



ibuki



點和牛饗宴套餐 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 Umeshu 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

午間平日鐵板套餐

Weekday Teppanyaki Lunch Set Menu

ランチ平日鉄板焼きセットメニュー

Appetizer

Radish with Chicken
and Yuzu Miso

Sashimi

Assorted Two Types of
Seasonal Sashimi

Soup

Seafood Pumpkin
Soymilk Soup

先付

白蘿蔔佐雞肉柚子味噌

ふるふき大根の鶏そぼろ ゆず味噌付き

刺身

季節二品生魚片

旬の刺身二種の盛り合わせ

湯

海鮮南瓜豆漿湯

シーフードカボチャ豆乳スープ

主菜 / Main Course / メインコース

日本鹿兒島和牛沙朗佐季節野菜

Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin
with Seasonal Vegetables (80g)

日本鹿兒島県和牛のサーロイン 旬のお野菜盛り付け

3,080 / 1540

美國牛菲力佐季節野菜

U.S. Prime Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのテンドーロイン 旬のお野菜盛り付け

2,580 / 1290

美國牛沙朗佐季節野菜

U.S. Prime Beef Sirloin with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのサーロイン

2,580 / 1290

紐西蘭羊排佐季節野菜

New Zealand Lamb Chops with Seasonal Vegetables (150g)

ニュージーランド産ラムチョップ 季節野菜添え

2,680 / 1340

整尾活波士頓龍蝦

Live Whole Boston Lobster

ボストンロブスター ホール

3,680 / 1840

Rice and Soup

Garlic Fried Rice, Miso Soup, Pickles

Or

Hokkaido Nanahoshi Rice,
Miso Soup, Pickles

Dessert

Seasonal Fruit
and Dorayaki

食事

蒜味炒飯 味噌湯 醬菜

ガーリックチャーハン お味噌汁 お新香

或

北海道七星米白飯

味噌湯 醬菜

北海道産七星米の白ご飯 味噌汁 漬物

甜品

季節果物及銅鑼燒

季節のフルーツ 三笠焼き

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

金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.

晚間及假日鐵板套餐

Dinner & Weekend Teppanyaki Set Menu

ディナー・週末鉄板焼きセットメニュー

Appetizer

Handmade Yam Tofu, Shrimp,
Caviar with Truffle Sauce

Sashimi

Assorted Three Types of
Seasonal Sashimi

Soup

Seafood Pumpkin
Soymilk Soup

Seafood

Red Grouper
with Anchovy Butter Sauce

先付

手工山藥豆腐 鮮蝦
魚子醬 佐松露芡汁

手作り長芋豆腐とエビのキャビアソース、
トリュフソース添え

刺身

季節三品生魚片

旬の刺身三種の盛り合わせ

湯

海鮮南瓜豆漿湯

シーフードカボチャ豆乳スープ

海鮮

香煎紅石斑魚佐鯷魚奶油醬

赤羽太ソテー アンチ ヨビバターソース添え

主菜 / Main Course / メインコース

日本鹿兒島和牛沙朗佐季節野菜

3,280 / 1640

Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin with Seasonal Vegetables (80g)

日本鹿兒島県和牛のサーロイン 旬のお野菜盛り付け

美國牛菲力佐季節野菜

3,080 / 1540

U.S. Prime Beef Tenderloin with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのテンダーロイン 旬のお野菜盛り付け

美國牛沙朗佐季節野菜

2,980 / 1490

U.S. Prime Beef Sirloin with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのサーロイン

紐西蘭羊排佐季節野菜

3,080 / 1540

New Zealand Lamb Chops with Seasonal Vegetables (150g)

ニュージーランド産ラムチョップ 季節野菜添え

整尾活波士頓龍蝦

4,280 / 2140

Live Whole Boston Lobster

ボストンロブスター ホール

Rice and Soup

Garlic Fried Rice, Miso Soup, Pickles

Or

Hokkaido Nanahoshi Rice,
Miso Soup, Pickles

Dessert

Seasonal Fruit
and Dorayaki

食事

蒜味炒飯 味噌湯 醬菜

ガーリックチャーハン お味噌汁 お新香

或

北海道七星米白飯

味噌湯 醬菜

北海道産七星米の白ご飯 味噌汁 漬物

甜品

季節果物及銅鑼燒

季節のフルーツ 三笠焼き

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 NT dollar 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

Japanese Hokkaido Sea Urchin Fried Rice

日本北海道産雲丹の焼飯

1,580  /790

日本鹿児島和牛炒飯

Japanese Kagoshima Wagyu Beef Fried Rice

日本鹿児島和牛の焼飯

780 /390

海鮮炒飯

Seafood Fried Rice

海鮮焼飯

580 /290

蒜味炒飯

Garlic Fried Rice

ガーリック焼飯

280 /140

野菜 / Vegetable / 野菜

炒台灣綜合野菜

Mixed Taiwanese Vegetables

台灣産野菜炒め

300  /150

嫩煎豆腐

Pan-seared Soft Tofu

豆腐ステーキ

200 /150

台灣蘆筍

Taiwanese Asparagus

台灣産アスパラ

200 /150

台灣米茄

Taiwanese Eggplant

台灣産米茄子

200 /100

台灣洋蔥

Taiwanese Onion

台灣産玉葱

200 /100



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

金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

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

日本北海道産帆立貝柱

480 / 240

肉類 / Meat / 肉

日本鹿兒島和牛沙朗 (120g)

Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin

日本鹿兒島産黒毛和牛サーロイン

2,380 / 1190 

美國牛菲力 (120g)

U.S. Prime Beef Tenderloin

米国产プライム牛ヒレステーキ

980 / 490

美國牛沙朗 (120g)

U.S. Prime Beef Sirloin

米国产プライム牛サーロインステーキ

980 / 490

紐西蘭羊排 (150g)

New Zealand Lamb Chops

ニュージーランド産ラムチョップ

980 / 490

台灣雞腿肉

Taiwanese Chicken Leg

台灣産鶏モモ肉

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 NTdollar and subject to 10% service charge

金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

鐵板燒アラカルト

甜品 / Dessert / デザート

黑芝麻純鮮奶奶酪

Black Sesame Panna Cotta

黒ゴマパンナコッタ

380  /190

黑糖葛切

Brown Sugar Kuzukiri

黒蜜くずきり

160 /80

日本脆餅冰淇淋

(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)

280 /140

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.