

日本料理の究極の美しさを実証する 極致鐵板燒 料理美學

The Art of Sizzling Delights Lunch Menu

9/6-21

Appetizer

Seasonal fish carpaccio with Japanese style balsamic sauce

前菜

生魚片卡帕喬佐和風義大利醬
旬の白身魚カルパッチョバルサミコ醬油

Soup

Homemade potato cold soup

湯

自製馬鈴薯冷湯
じゃがいもの冷製スープ

Seafood

Teppanyaki abalone with green seaweed butter sauce

海鮮

鐵板鮑魚佐海苔奶油醬
アワビグリル青海苔バターソース

Salad (Allergens: Sesame)

Seasonal fresh salad with sesame dressing

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

Meat

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

肉料理

美國頂級菲力牛排 NT\$2,680+10%
或
日本鹿兒島縣和牛沙朗 NT\$3,280+10%
USプライムテンドーロインステーキ
又は
和牛サーロイン

Rice

Nadaman garlic fried rice with miso soup and pickles

食事

灘萬蒜味炒飯、味噌湯和醬菜
なだ万ガーリックライス、みそ汁、香の物

Dessert

Seasonal fruit with vanilla ice cream

甜品

時令水果及香草冰淇淋
季節のフルーツ、バニラアイス

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.