



開
胃
菜

Appetizer

先付



炙焼鮭魚佐柚子味噌醬及檸檬高湯凍

Seared salmon salad with yuzu miso and lemon "UMAMI" dashi jelly

炙りサーモン刺身サラダ 柚子味噌 ドレッシング レモン旨味出汁ゼリー掛け





手工胡麻豆腐日本北海道海膽及鮭魚卵

Home-made sesame tofu with
Japanese Hokkaido sea urchin and salmon roe

自家製胡麻豆腐、日本北海道雲丹と鮭の卵

680  /340



台灣毛豆

Taiwanese edamame

台灣產枝豆

200 /100



火烤銀杏

Roasted ginkgo

銀杏の直火焼き

300 /150

鮮魚南蠻漬

Nanban style fish

旬の魚の南蛮漬け

420 /210

炙燒鮭魚佐柚子味噌醬及檸檬高湯凍

Seared salmon salad with yuzu miso and lemon "UMAMI" dashi jelly

炙りサーモン刺身サラダ 柚子味噌 ドレッシング レモン旨味出汁ゼリー掛け

380 /190



適合搭配富含果香的小西deAi粉色邂逅氣泡清酒，或是帶有細緻清甜口感的奧之松純米大吟釀氣泡清酒。

Recommended pairing with the fruity flavor of KONISHI deAi sparkling sake or a delicate and sweet taste of Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling.

おすすめのお酒はフルーティーなテイストの【小西スパークリング日本酒 deAi】またはさっぱりした中に少し甘味を帯びた【奥の松純米大吟釀スパークリング】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

沙拉

Salad

サラダ



日本北海道鱈場蟹春捲有機沙拉佐辣蛋醬

Japanese Hokkaido king crab spring rolls, organic salad with spicy mayonnaise

日本北海道タラバカニ春巻きスパイシーマヨネーズオーガニックサラダ

日本北海道鱈場蟹春捲有機沙拉佐辣蛋黃醬

1,080 /540

Japanese Hokkaido king crab spring rolls, organic salad with spicy mayonnaise

北海道タラバカニ春巻きスパイシーマヨネーズオーガニックサラダ



蓮根牛蒡蘿蔔沙拉佐胡麻醬

480 /240



Stir fried lotus root, burdock "kinpira" and white radish wth sesame dressing

蓮根と牛蒡のきんぴら大根のサラダ、焙煎胡麻ドレッシング

炸軟殼蟹沙拉

540 /270

Deep fried soft shell crab salad

ソフトシェルクラブフライサラダ



庭園和風沙拉佐和風醬

480 /240

Japanese style salad with Japanese style dressing

ガーデン和風サラダ 和風ドレッシング



適合搭配富含果香的小西deAi粉色邂逅氣泡清酒，或是帶有細緻清甜口感的奧之松純米大吟釀氣泡清酒。

Recommended pairing with the fruity flavor of KONISHI deAi sparkling sake or a delicate and sweet taste of Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling.

おすすめのお酒はフルーティーなテイストの【小西スパークリング日本酒 deAi】またはさっぱりした中に少し甘味を帯びた【奥の松純米大吟釀スパークリング】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

生魚片

Sashimi
刺身



特選七品生魚片

Premium sashimi platter, seven kinds of seafood

プレミアム刺身七種盛り合わせ

 **特選七品生魚片**
Premium sashimi platter, seven kinds of seafood
プレミアム刺身七種盛り合わせ

特選五品生魚片
Assorted sashimi platter, five kinds of seafood
特選刺身五種盛り合わせ

鮪魚大腹 (單片) **580 /290** 
Fatty tuna
本鮪大とろ

日本北海道海膽 **980 /490**
Japanese Hokkaido sea urchin
日本北海道雲丹

牡丹蝦 **1,180 / 590**
Botan shrimp
牡丹海老

白魷 **480 /264**
Striped jack
縞魷

鯛魚 **480 /264**
Sea bream
真鯛

台灣東港鮪魚 **480 /264**
Taiwanese Donggang tuna
台灣東港鎮產生鮪赤身

日本北海道干貝 **380 /209**
Japanese Hokkaido scallop
日本北海道帆立貝

鮭魚 **380 /209**
Salmon
サーモン



適合搭配擁有高雅酸度的金人氣純米大吟釀，或是香味奔放口味紮實雅乃詩清酒。
Recommended pairing with the elegant acidity of Ninki-ichi Gold Ninki Junmai daiginjo or light and refreshing quality of Miyabi no Uta.
おすすめのお酒はエレガントな酸度を備えた【ゴールド人氣純米大吟釀】または上質でさわやかな味わいの【雅乃詩】。

