

供應時間 11:30 – 13:30

提供時間 11:30 – 13:30

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

精選午間套餐

SELECTED LUNCH COURSE MENU | 特別ランチコース

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

漁港直送鮮魚、澎湖明蝦、北海道干貝

Seared Daily Fish, Penghu King Prawn, and Hokkaido Scallop | 旬の魚、澎湖産車海老、北海道産ホタテ貝

活青龍蝦加購價 半隻 NT\$1,000

Price Add-on For Half Coral Lobster | ロブスター(半尾)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 | U.S Sirloin | アメリカ産サーロイン100g

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

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

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

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

時令鮮蔬

Seasonal Vegetables | 旬の野菜

經典蒜香炒飯

Fried Rice with Garlic | ガーリックチャーハン

甜點

Daily Sweet | 本日のデザート

咖啡或紅茶

Coffee or Black Tea / コーヒー又は紅茶

NT\$2,500

供應時間 18:00 – 21:00

提供時間 18:00 – 21:00

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

鐵板燒晚間套餐

鐵板焼きセットメニュー | TEPPANYAKI DINNER COURSE MENU

日式前菜盛合 | 前菜三点 | Appetizer 3 Kinds
和風堅果沙拉 | 和風ナッツサラダ | Mixed Salad with Nuts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南非鮑魚 / 北海道厚岸生蠔 | 南アフリカ産鮑と北海道厚岸カキ
South African Abalone with Akkeshi, Hokkaido Oyster
自選季節海鮮盛合 | 旬の海鮮盛り合わせPan-fried Crab Legs | Seasonal Seafood
小龍蝦(半隻) 或 台灣現流明蝦 / 富山螢烏賊
ロブスター(半分) 又は 台湾産活け車海老 / 富山県産ホタルイカ
Half Coral Lobster or Taiwan King Prawn and Firefly squid from Toyama特級美國肋眼 | アメリカリブアイ60g | U.S. Prime Ribeye
日本大分和牛紐約客肉捲 |
大分県産和牛ニューヨークストリップロインロール 40g
Japanese Oita Wagyu Beef Short Loin Roll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;紐西蘭產鹿肉 | ニューゼーランド産鹿肉 70g
New Zealand Venison
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
放山桂丁雞雞腿 | 台湾産鶏もも肉 120g
Kuei Ting Chicken Thigh
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\$3,600

供應時間 18:00 – 21:00

提供時間 18:00 – 21:00

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

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筍殻魚海鮮清湯 | 卡布奇諾磨菇濃湯 | 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 | 台湾宜蘭産鴨ロース 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 | ニューゼーランド ラムチョップ 200g
New Zealand Lamb Chop紐西蘭産鹿肉 | ニューゼーランド産鹿肉 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