



鐵板燒區

最後點餐時間

Last Order | ラストオーダー

午餐 / Lunch / ランチ

13:30

晚餐 / Dinner / デイナー

21:00



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

鐵板燒精選午間套餐

鐵板燒特別ランチコース | TEPPANYAKI SELECTED LUNCH COURSE MENU

主廚沙拉

Chef Salad | サラダ

湯品任選一款 搭蒜味麵包

Choice of Soup Served with Garlic Bread | スープをお選びください、ガーリックトースト付き

經典洋蔥湯 | Onion Soup | オニオンスープ

海鮮清湯 | Seafood Soup | シーフードスープ

蘑菇濃湯 | Mushroom Soup | マッシュルームスープ

海鮮

Seafood | シーフード

北海道喜知次 澎湖明蝦 厚岸生蠔

Hokkaido Kinki Fish and Taiwan King Prawn, Hokkaido Oyster

北海道産キンキ、台湾産活け車海老、北海道厚岸カキ

活青龍蝦加購價 半隻NT\$1,000

Price Add-on For Half Coral Lobster | ロブスター(半匹)追加 + NT\$1,000

主菜任選一款

Choice of Main Dish | メインディッシュをお選びください

美國沙朗牛排 | アメリカ産サーロイン100g | U.S Sirloin

紐西蘭小羔羊 | ニュージーランド産ラムチョップ200g | New Zealand Lamb Chop

宜蘭櫻桃鴨胸 | 宜蘭産鴨胸肉120g | Yilan Cherry Duck Breast

放山桂丁雞雞腿 | 台湾産鶏もも肉250g | Kuei Ting Chicken thigh

台灣究好豬松板肉 | 台湾産究好松阪豚ネック100g | Taiwan Pork Neck

紐西蘭產鹿肉 | ニュージーランド産鹿肉80g | New Zealand Venison

時令鮮蔬

Seasonal Vegetables | 旬の野菜

甜點

Daily Sweet | 本日のデザート

經典蒜香炒飯

Fried Rice with Garlic | ガーリックチャーハン

咖啡或紅茶

Coffee or Black Tea / コーヒー又は紅茶

NT\$2,500

鐵板燒特選套餐

鐵板焼き特選コースメニュー | TEPPANYAKI COURSE MENU

日式前菜盛合 | 前菜3種盛り合わせ | Assorted 3 Kinds of Appetizer

主廚沙拉 | Chef Salad | サラダ

湯品任選一款 | スープをお選びください | Choose the Soup from these 3 kinds

海鮮清湯 | 蘑菇濃湯 | 洋葱濃湯

海鮮スープ | 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 | 旬の海鮮 | Seasonal Seafood

法國藍龍蝦兩吃: 1. 可頌藍龍蝦鰲佐明太子醬 / 2. 鐵板香煎藍龍蝦肉

ヨーロッパブルーロブスター2品:

1. ヨーロッパブルーロブスターのハサミ クロワッサンサンド 明太子ソース / 2. ヨーロッパブルーロブスターの鉄板焼き

2 types of European Blue Lobster dishes:

1. Croissant sandwich with Lobster Claws and Mentaiko sauce / 2. Teppan-fried Lobster Meat

清蒸北寄貝 | 蒸し北寄貝 | Steamed Sakhalin surf clam

鐵板香煎紅條 | ユカタハタの鉄板焼き | Vermillion Seabass Teppayaki

和牛雙拼 | メインディッシュ | Main Dish

日本佐賀和牛沙朗

佐賀県産和牛サーロイン 50g | Japanese Saga Wagyu Beef Sirloin

日本大分和牛肉捲

大分県産和牛ロール 30g | Japanese Oita Wagyu Beef Roll

牛肉飲食禁忌者, 任選下列二種盛合 | 牛肉以外をご希望の方は、下記の食材から2種類お選びください

For individuals with dietary restrictions against beef, you can choose 2 kinds of meat from the following options

西班牙伊比利豚 | スペインイベリコ豚キャップ 80g

Spain Iberico Bellota Pork

台灣究好豬松阪肉 | 台湾産トントロ 80g

Taiwan Pork Neck

宜蘭櫻桃鴨胸 | 台湾宜蘭産鴨ロース 120g

Yilan Cherry Duck Breast

紐西蘭産鹿肉 | ニュージーランド産鹿肉 70g

New Zealand Venison

紐西蘭小羔羊排 | ニュージーランド産ラムチョップ 200g

New Zealand Lamb Chop

放山桂丁雞雞腿 | 台湾産鶏もも肉 120g

Kuei Ting Chicken Thigh

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

蒜香炒飯 | ガーリックチャーハン | 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 | 季節の果物 | Seasonal Fruits