 **主廚推薦 Signature dish** シェフのおすすめ
 **堅果類 Contains nuts** ナッツ入り
 **素食 Vegetarian** ベジタリアン

 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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

握
壽
司

Nigiri Sushi

にぎり寿司



特選八品握壽司

Assorted eight kinds of nigiri sushi

にぎり寿司八貫盛り合わせ

 **特選八品握壽司** 1,580 /790 
Assorted eight kinds of nigiri sushi
にぎり壽司八貫盛り合わせ

日本北海道海膽 350 /175
Japanese Hokkaido sea urchin
日本北海道雲丹

鮪魚大腹 580 /290
Fatty tuna
本鮪大とろ

牡丹蝦 380 /190
Botan shrimp
牡丹海老

星鰻 220 /110
Sea eel
煮穴子

日本北海道干貝 220 /110
Japanese Hokkaido scallop
日本北海道帆立貝

白鮓 220 /118
Striped jack
縞鮓



適合搭配口感沈穩俐落的天鷹心純米大吟釀，或是南部美人吟釀生儲藏。
Recommended pairing with refreshing and clear taste of Tentaka Kokoro Junmaidaiginjo
or Nanbu Bijin Ginjo Namachozo.
おすすめのお酒はさわやかでキレイのいい【天鷹心純米大吟釀】または【南部美人吟釀 生酒】。

鯛魚 180 /90 
Sea bream
真鯛

台灣東港鮪魚 180 /90
Fresh Taiwanese Donggang tuna
台灣東港鎮產生鮪赤身

鮭魚卵 160 /80
Salmon roe
いくら醤油漬け

鮭魚 180 /90
Salmon
サーモン

玉子焼 80 /40
Sweet egg
玉子焼き

 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

壽司卷

Sushi roll

巻き寿司



加州卷

California roll

カリフォルニア巻き寿司

花壽司  450 /225
Hana sushi
花寿司

太卷壽司 (4片/8片) 280 /154 480 /264
Futomaki roll (4 pc/ 8 pc)
太巻き寿司

軟殼蟹卷壽司 290 /145
Soft shell crab tempura roll
ソフトシェルクラブ天婦羅巻き寿司

 加州卷 290 /145
California roll
カリフォルニア巻き寿司

蟹肉沙拉卷 250 /125
Crab salad roll
蟹サラダ巻き寿司

鐵火卷壽司 220 /110
Red tuna roll
鉄火巻き寿司

玉子燒卷壽司 150 /83
Egg roll
玉子巻き寿司

手卷壽司
Ternaki sushi hand roll
手巻き寿司

日本北海道海膽手卷  400 /220
Japanese Hokkaido sea urchin
hand roll

日本北海道雲丹手巻き寿司

鰻魚手卷 210 /105
Eel hand roll
鰻手巻き寿司

 酪梨手卷 180 /90
Avocado hand roll
アボカド手巻き寿司

鮮蝦蘆筍手卷 180 /90
Shrimp and asparagus hand roll
海老アスパラ手巻き寿司



適合搭配口感沈穩俐落的天鷹心純米大吟釀，或是 南部美人吟釀生儲藏。
Recommended pairing with refreshing clear taste of Tentaka Kokoro Junmaidaiginjo or
Nanbu Bijin Ginjo Namachozo.
おすすめのお酒はさわやかでキレイのいい【天鷹心純米大吟釀】または【南部美人吟釀 生酒】。

 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

湯
品

Soup

椀物



台灣紅石斑蛤蠣羅勒清湯

Steamed Taiwanese red grouper in clam soup with Taiwanese basil aroma

台湾産赤羽太とはまぐり出汁のお椀、台湾バジルの香り



台灣紅石斑蛤蠣羅勒清湯

Steamed Taiwanese red grouper in clam soup with Taiwanese basil aroma
台湾産赤羽太とはまぐり出汁のお椀、台湾バジルの香り



