



**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 Tantakatan 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

午間鐵板套餐

ランチ鉄板焼きセットメニュー

T Teppanyaki Lunch Set Menu

Appetizer

Hiroshima oyster,
sweet beans and
mixed mushrooms

Sashimi

Assorted two types of
seasonal sashimi

Steamed

Steamed egg
with angel fish liver

先付

日本廣島市牡蠣
甜豆及鮮菇

アスパラガス マッシュルームサラダ
バゲットゆずソース付け

生魚片

二品生魚片

旬のお造り二種

 蒸物

安康魚肝茶碗蒸

アンキモ茶碗蒸し

主菜 / Main Course / メインコース

和牛饗宴

日本鹿兒島縣和牛沙朗(80g)佐五種季節野菜

2,980 / 1490



Beef Tasting

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef steak (80g)
with 5 kinds of seasonal vegetables

和牛の饗宴

日本鹿兒島産和牛のサーロイン旬のお野菜五種

整尾波士頓活龍蝦

3,580 / 1790

Live whole Boston lobster

ボストンロブスター/ホール

美國牛菲力 (120g)

2,280 / 1140

U.S. Prime beef tenderloin

米国産プライムビーフのテンダーロイン

美國牛沙朗 (180g)

2,380 / 1190

U.S. Prime beef sirloin

米国産プライムビーフのサーロイン

 西班牙伊比利豬 (150g)

2,380 / 1190

Spanish Iberico pork

スペイン産イベリコポーク

台灣雞腿肉

1,880 / 940

Grilled Taiwanese chicken

台灣産チキンモモ肉

Rice and Soup

Chef's Kogoshima Wagyu
fried rice, miso soup,
pickled vegetables

食事

主廚日本鹿兒島縣和牛炒飯
味噌湯 醬菜

シェフのガーリックチャーハン、お味噌汁、お新香

Fruit

Seasonal fruit

果物

季節果物

季節のフルーツ

如有對食物過敏的特殊需求，請事先告知服務人員。
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
もし食物アレルギーや特別な食事制限がございましたら、ご連絡いただけますと幸いです。

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

価額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用をかかります

 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.

主廚特選鐵板套餐

ディナー鉄板焼きセットメニュー

Chef's Special Teppanyaki Set Menu

- Appetizer

Homemade yam tofu, shrimp, caviar with wasabi kelp broth
- Sashimi

Assorted three types of seasonal sashimi
- Steamed

Steamed egg with crab meat
- Chef Special

Teppanyaki shrimp and scallop with basil miso sauce
- Seafood

Pan-fried dried Kinki fish
- 先付

手工山藥豆腐 鮮蝦 魚子醬
佐山葵昆布醬
手作り山芋やっこ 海老 キャビアかけ わさび付き
- 生魚片

季節三品生魚片
旬のお造り三種
- 蒸煮物

蟹肉茶碗蒸
カニ茶碗蒸し
- 主廚精選

鐵板大蝦 干貝 佐羅勒味噌醬
車海老鉄板焼き ホタテ貝 バジルの味噌付き
- 海鮮

香煎喜之次一夜干
キンキー夜干しソテー

主菜 / Main Course / メインコース

- 和牛饗宴

日本鹿兒島縣和牛沙朗(80g)佐五種季節野菜

Beef Tasting

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef steak (80g) with 5 kinds of seasonal vegetables

和牛の饗宴

日本鹿兒島産和牛のサーロイン旬のお野菜五種

3,180 / 1590
- 整尾波士頓活龍蝦

Live whole Boston lobster

ボストンロブスター/ホール

4,380 / 2190
- 美國牛菲力 (120g)

U.S. Prime beef tenderloin

米国産プライムビーフのテンダーロイン

2,980 / 1490
- 美國牛沙朗 (180g)

U.S. Prime beef sirloin

米国産プライムビーフのサーロイン

2,980 / 1490
- P 西班牙伊比利豬 (150g)

Spanish Iberico pork

スペイン産イベリコポーク

2,280 / 1140
- 台灣雞腿肉

Grilled Taiwanese chicken

台灣産チキンモモ肉

2,280 / 1140

- Rice and Soup

Chef's Kagoshima Wagyu fried rice, miso soup, pickled vegetables

食事

主廚日本鹿兒島縣和牛炒飯
味噌湯 醬菜
シェフのガーリックチャーハン、お味噌汁、お新香
- Fruit and Dessert

Vanilla ice cream with banana and honey
Seasonal fruit

甜品與水果

香蕉香草冰淇淋佐蜂蜜
及季節水果
甘味やフルーツバナナバニラアイスクリーム
はち蜜付き季節のフルーツ

如有對食物過敏的特殊需求，請事先告知服務人員。
Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.
もし食物アレルギーや特別な食事制限がございましたら、ご連絡いただけますと幸いです。

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

価額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用がかかります

香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.

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

3,280 / 1640



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。