



開
胃
菜

Appetizer
先付



炙焼干貝柚子味噌
Seared Scallops with Yuzu Miso Sauce
炙りホタテの柚子味噌ソース掛け

鮑魚豆腐

Abalone Tofu

あわびいり どうふ

340 /170

台灣毛豆

Taiwanese Edamame

台湾産枝豆

200 /100

鰹魚稻草燒

Smoked Bonito Fish

鰹の藁焼き

280 /140

炙燒干貝柚子味噌

Seared Scallops with Yuzu Miso Sauce

炙りホタテの柚子味噌ソース掛け

340 /170



適合搭配富含果香的小西deAi粉色邂逅氣泡清酒，或是帶有細緻清甜口感的奧之松純米大吟釀氣泡清酒。

Recommended pairing with the fruity flavor of KONISHI deAi sparkling sake or a delicate and sweet taste of Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling.

おすすめのお酒はフルーティーなテイストの【小西スパークリング日本酒 deAi】またはさっぱりした中に少し甘味を帯びた【奥の松純米大吟釀スパークリング】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



全素食 Vegan ベジタリアン



甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殻類を含みます



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. 当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

沙拉
&
炸物

Salad & Fried Selection

サラダ、揚げ物



炸軟殼蟹沙拉

Deep Fried Soft Shell Crab Salad

ソフトシェルクラブフライサラダ

炸軟殼蟹沙拉🦀

Deep Fried Soft Shell Crab Salad

ソフトシェルクラブフライサラダ

🍷
540 /270

庭園和風沙拉🥬

Garden Salad with Yuzu Dressing

ガーデン和風サラダ 和風ドレッシング

480 /240

炙燒鮭魚沙拉

Seared Salmon Salad

炙りサーモンサラダ

580 /290

和風綜合天婦羅🦐

Assorted Tempura –

Shrimp, Fish, Mushrooms, Shiso, Seasonal Vegetables

和風天ぷら盛り合わせ

680 /340

明太子土雞腿唐揚

Fried Chicken Thigh with Mentaiko Sauce

明太子入り地鶏もも唐揚げ

680 /340



適合口味醇厚且柔順的八海山雪室3年純米大吟釀，或是八海山純米大吟釀。

Recommended Pairing with The Thick Smooth Taste of Hakkaisan Snow Aged Junmaiginjo 3 Years Or Hakkaisan Junmai Daiginjo.

おすすめのお酒はコクのある【八海山純米大吟釀 雪氷室貯蔵三年】または【八海山純米大吟釀】。

🍷 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

🥜 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

🌱 全素食 Vegan ベジタリアン

🦀 甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殼類を含みます

🌿 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. 当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

生魚片

Sashimi 刺身



特選七品生魚片

Premium Sashimi Platter, Seven Kinds of Seafood
プレミアム刺身七種盛り合わせ

生魚片及握壽司品項將依當日漁獲供應狀況調整。菜單所列魚種僅供參考，實際供應內容可能因季節、漁獲及市場供貨情況而有所更動。

Sashimi and sushi selections are subject to daily catch availability. Fish varieties listed on the menu are for reference only and may vary according to seasonal conditions, daily catch, and market availability.

刺身および握り寿司の内容は、当日の漁獲および仕入れ状況により変更となる場合がございます。メニューに記載の魚種は参考例であり、季節や漁獲状況、市場の供給状況により異なる場合がございます。

🍣 特選七品生魚片🍣

Premium Sashimi Platter, Seven Kinds of Seafood
プレミアム刺身七種盛り合わせ

2,580 /1290

🍣 特選五品生魚片🍣

Assorted Sashimi Platter, Five Kinds of Seafood
特選刺身五種盛り合わせ

1,580 /790

鮪魚大腹 (單片)

Fatty Tuna
本鮪大とろ

580 /290

鯛魚

Sea Bream
真鯛

480 /264

日本北海道海膽

Japanese Hokkaido Sea Urchin
日本北海道雲丹

1,380 /690

台灣東港鮪魚

Taiwanese Donggang Tuna
台灣東港鎮產生鮪赤身

480 /264

牡丹蝦🍣

Botan Shrimp
牡丹海老

1,180 /590

日本北海道干貝

Japanese Hokkaido Scallop
日本北海道帆立貝

380 /209

白鮫

Striped Jack
縞鯊

480 /264

鮭魚

Salmon
サーモン

380 /209



適合搭配擁有高雅酸度的金人氣純米大吟釀，或是香味奔放口味紮實雅乃詩清酒。
Recommended Pairing with The Elegant Acidity of Ninki-Ichi Gold Ninki Junmai Daiginjo
Or Light And Refreshing Quality of Miyabi No Uta.