400 /200

日本北海道鱈場蟹 日本高知縣茗荷清湯

Japanese Hokkaido king crab, Japanese Kochi myoga clear soup
日本の北海道タラバカニ、日本高知縣のミョーガクリアスープ

580 /290

台灣宜蘭鴨肉三星蔥南蠻蕎麥麵

Taiwanese Yilan duck loin and green onion soba noodles
台灣宜蘭産鴨肉と三星葱の南蛮そば

680 /340

ibuki茶碗蒸

Steamed egg custard (shrimp, chicken, ginkgo)
ibuki茶碗蒸し

260 /130



適合搭配口感淡麗、順暢不膩的八海山特別純米，或富有華麗吟釀香氣南部美人純米大吟釀 心白。

Recommended pairing with the light smooth taste of Hakkaisan Tokubetsu Junmai or the unique gorgeous ginjo aroma and soft taste of Junmai Daiginjo Shinpaku Yamadani-shiki.

おすすめのお酒はしつこさを感じないライトな【八海山特別純米】またはまろやかな風味の【南部美人純米大吟釀 心白】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

燒
烤
精
選

Grilled

燒物

台灣雲林鰻魚加拿大鴨肝 圓茄佐照燒醬

Taiwanese Yunlin eel with Canadian duck liver and eggplant with teriyaki sauce

ウナギとカナダ産のアヒルのレバーとナスの照り焼きソース添え



日本鹿兒島縣和牛 野菜 佐味噌照燒醬

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin and seasonal vegetables, with miso teriyaki sauce

日本鹿兒島県産和牛サーロイン味噌照り焼き、台湾野菜三種を添えて

2,280 /1140



鹽烤台灣紅石斑佐羅勒味噌醬

Taiwanese red grouper with Taiwanese basil miso sauce

台湾産赤羽太の塩焼き、台湾バジル味噌ソース

830 /415

美國沙朗牛排佐大蒜烤肉醬

U.S. Prime beef sirloin steak with garlic "Yakiniku" sauce

米国産プライム牛サーロインステーキ、焼肉ソース

980 /490

台灣雞腿肉佐特製照燒醬

Taiwanese chicken with yakitori sauce

台湾産鶏肉焼き鶏、特製照り焼きソース

580 /290



台灣雲林鰻魚加拿大鴨肝 圓茄佐照燒醬

Taiwanese Yunlin eel with Canadian duck liver and eggplant with teriyaki sauce

ウナギとカナダ産のアヒルのレバーとナスの照り焼きソース添え

880 /440

整尾波士頓活龍蝦 佐海膽醬

Live whole Boston lobster with sea urchin sauce

カナダ産ロブスターのウニソース焼き

2,980 /1490

台灣雲林蒲燒鰻魚飯

Grilled Taiwanese Yunlin eel rice

台湾雲林産鰻の蒲焼き丼

1,080 /540



適合口味醇厚且柔順的八海山雪室3年純米大吟釀，或是八海山純米大吟釀。

Recommended pairing with the thick smooth taste of Hakkaisan Snow Aged Junmai Daiginjo 3 Years or Hakkaisan Junmai Daiginjo.

おすすめのお酒はコクのある【八海山純米大吟釀 雪氷室貯蔵三年】または【八海山純米大吟釀】。

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



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

鍋
物

Hot Pot

鍋物

日本鹿児島縣和牛火鍋
Japanese Kagoshima Wagyu beef (100gr)
日本鹿児島県産和牛 うどんすき鍋



日本鹿兒島縣和牛火鍋

Japanese Kagoshima Wagyu beef (100g)

日本鹿兒島県産和牛 うどんすき鍋

1,480 ^{/740}

美國牛小排火鍋

U.S. beef short rib (150g)

米国产牛カルビ

1,080 ^{/540}

極品海鮮盛合火鍋

Assorted seafood

海鮮の盛合れせ うどんすき鍋

1,480 ^{/740}

所有火鍋皆附當季鮮蔬、菇類、生讚岐烏龍麵及湯底二選一：特製日本北海道昆布及鹿兒島縣柴魚高湯或壽喜燒湯底

All above hot pot are served with seasonal mushrooms, vegetables and udon. Two choices of special Hokkaido Kombu and Kagoshima Bonito shabu-shabu or sukiyaki.