NT\$3,600

鐵板燒主廚推薦套餐

鐵板焼きシェフおすすめセットメニュー | TEPPANYAKI Chef's Recommended Course Menu

日式前菜盛合 | 前菜三点 | Appetizer 3 Kinds
和風鱈場蟹蟹肉沙拉 | 和風タラバカニサラダ | Hokkaido King Crab 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
筍殼魚海鮮清湯 | 卡布奇諾蘑菇濃湯 | 洋蔥濃湯
マーブルゴビー魚介スープ | マッシュルームスープ | オニオンスープ
Marble Goby Seafood Soup | Mushroom Soup | Onion Soup北海道鱈場蟹兩吃 | 北海道タラバガニ2つの調理法
Hokkaido King Crab Cooked Two Ways
乾煎蟹腿 / 小蟹肉海苔捲 | タラバの乾煎り / タラバ海苔巻き
Pan-fried Crab Legs / Crab Sea Sedge Roll

主餐任選以下組合 | メインディッシュをお選びください | Choice of Main Dish

宮崎和牛菲力 | 宮崎産和牛フィレ 50g
Miyazaki Wagyu Beef Filet Mignon美國特級菲力 | アメリカフィレ70g
U.S Prime Filet Mignon大分和牛紐約客肉捲2捲
大分産和牛ニューヨークストリップロインロール2枚
Oita Wagyu Beef Wrap 2 rolls大分和牛紐約客肉捲2捲
大分産和牛ニューヨークストリップロインロール2枚
Oita Wagyu Beef Wrap 2 rolls

NT\$ 6,000

NT\$ 5,500

牛肉飲食禁忌者, 任選下列二種盛合
牛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, you can choose two meat dishes from the following options;

西班牙伊比利豚 | スペインイベリコ豚キャップ80g
Spain Iberico Bellota Pork台灣究好豬松阪肉 | 台湾産トントロ 80g
Taiwan Pork Neck宜蘭櫻桃鴨胸 | 台湾宜蘭産鴨コース 120g
Yilan Cherry Duck Breast放山桂丁雞雞腿 | 台湾産鶏もも肉 120g
Kuei Ting Chicken Thigh紐西蘭小羔羊排 | ニューージーランド ラムチョップ 200g
New Zealand Lamb Chop紐西蘭產鹿肉 | ニューージーランド産鹿肉 70g
New Zealand Venison

NT\$5,500

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

單點

A LA CARTE | アラカルト

經典洋蔥湯 / 海鮮清湯 / 蘑菇濃湯 NT\$300

Onion Soup / Seafood Soup / Mushroom Soup
オニオンスープ / シーフードスープ / マッシュルームスープ

北海道厚岸牡蠣1顆 NT\$500

Hokkaido Oyster, 1 Piece
北海道産厚岸カキ1枚

北海道干貝2顆 NT\$420

Hokkaido Scallop, 2 Pieces
北海道産ホタテ貝2枚

明蝦1尾 (產地:澎湖) NT\$480

Penghu King Prawn, 1 Piece
台湾産車えび1匹 (產地:澎湖)

時令鮮魚 NT\$450

Seasonal Fish
旬の魚 鉄板焼き

活青龍蝦 半隻 / 整隻 時價

Live Coral Lobster, Half/Whole Current Price
ロブスター(半尾) / ロブスター(1尾) 時価

單點

A LA CARTE | アラカルト

台灣產究好豬松阪肉120克 Taiwan Pork neck 120g 台湾産トントロ 120g	NT\$450
西班牙伊比利豬上蓋肉150克 Spain Iberico Pork Cap 150g スペイン産イベリコ豚キャップ	NT\$1,100
藍龍蝦 (產地:法國布列塔尼) 半隻 / 整隻 Brittany Blue Lobster (France) Half / Whole ヨーロッパロブスター (產地:フランス ブルターニュ)	時價 Current Price 時価
北海道鱈場蟹腳 Hokkaido Red King Crab Legs 北海道産タラバガニ足	時價 Current Price 時価
經典蒜香炒飯 Fried Rice with Garlic ガーリックチャーハン	NT\$350

精選牛排

Premium Steakプレミアムステーキ

美國頂級沙朗牛排150克 U.S Prime Sirloin 150g アメリカンサーロイン	NT\$1,800
日本宮崎縣A5和牛菲力120克 Filet Mignon, A5 Miyazaki Japanese Wagyu 宮崎県産A5黒毛和牛フィレ	NT\$3,200
日本大分縣A5和牛沙朗120g Rib Eye, A5 Oita Japanese Wagyu 大分県産A5黒毛和牛サーロイン	NT\$2,800
日本佐賀縣A5和牛沙朗120g Rib Eye, A5 Saga Japanese Wagyu 佐賀県産A5和牛サーロイン	NT\$1,800
日本近江A5和牛沙朗120g Rib Eye, A5 Oumi Japanese Wagyu A5近江和牛サーロイン	NT\$2,200
日本飛驒A5和牛沙朗120g Rib Eye, A5 Hida Japanese Wagyu A5飛驒和牛サーロイン	NT\$2,300