜えび炒飯

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