

鐵板燒日本七夕限定套餐 | 日本七夕限定鉄板焼きセットメニュー

Teppanyaki Japanese Tanabata limited set meal

日式前菜三種 | 前菜三点 | Appetizer 3 Kinds

季節野菇沙拉 | 旬のキノコサラダ | Seasonal Mushroom Salad

湯品任選一款搭蒜味麵包 | スープをお選びください、ガーリックトースト付き

Choice of Soup Served with Garlic Bread

海鮮清湯 | 卡布奇諾蘑菇濃湯 | 洋蔥濃湯

シーフード スープ | マッシュルームスープ | オニオンスープ

Seafood Soup | Mushroom Soup | Onion Soup

季節海鮮盛合 | 旬の海鮮盛り合わせ | Seasonal Seafood

波士頓龍蝦兩吃 | ポストンロブスター2つ調理方 |

Two ways to cook Boston lobster

其一、可頌波士頓龍蝦螯佐明太子醬 |

1. クロワッサンポストンロブスターのハサミと明太子ソース |

Croissant Boston Lobster Claws with Mentaiko Sauce

其二、鐵板香煎波士頓龍蝦肉

2. ポストンロブスター肉の鉄板焼き

Teppan-fried Boston lobster meat

乾煎青甘下巴 | 鰯カマの鉄板焼き | Teppan-fried Japanese amberjack chin

特級美國菲力薄燒花捲 | プレミアム US フィレの薄切焼きフラワーロール 50g |

Premium US Filet-Thin Grilled Flower Roll

紐西蘭鹿肉 | ニューージーランド鹿肉 50g | New zealand venison

牛肉及鹿肉飲食禁忌者，任選下列二種盛合

牛肉と鹿肉を召し上がれない方は下記の食材をお選びください

For individuals with dietary restrictions against beef and venison, you can choose two meat dishes from the following options;

西班牙伊比利豚 |

紐西蘭小羔羊排 |

スペインイベリコ豚キャップ 80g

ニューージーランド ラムチョップ 200g

Spain Iberico Bellota Pork

New Zealand Lamb Chop

宜蘭櫻桃鴨胸 | 台灣宜蘭產鴨ロース 120g

放山桂丁雞雞腿 | 台灣產鷄もも肉 120g

Yilan Cherry Duck Breast

Kuei Ting Chicken Thigh

季節野菜盛合 | 旬の野菜盛り合わせ | Seasonal Vegetables

蒜香牛筋炒飯 | ガーリック牛すじチャーハン | Beef Tendon Fried Rice with Garlic

法式薄餅 / 烤布蕾 | クレープ / クレームブリュレ | French Crêpes / Crème Brûlée

季節水果 | 果物 | Seasonal Fruits

NT\$ 3344