



七夕和牛極緻美饌饗宴

Qixi Festival Wagyu & Seafood Feast



Amuse
Abalone with Tofu

開胃小品 | アミューズ
鮑魚豆腐 | 鮑と豆腐

Appetizer
Assorted Sashimi, Straw-Smoked Bonito,
Deep-Fried Shrimp with Plum Sauce,
Grilled Atka Mackerel
and Simmered Rapeseed Greens with Dashi

前菜 | 先付
三品生魚片 🐟 鰹魚稻草燒 🍡 梅肉赤蝦天婦羅
花魚一夜干 油菜浸煮
三種刺身 | 鰹の藁焼き | 梅肉赤海老天ぷら |
縞ほっけ一夜干し | 菜の花のお浸し

Soup
Red Coral Trout Bouillabaisse

湯品 | 椀物
紅石斑馬賽魚湯 🐟 | アカハタのブイヤベース

Deep Fried
Boston Lobster Katzu Sando

炸物 | 揚物
龍蝦三明治 🐟 | ボストンロブスターカツサンド

Main Course
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Sirloin

主菜 | 主菜
炭烤日本和牛沙朗 | 炭火焼き和牛サーロイン

Rice
Wagyu Tendon Rice, Pickles and Miso Soup

主食 | 食事
和牛牛筋飯 漬物 味噌湯 | 和牛すじ御飯、香の物、味噌汁

Dessert
Seasonal Fruits & Brown Sugar Kuzukiri

甜點 | 水菓子
季節果物 & 黑糖葛切 | 季節の果物、黒糖葛切り

每位 NT\$3,880 需外加一成服務費 ☺ 1,940
NT\$3,880 per person and subject to 10% service charge

此套餐包含兩杯紫蘇梅氣泡飲 Including two glasses of Tantakatan No Umeshu with soda

🐟 含甲殼類海鮮 Contains Shellfish 🌰 堅果類 Contains Nuts ☺ 香格里拉會點數兌換 / Shangri-la Points Redemption.

若您有任何過敏或特殊飲食需求，請提前告知 Kindly advise us of any food allergies or dietary requirements.