



點牛肉饗宴套餐
即可免費享用以下酒精飲品二選一

Enjoy a complimentary glass of the following beverages when order the Beef Tasting Set Menu.

牛肉の饗宴コースをご注文のお客様には
以下2種類のアルコール類からお好きなもの
一つをプレゼント

鍛高譚 紅紫蘇梅酒氣泡飲 或
小西 deAi 粉紅邂逅 氣泡清酒

Sparkling Tantan No Umesu or
KONISHI deAi Sparkling Sake

鍛高譚のスパークリング梅酒または
小西deAi スパークリング sake

所有和牛類餐點不適用於各優惠方案

All Wagyu beef items are excluded from discount programs
すべて和牛の食事は、各割引プランに適用されません

ibuki主廚特選 午間鐵板套餐

Chef's Special Lunch Teppanyaki Set Menu

ランチタイムのシェフズシヤル鉄板焼きセット

Appetizer

Teppanyaki radish and chicken with red miso

先付

鐵板燒白蘿蔔 佐
雞肉紅味噌

大根の鉄板焼き/鶏肉の赤味噌仕立て

Sashimi

Two kinds of sashimi

生魚片

季節二品生魚片

旬のお刺身二種

Steamed

Steamed egg

蒸煮物

茶碗蒸

茶碗蒸し

——— 主菜 / Main Course / メインコース ———

和牛饗宴

NT\$2,980

日本鹿児島和牛沙朗(50g)、澳洲和牛(50g)、美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排(50g)、佐五種季節野菜

Beef Tasting

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef, Australian Wagyu beef, US Idaho Snake River farms Wagyu tenderloin with 5 kinds of seasonal vegetables

和牛の饗宴

鹿児島和牛のサーロイン、オーストラリア和牛、USアイダホ・スネークリバー牧場産和牛のテンダーロイン、季節の野菜五種

整尾波士頓活龍蝦

NT\$2,780 / 1389

Live whole Boston lobster

ボストンロブスター/ホール

美國牛菲力 (120g)

NT\$2,280 / 1140

US Prime beef tenderloin

USプライムビーフのテンダーロイン

美國牛沙朗 (180g)

NT\$2,280 / 1140

US Prime beef sirloin

USプライムビーフのサーロイン



西班牙伊比利豬

NT\$1,880 / 589

Spanish Iberico pork

イベリコ豚

台灣雞腿肉

NT\$1,880 / 589

Taiwanese chicken

台灣產鶏もも肉

Rice and Soup

Chef's garlic fried rice, miso soup

食事

主廚 蒜味炒飯 味湯 醬菜

シェフのガーリックチャーハン、味噌汁、漬物

Fruits

Seasonal fruit

果物

季節果物

季節のフルーツ

食事加價換購 / Rice Upgrades / お食事グレードアップ

Seafood fried rice

海鮮炒飯

NT\$199 / 99

シーフードチャーハン

Japanese Kagoshima

Wagyu beef fried rice

日本鹿児島和牛炒飯 NT\$299 / 149

鹿児島和牛入りチャーハン

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

晚間鐵板套餐

Dinner Teppanyaki Set Menu

ディナーコース

Appetizer

Teppanyaki radish and chicken with red miso

Sashimi

Assorted three kinds of sashimi

Chef Special

Hiroshima oyster and mixed mushrooms with foie gras teriyaki sauce

Steamed

Steamed egg with black truffle sauce

Seafood

Japanese Hokkaido scallop, shrimp, Icelandic cod fish with honey mustard

先付

鐵板燒白蘿蔔 佐 雞肉紅味噌
大根の鉄板焼き/鶏肉の赤味噌仕立て

生魚片

季節三品生魚片
旬のお刺身三種

主廚精選

廣島牡蠣和綜合蘑菇 佐 鵝肝照燒醬
広島産カキとマッシュルーム/
フォアグラ照り焼きソース

蒸煮物

茶碗蒸 黑松露醬
茶碗蒸し/黒トリュフソース

海鮮

日本北海道干貝 鮮蝦 銀鱈
佐蜜汁芥末
北海道産エビ、ホタテ、銀鱈/
ハニーマスタードソース風味

主菜 / Main Course / メインコース

和牛饗宴

NT\$3,480 / 1740

日本鹿兒島和牛沙朗(50g)、澳洲和牛(50g)、美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排(50g)、佐五種季節野菜

Beef Tasting

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef, Australian Wagyu beef, US Idaho Snake River farms Wagyu tenderloin with 5 kinds of seasonal vegetables

和牛の饗宴

鹿兒島和牛のサーロイン、オーストラリア和牛、USアイダホ・スネークリバー牧場産和牛のテンドーロイン、季節の野菜五種

整尾波士頓活龍蝦

NT\$3,280 / 1640

Live whole Boston lobster
ボストンロブスター/ホール

美國牛菲力 (120g)