上の鍋はすべて旬のキノコ、野菜、うどんと一緒に出されます。スペシャル北海道昆布と鹿児島県カツオしゃぶしゃぶ、すき焼きの2種類から選べます。



適合搭配酒質柔軟清雅且富含果香的杜之藏純米吟釀翠水或月山出雲純米吟釀

Recommended pairing with elegant and fruity aromas of Morinokura JunmaiGinjo Suisui or Gassan Junmaiginjo Izumo.

おすすめのお酒はエレガントでフルーティーなテイストの【杜の蔵純米吟釀 翠水】または【月山出雲純米吟釀】

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



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

活
海
鮮

LIVE SEAFOOD

ライブシーフード



比目魚
Flounder
ヒラメ

日本北海道鱈場蟹

Japanese Hokkaido king crab

日本、北海道のタラカニ

美國 波士頓活龍蝦

U.S. live Boston lobster

米国ボストンライブロブスター

南非 活鮑魚

South African abalone

南アフリカライブアワビ

台灣 活龍虎石斑

Taiwanese grouper

台灣ライブドラゴンタイガーグループ

比目魚

Flounder

ヒラメ

台灣雲林鰻魚

Taiwanese Yunlin eel

雲林うなぎ

時價 / Market Price

請由水族箱選擇喜愛之海鮮

調理方法可選擇：生魚片 ・ 燒烤 ・ 清蒸 ・ 鮮煮 ・ 火鍋

Your choice of live seafood from the aquarium.

Please select a cooking style: sashimi, grilled, steamed, boiled or hot pot

すべて和牛の食事は、各割引プランに適用されません

以上活海鮮需**5**天前預訂

The above live seafood needs to be ordered 5 days in advance.

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

甜品

Dessert

デザート



日式脆餅冰淇淋（愛知縣抹茶、香草、巧克力）

Crispy Japanese "MONAKA" wafers with ice cream

(Aichi green tea, vanilla, chocolate)

アイス最中(愛知県抹茶、バニラ、チョコレート)



黑芝麻純鮮奶酪



Black sesame panna cotta
黒ゴマパンナコッタ

380 /190



蓮子羊羹

Lotus seed yokan
蓮の種よかん

380 /190

蜂蜜蛋糕佐新鮮莓果及紫蘇葉

Castella cake with fresh strawberries,
red fruit coulis and shiso leaf
はちみつケーキ イチゴ とシソ

380 /190

柚子蛋白霜佐清酒冰淇淋及柑橘

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

380 /190



日式脆餅冰淇淋（愛知縣抹茶、香草、巧克力）

Crispy Japanese "MONAKA" wafers with ice cream
(choice of : Aichi green tea, vanilla, chocolate)
アイス最中（日本愛知県抹茶、バニラ、チョコレート）

280 /140



適合搭配口感絲滑濃郁且溫柔甜味的奧之松桃顏撫子蜜桃酒或是天鷹蜂蜜酒。
Recommended pairing with the smooth, rich sweet taste of Tentaka Koiyoi Hatimitu no
Osaka or Okunomatsu Momotoro.

おすすめのお酒はまろやかで甘味を帯びた【奥の松 ももとり】または【天鷹蜂蜜酒】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

ibuki 精選火鍋套餐 / ibuki Set Menu

ibuki 特選鍋コース

Appetizer

Homemade yam tofu, shrimp, fresh wasabi and kombu sauce

Sashimi

3 kinds of sashimi platter

Nigiri Sushi

3 kinds of nigiri platter

Hot Pot

Assorted seafood mini hot pot

Fruit

Seasonal fruit platter

先付

手工山藥豆腐 鮮蝦佐新鮮山葵昆布醬

自家製とろろ豆腐、エビ、わさび、昆布風味

刺身

三品生魚片

お刺身三種盛り合わせ

握壽司

三品握壽司

握り寿司三種

鍋物

迷你綜合海鮮火鍋

シーフード鍋(ミニサイズ)

