

日本料理の究極の美しさを究証する 極致鐵板燒 料理美學

The Art of Sizzling Delights Dinner Menu

9/6-21

Amuse

Iberian ham, roasted U.S. beef and corned beef

Appetizer

Seasonal fish carpaccio with Japanese style balsamic sauce

Soup

Homemade potato cold soup

Seafood (Allergens: Anchovy)

Teppanyaki half Australian lobster with anchovy butter sauce

Salad (Allergens: Sesame)

Seasonal fresh salad with sesame dressing

Meat

U.S. prime beef tenderloin steak
Or
Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef steak

Rice

Nadaman garlic fried rice with consommé Chatsuke and pickles

Dessert

Seasonal fruit with vanilla ice cream and chocolate terrine

開胃菜

伊比利豬火腿、烤美國牛肉、鹹牛肉
イベリコ豚生ハム、ローストビーフ、コンビーフ

前菜

生魚片卡帕喬佐和風義大利醬
旬の自身魚カルパッチョバルサミコ醬油

湯

自製馬鈴薯冷湯
じゃがいもの冷製スープ

海鮮 (過敏原: 鰵魚)

鐵板半尾澳洲龍蝦佐鰵魚奶油醬
オーストラリア産ロブスターグリル
アンチョビバターソース/ハーフ

沙拉 (過敏原: 芝麻)

時令鮮蔬沙拉佐日式胡麻醬
彩りサラダ 胡麻ドレッシング

肉料理

美國頂級菲力牛排 NT\$4,280+10%
或
日本鹿兒島縣和牛沙朗 NT\$4,880+10%
USプライムテンダーロインステーキ
又は
和牛サーロイン

食事

灘萬蒜味炒飯及上湯茶泡飯和醬菜
なだ万ガーリックライス、
コンソメ茶漬け、香の物

甜品

時令水果及香草冰淇淋
與歐式巧克力蛋糕
季節のフルーツ
バニラアイス、チョコテリーヌ

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。

套餐不適用於信用卡優惠、生日優惠及任何折扣優惠。

This set menu is not available for credit card discount, birthday offer, and any discount program.