NT\$2,580 / 1290

US Prime beef tenderloin
USプライムビーフのテンドーロイン

美國牛沙朗 (180g)

NT\$2,580 / 1290

US Prime beef sirloin
USプライムビーフのサーロイン



西班牙伊比利豬

NT\$2,180 / 1090

Spanish Iberico pork
イベリコ豚

台灣雞腿肉

NT\$2,180 / 1090

Taiwanese chicken
台湾産鶏もも肉

Rice and Soup

Chef's garlic fried rice, miso soup

食事

主廚 蒜味炒飯 味湯 醬菜
シェフのガーリックチャーハン、味噌汁、漬物

Dessert and fruit

"MONAKA" with green tea ice cream and seasonal fruit

甜品與水果

日式脆餅抹茶冰淇淋 季節果物
季節のフルーツ

食事加價換購 / Rice Upgrades / お食事グレードアップ

Seafood fried rice

海鮮炒飯

NT\$199 / 99

シーフードチャーハン

Japanese Kagoshima Wagyu beef fried rice

日本鹿兒島和牛炒飯

NT\$299 / 149

鹿兒島和牛入りチャーハン

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

鐵板燒單點

Teppanyaki A La Carte

鉄板焼アラカルト

炒飯 / Fried Rice / 炒飯

日本北海道海膽炒飯 980 / 490

Japanese Hokkaido sea urchin fried rice

日本北海道産雲丹の焼飯

日本鹿児島和牛炒飯 780 / 390

Japanese Kagoshima Wagyu beef fried rice

日本鹿児島和牛の焼飯

海鮮炒飯 580 / 290

Seafood fried rice

海鮮焼飯

蒜味炒飯 280 / 140

Garlic fried rice

ガーリック焼飯

野菜 / Vegetable / 野菜

 炒台灣綜合野菜 300 / 150

Mixed Taiwanese vegetables

台灣産野菜炒め

嫩煎豆腐 200 / 150

Pan-seared soft tofu

豆腐ステーキ

 台灣蘆筍 200 / 150

Taiwanese asparagus

台灣産アスパラ

 台灣米茄 200 / 100

Taiwanese eggplant

台灣産米茄子

 台灣洋蔥 200 / 100

Taiwanese onion

台灣産玉葱



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically-sourced ingredients.

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

鐵板燒單點

Teppanyaki A La Carte

鉄板焼アラカルト

海鮮 / Seafood / 海鮮

活波士頓龍蝦

Live whole Boston lobster
活ボストンロブスター

2,880 / 1440



台灣虎蝦

Taiwanese giant prawn
台灣產車海老

880 / 440



台灣紅石斑

Taiwanese red grouper
台灣產赤羽太

780 / 390

活鮑魚

Live abalone
活鮑

680 / 340

日本北海道干貝

Japanese Hokkaido scallop
日本北海道產帆立貝柱

480 / 240

肉類 / Meat / 肉

日本鹿兒島和牛沙朗 (120g)

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin
日本鹿兒島產黑毛和牛サーロイン

2,380 / 1190

美國牛菲力 (120g)

US Prime beef tenderloin
米國產プライム牛ヒレステーキ

980 / 490

美國牛沙朗 (180g)

US Prime beef sirloin
米國產プライム牛サーロインステーキ

980 / 490



西班牙伊比利豬

Iberico black pork
スペイン產イベリコポーク

680 / 340



台灣雞腿肉

Taiwanese chicken leg
台灣產鷄モモ肉

580 / 290



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材
Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically-sourced ingredients.

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

鐵板燒單點

T Teppanyaki A La Carte

鉄板焼アラカルト

甜品 / Dessert / デザート

黑芝麻純鮮奶奶酪

380 / 190

Black sesame panna cotta

黒ゴマパンナコッタ

蓮子羊羹

380 / 190

Lotus seed yokan

蓮の種よかん

蜂蜜蛋糕佐新鮮莓果及紫蘇葉

380 / 190

Castella cake with fresh strawberries,
red fruit coulis and shiso leaf

はちみつケーキ イチゴ とシソ

柚子蛋白霜佐清酒冰淇淋及柑橘

380 / 190

Yuzu dessert with meringue, sake ice cream
and citrus segments

柚子メレンゲと酒アイスクリームと柑橘類

日本脆餅冰淇淋

280 / 140

(抹茶、香草、巧克力)

Crispy Japanese "MONAKA" wafers

with ice cream (choice of: green tea, vanilla, chocolate)

アイス最中(抹茶、バニラ、チョコレート)

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。