



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

季節開胃菜
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

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

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(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、芝麻、乳製品、螺貝類、蛋類。

This set menu contains following allergens:

gluten, crustacean, fish, sesame, dairy products, conch, egg.

本製品にはグルテンを含む穀物、甲殻類、魚類、ゴマ、乳製品、貝類、卵が含まれています。

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

主餐一

Main Course

メインコース

- 蒜蓉奶油焗蒸廣島生蠔 -

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 thigh 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

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

NT\$1,380

紐西蘭小羔羊排

New Zealand lamb chops

ラム チョップ ステーキ ニュージーランド産

NT\$1,480

美國特級菲力牛排

U.S. Prime beef filet

米国産フィレステーキ

NT\$1,580

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\$1,580

美國特級老饕(老饕肉)

U.S. Prime beef ribeye cap

米国産リブアイキャップ

NT\$1,680

日本和牛 A5 肋眼

Japanese Wagyu A5 beef ribeye

日本 A5 ニューヨークストリップ和牛ステーキ

NT\$2,980

大海蝦海陸套餐 Prawn Teppanyaki set 海老コース

季節開胃菜
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

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

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(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、芝麻、乳製品、螺貝類、蛋類。

This set menu contains following allergens:
gluten, crustacean, fish, sesame, dairy products, conch, egg.
本製品にはグルテンを含む穀物、甲殼類、魚類、ゴマ、乳製品、貝類、卵が含まれています。

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

主餐一

Main Course

メインコース

- 板煎大海蝦 -

Pan seared prawn

海老

- 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 thigh 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

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

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

美國特級菲力牛排

U.S. Prime beef filet

米国産フィレステーキ

NT\$1,880

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\$1,880

美國特級老饕(老饕肉)

U.S. Prime beef ribeye cap

米国産リブアイキャップ

NT\$1,980

日本和牛 A5 肋眼

Japanese Wagyu A5 beef ribeye

日本 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

季節開胃菜
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

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

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(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、芝麻、乳製品、螺貝類、蛋類。
This set menu contains following allergens：
gluten, crustacean, fish, sesame, dairy products, conch, egg.
本製品にはグルテンを含む穀物、甲殻類、魚類、ゴマ、乳製品、貝類、卵が含まれています。

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

主餐一

Main Course
メインコース

- 鐵板匈牙利鴨肝 -

Hungarian duck liver
フォアグラ

- 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 thigh 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

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
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

美國特級菲力牛排

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

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\$1,880

美國特級老饕(老饕肉)

U.S. Prime beef ribeye cap
米国産リブアイキャップ
NT\$1,980

日本和牛 A5 肋眼

Japanese Wagyu A5 beef ribeye
日本 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) NT\$180
Hiroshima oysters(2Pcs)
広島の牡蠣(2つ)

北海道鮮貝(1顆) NT\$200
Pan seared Hokkaido scallop(1Pc)
北海道産ホタテ貝(1つ)

臺灣松阪豬(100克) NT\$320
Taiwan pork cheeks(100g)
台湾トントロ(100グラム)

櫻桃鴨(150克) NT\$320
Duck breast"Cherry Valley"(150g)
チェリーダック胸肉(150グラム)

西班牙伊比利豬(100克) NT\$320
Iberian pork chop(100g)
イベリコ豚肩ロース(100グラム)

大海蝦(100克) NT\$340
Prawn(100g)
海老(100グラム)

香草黃金雞腿排(200克) NT\$350
Boneless of free-range chicken thigh with herbs(200g)
チキンステーキ(200グラム)

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

本菜單品項包括以下食品過敏原:魚類、甲殼類、螺貝類、乳製品。
This menu contains following allergens :fish, crustacean, conch , dairy products.
本製品に魚類、甲殼類、貝類、乳製品含まれています。

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

美國安格斯特級無骨牛小排(100克) NT\$380
U.S. Angus Prime boneless beef spare ribs(100g)
米國產骨なしショートリブ(100グラム)

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

美國特級肋眼牛排(100克) NT\$500
U.S. Prime beef ribeye(100g)
米國產リブアイステーキ(100グラム)

美國特級菲力牛排(100克) NT\$500
U.S. Prime beef filet(100g)
米國產フィレスステーキ(100グラム)

美國特級老饕牛排(100克) NT\$550
U.S. Prime beef ribeye cap(100g)
米國產リブアイキャップ(100グラム)

紐西蘭羊小排(150克) NT\$550
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)

日本和牛A5 紐約客(100克) NT\$1,580
Japanese Wagyu A5 beef New York strip(100g)
日本 A5 ニューヨークストリップ和牛ステーキ(100グラム)

波士頓龍蝦(600克) NT\$2,000
Boston lobster(600g)
ロブスターボストン産(100グラム)

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

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

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

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

本菜單品項包括以下食品過敏原:
麩質、甲殼類、蛋類、大豆、乳製品。

This menu contains following allergens :

gluten, crustacean, egg, soybeans , dairy products.

本製品にグルテンを含む穀物、甲殻類、卵、大豆、乳製品含まれています。

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