

鐵板燒商業午間套餐

Teppanyaki Lunch Set

鐵板燒商業午餐套餐

光套餐Hikari set光コース  
每套NT\$980+10%/ Each set 1セット

季節開胃菜  
Chefs'special appetizer  
料理長季節の前菜

主廚今日例湯  
Soup of the day  
日替わりスープ

手工法式蒜香麵包  
Homemade garlic bread  
ガーリックトースト

季節鮮魚  
Seasonal fish fillet  
季節の魚

時旬海鮮盤  
Seasonal fresh seafood plate  
海鮮盛り合せ

和風鮮蔬沙拉  
Seasonal salad  
和風野菜サラダ

主餐(5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

美國安格斯特級無骨牛小排  
U.S. Angus prime boneless beef spare ribs  
米国産骨なしショートリブ

宜蘭櫻桃鴨胸  
Duck breast "Cherry Valley"  
チェリーダック胸肉

臺灣松阪豬  
Taiwan pork cheeks  
台湾トントロ

香蒜脆皮雞腿  
Boneless of free-range chicken thigh  
チキンステーキ

季節現流魚  
Seasonal whole fish  
季節の魚

季節炒時蔬  
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(2選1)  
Coffee or tea (Choose one)  
コーヒーと紅茶

日套餐Hi Set 日コース  
每套NT\$780+10%/ Each set 1セット

季節開胃菜  
Chefs'special appetizer  
料理長季節の前菜

主廚今日例湯  
Soup of the day  
日替わりスープ

手工法式蒜香麵包  
Homemade garlic bread  
ガーリックトースト

季節鮮魚  
Seasonal fish fillet  
季節の魚

和風鮮蔬沙拉  
Seasonal salad  
和風野菜サラダ

主餐(4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

宜蘭櫻桃鴨胸  
Duck breast "Cherry Valley"  
チェリーダック胸肉

臺灣松阪豬  
Taiwan pork cheeks  
台湾トントロ

香蒜脆皮雞腿  
Boneless of free-range chicken thigh  
チキンステーキ

季節現流魚  
Seasonal whole fish  
季節の魚

季節炒時蔬  
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(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、甲殼類、魚類、乳製品、芝麻。  
This set menu contains following allergens: gluten, crustacean, fish, dairy produce, sesame.  
本製品にはグルテンを含む穀物、甲殼類、魚類、乳製品、ゴマが含まれています。

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