水果

特製季節果盤

季節のフルーツ盛り合わせ

此套餐贈送當日特選清酒一杯

The menu includes one glass of sake of the day

このコースをご注文のお客様には特選日本酒 1 杯プレゼント

每位NT\$1,880 per person /939

以上價格需外加一成服務費

Above menu price is subject to 10% service charge

上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

ibuki 精選火鍋套餐 / ibuki Set Menu

ibuki 特選鍋コース

Appetizer

Seasonal fish, nanban pickles

Sashimi

5 kinds of sashimi platter

Nigiri Sushi

5 kinds of nigiri platter

Hot Pot

US beef short-rib mini hot pot

Fruit

Seasonal fruit platter

先付

季節鮮魚南蠻漬

旬の魚の南蛮漬け

刺身

五品生魚片

お刺身五種盛り合わせ

握寿司

五品握握寿司

握り寿司五種

鍋物

美國牛小排迷你火鍋

USショートリブビーフ鍋(ミニサイズ)

水果

特製季節果盤

季節のフルーツ盛り合わせ

此套餐贈送當日特選清酒一杯

The menu includes one glass of sake of the day

このコースをご注文のお客様には特選日本酒 1 杯プレゼント

每位NT\$2,280 per person /1140

以上價格需外加一成服務費

Above menu price is subject to 10% service charge

上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

鶯 懷石 / Uguisu Kaiseki

鶯 懷石

每位NT\$2,780 per person /1390

Appetizer

Homemade yam tofu and shrimp with truffle sauce

Sashimi

Assorted three types of sashimi

Steamed

Stearred egg with monkfish liver

Grilled

Sawara fish miso teriyaki

Chef's Special

U.S. prime beef sirloin steak with garlic "Yakiniku" sauce

Rice / Noodle

Conger eel, shrimp and vegetable tempura udon

Fruit

Seasonal fruit platter

Dessert

Red bean soup with homemade green tea mochi

先付

手工山藥豆腐 鮮蝦 佐 松露芡汁

手つくり山芋やっこ 海老トリュフのあんかけ

刺身

三品生魚片

お造り三種

蒸物

安康魚肝茶碗蒸

あんこ肝茶わん蒸し

烤物

春魚味噌焼

鰯の西京焼き

主廚精選

美國沙朗牛排佐大蒜烤肉醬

米国産プライムビーフのサーロインステーキ ガーリック焼き肉ソース

食事

星鰻 蝦子及野菜天婦羅烏龍麵

穴子 海老お野菜天ぷらうどん

水果

特製季節果盤

季節のフルーツ

甜品

抹茶湯圓紅豆湯

お抹茶白玉だんご入りお汁粉

精選清酒加價購 Supplement charge for selected sake wine

- 人氣柚子酒 Ninki-ichi Yuzu Shu NT\$150 /杯
- 雅乃詩清酒 Miyabi no Uta NT\$199 /杯

以上價格需外加一成服務費 Above menu price is subject to 10% service charge 上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

香格里拉會點數兌換 Shangri-La Circle Points Redemption

椿 懷石 / Tubaki Kaiseki

椿 懷石

每位NT\$3,180 per person /1590

Appetizer
Deep-fried sesame tofu with Hokkaido sea urchin

Sashimi
Assorted three types of sashimi

Soup
Clam soup with Taiwanese basil aroma

Grilled Selection
Live Boston lobster with sea urchin sauce

Grilled
Japanese Kagoshima Wagyu beef sirloin
with yuzu black pepper sauce

Rice / Noodle
Conger eel and vegetable tempura udon

Fruit
Seasonal fruit platter

Dessert
Red bean soup with homemade green tea mochi

先付
北海道馬糞海膽 炸胡麻豆腐
北海道産ばふんウニ ごま豆ふの揚げだし

刺身
三品生魚片
お造り三種

御椀
蛤蠣羅勒清湯
アサリのバジル入りお吸い物

烤精選
活半尾波士頓龍蝦佐海膽醬
ロブスターウニソースつけ焼き

烤物
日本鹿兒島和牛沙朗佐柚子黑胡椒醬
米国産プライムビーフのサーロインステーキ ガーリック焼き肉ソース

食事
星鰻 野菜天婦羅烏龍麵
穴子 お野菜の天ぷらうどん

水果
特製季節果盤
季節のフルーツ

甜品
抹茶湯圓紅豆湯
お抹茶白玉だんご入りお汁粉

精選清酒加價購 Supplement charge for selected sake wine

- 人氣柚子酒 Ninki-ichi Yuzu Shu NT\$150
- 雅乃詩清酒 Miyabi no Uta NT\$199

以上價格需外加一成服務費 Above menu price is subject to 10% service charge 上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

香格里拉會點數兌換 Shangri-La Circle Points Redemption