おすすめのお酒はエレガントな酸度を備えた【ゴールド人氣純米大吟釀】または上質でさわやかな味
わいの【雅乃詩】。

🍣 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

🌰 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

🥬 全素食 Vegan ベジタリアン

🦐 甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殼類を含みます

🌿 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.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

握 壽 司

Nigiri Sushi

にぎり寿司



特選八品握壽司

Assorted Eight Kinds of Nigiri Sushi

にぎり寿司八貫盛り合わせ

生魚片及握壽司品項將依當日漁獲供應狀況調整。菜單所列魚種僅供參考，實際供應內容可能因季節、漁獲及市場供貨情況而有所更動。

Sashimi and sushi selections are subject to daily catch availability. Fish varieties listed on the menu are for reference only and may vary according to seasonal conditions, daily catch, and market availability.

刺身および握り寿司の内容は、当日の漁獲および仕入れ状況により変更となる場合がございます。メニューに記載の魚種は参考例であり、季節や漁獲状況、市場の供給状況により異なる場合がございます。

 **特選八品握壽司**  1,780 /890 
Assorted Eight Kinds of Nigiri Sushi
にぎり壽司八貫盛り合わせ

日本北海道海膽 880 /440
Japanese Hokkaido Sea Urchin
日本北海道雲丹

鮪魚大腹 580 /290
Fatty Tuna
本鮪大とろ

牡丹蝦  380 /190
Botan Shrimp
牡丹海老

星鰻 220 /110
Sea Eel
煮穴子

日本北海道干貝 220 /110
Japanese Hokkaido Scallop
日本北海道帆立貝

白鮓 220 /118
Striped Jack
縞鮓

鯛魚 180 /90
Sea Bream
真鯛

台灣東港鮪魚 180 /90
Fresh Taiwanese Donggang Tuna
台灣東港鎮產生鮪赤身

鮭魚卵 160 /80
Salmon Roe
いくら醤油漬け

鮭魚 180 /90
Salmon
サーモン

玉子燒 80 /40
Sweet Egg
玉子焼き

生魚片及握壽司品項將依當日漁獲供應狀況調整。菜單所列魚種僅供參考，實際供應內容可能因季節、漁獲及市場供貨情況而有所更動。
Sashimi and sushi selections are subject to daily catch availability. Fish varieties listed on the menu are for reference only and may vary according to seasonal conditions, daily catch, and market availability.
刺身および握り寿司の内容は、当日の漁獲および仕入れ状況により変更となる場合がございます。メニューに記載の魚種は参考例であり、季節や漁獲状況、市場の供給状況により異なる場合がございます。



適合搭配口感沈穩俐落的天鷹心純米大吟釀，或是南部美人吟釀生儲藏。
Recommended Pairing with Refreshing And Clear Taste of Tentaka Kokoro Junmidaiginjo Or Nanbu Bijin Ginjo Namachozo.

おすすめのお酒はさわやかでキレのいい【天鷹心純米大吟釀】または【南部美人吟釀 生酒】。

-  主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ
-  堅果類 Contains nuts ナッツ入り
-  全素食 Vegan ベジタリアン

-  甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殼類を含みます
-  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.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

壽司卷

Sushi roll

巻き寿司



加州卷

California Roll

カリフォルニア巻き寿司

花壽司  450  /225
Hana Sushi Roll –
Shrimp Tempura, Eel, Egg, Tobiko
花寿司 (海老天・鰻・玉子・とびこ)

太卷壽司 (4片/8片)  280  /154 480  /264
Futomaki –
Shrimp Tempura & Tamago (4 pc/ 8 pc)
太巻き (海老天・玉子)

軟殼蟹卷壽司  290  /145
Soft Shell Crab Tempura Roll
ソフトシェルクラブ天婦羅巻き寿司

 加州卷  290  /145
California Roll –
Shrimp, Avocado & Tobiko
カリフォルニアロール (海老・アボカド・とびこ)

鐵火卷壽司 220  /110
Red Tuna Roll
鉄火巻き寿司

玉子焼卷壽司 150  /83
Egg Roll
玉子巻き寿司

磯雪昆布天蝦卷  360  /180
Isoyuki Kelp Tempura Shrimp Roll
磯雪昆布天ぷら海老巻き

炙燒鮭魚卷 580  /290
Aburi Salmon Roll
炙りサーモンロール

手卷壽司
Ternaki sushi hand roll
手巻き寿司

日本北海道海膽手卷 800  /400
Japanese Hokkaido Sea Urchin
Hand Roll
日本北海道雲丹手巻き寿司

鮭魚卵手卷 680  /340
Salmon Roe Hand Roll
鮭イクラ手巻き寿司

鰻魚手卷 210  /105
Eel Hand Roll
鰻手巻き寿司

鮮蝦蘆筍手卷  180  /90
Shrimp and Asparagus Hand Roll
海老アスパラ手巻き寿司



適合搭配口感沈穩俐落的天鷹心純米大吟釀，或是 南部美人吟釀生儲藏。
Recommended Pairing with Refreshing Clear Taste of Tentaka Kokoro Junmidaiginjo
Or Nanbu Bijin Ginjo Namachozo.
おすすめのお酒はさわやかでキレイのいい【天鷹心純米大吟釀】または【南部美人吟釀 生酒】。

 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ
 堅果類 Contains nuts ナッツ入り
 全素食 Vegan ベジタリアン

 甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殻類を含みます
 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.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

湯
品

Soup

椀物

台灣紅石斑蛤蠣羅勒清湯

Steamed Taiwanese Red Grouper In Clam Soup with Taiwanese Basil Aroma

台灣産赤羽太とはまぐり出汁のお椀、台湾バジルの香り





台灣紅石斑蛤蠣羅勒清湯

Steamed Taiwanese Red Grouper In Clam Soup with Taiwanese Basil Aroma

台湾産赤羽太とはまぐり出汁のお椀、台湾バジルの香り



400 /200

美國牛小排清湯

U.S. Beef Short Rib Soup

アメリカ産牛カルビのまし汁

560 /280

ibuki茶碗蒸

Steamed Egg Custard (Shrimp, Chicken, Ginkgo)

ibuki茶碗蒸し

260 /130



適合搭配口感淡麗、順暢不膩的八海山特別純米，或富有華麗吟釀香氣南部美人純米大吟釀 心白。

Recommended Pairing with The Light Smooth Taste of Hakkaisan Tokubetsu Junmai Or The Unique Gorgeous Ginjo Aroma and Soft Taste of Junmai Daiginjo Shinpaku Yamadanishiki.

おすすめのお酒はしつこさを感じないライトな【八海山特別純米】またはまろやかな風味の【南部美人純米大吟釀 心白】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



全素食 Vegan ベジタリアン



甲殻類海鮮 Contains Shellfish 甲殻類を含みます



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. 当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

燒
烤
精
選

Grilled

燒物

炭烤台灣雲林鰻魚

Charcoal-grilled Taiwanese Yunlin Kabayaki Eel

台灣雲林產うなぎの蒲焼き炭火焼き

炭烤活龍蝦

Charcoal-grilled Lobster

炭火焼きロブスター

2,980 /1490

炭烤美國菲力牛排

Grilled U.S. Beef Tenderloin Steak

炭火焼きアメリカ産フィレスステーキ

1,280 /640

炭烤美國沙朗

Charcoal-grilled U.S. Sirloin

炭火焼きアメリカ産サーロイン

980 /490

炭烤比目魚西京燒

Charcoal-grilled Miso-marinated Halibut

炭火焼き西京味噌仕立てのヒラメ

950 /475

花魚一夜干

Grilled Overnight-dried Atka Mackerel

ホッケの一夜干し

950 /475

炭烤台灣雲林鰻魚

Charcoal-grilled Taiwanese Yunlin Kabayaki Eel

台灣雲林産うなぎの蒲焼き炭火焼き

880 /440

炭烤台灣紅石斑

Charcoal-grilled Taiwan Red Grouper

炭火焼きハタ

830 /415

炭燒土雞腿佐洋蔥醬

Charcoal-grilled Free Range Chicken Thigh with Onion Sauce

炭火焼き地鶏もも肉・オニオンソース添え

580 /290

主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

堅果類 Contains nuts ナッツ入り

全素食 Vegan ベジタリアン

甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殻類を含みます

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.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

鍋
物

Hot Pot

鍋物

日本鹿児島縣和牛火鍋
Japanese Kagoshima Wagyu Beef (100gr)
日本鹿児島県産和牛 うどんすき鍋



日本鹿兒島縣和牛火鍋

Japanese Kagoshima Wagyu beef (100g)

日本鹿兒島県産和牛 うどんすき鍋

1,480 ^{/740}

美國牛小排火鍋

U.S. Beef Short Rib (150g)

米国产牛カルビ

1,080 ^{/540}

極品海鮮盛合火鍋

Assorted Seafood

海鮮の盛合れせ うどんすき鍋

1,480 ^{/740}

所有火鍋皆附當季鮮蔬、菇類、生讚岐烏龍麵及湯底二選一：特製日本北海道昆布及鹿兒島縣柴魚高湯或壽喜燒湯底

All Above Hot Pot Are Served with Seasonal Mushrooms, Vegetables And Udon. Two Choices of Special Hokkaido Kombu and Kagoshima Bonito Shabu-Shabu Or Sukiyaki.

上の鍋はすべて旬のキノコ、野菜、うどんと一緒に出されます。スペシャル北海道昆布と鹿児島県カツオしゃぶしゃぶ、すき焼きの2種類から選べます。



適合搭配酒質柔軟清雅且富含果香的杜之藏純米吟釀翠水或月山出雲純米吟釀
Recommended Pairing with Elegant and Fruity Aromas Of Morinokura Junmaiginjo Suisui Or Gassan Junmaiginjo Izumo.

おすすめのお酒はエレガントでフルーティーなテイストの【杜の蔵純米吟釀 翠水】または【月山出雲純米吟釀】

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



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



全素食 Vegan ベジタリアン



甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殻類を含みます



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. 当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

麵
物・
飯
物

Noodles & Rice

麵類・ご飯物



美國牛小排烏龍麵
U.S. Beef Short Rib Udon Noodles
アメリカ産牛カルビうどん

鴨肉蕎麥麵

Taiwan Yilan Duck Loin and Green Onion Soba Noodles

台灣宜蘭產鴨肉と三星ネギの南蛮そば

美國牛小排烏龍麵

U.S. Beef Short Rib Udon Noodles

アメリカ産牛カルビうどん

紫蘇吻仔魚飯

Rice with Shiso and Whitebait

紫蘇としらすご飯

青蚵壽喜飯

Sukiyaki Rice with Fresh Oysters

新鮮な牡蠣のすき焼きご飯

鰻魚飯

Grilled Eel Rice

鰻丼 (うなぎどん)

880 /440

980 /490

680 /340

780 /390

1,180 /590



適合口味醇厚且柔順的八海山雪室3年純米大吟釀，或是八海山純米大吟釀。

Recommended pairing with the thick smooth taste of Hakkaisan Snow Aged Junmaigin-jo 3 Years or Hakkaisan Junmai Daiginjo.

おすすめのお酒はコクのある【八海山純米大吟釀 雪氷室貯蔵三年】または【八海山純米大吟釀】。

🍷 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

🥜 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

🌱 全素食 Vegan ベジタリアン

🦐 甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殻類を含みます

🌿 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.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

甜品

Dessert

デザート



日式脆餅冰淇淋（愛知縣抹茶、香草、巧克力）

Crispy Japanese "Monaka" Wafers with Ice Cream

(Aichi Green Tea, Vanilla, Chocolate)

アイス最中(愛知県抹茶、バニラ、チョコレート)

 **黑芝麻純鮮奶酪**
Black Sesame Panna Cotta
黒ゴマパannaコッタ

 380 /190

 **日式脆餅冰淇淋** (愛知縣抹茶、香草、巧克力)
Crispy Japanese "Monaka" Wafers with Ice Cream
(Choice Of : Aichi Green Tea, Vanilla, Chocolate)
アイス最中 (日本愛知県抹茶、バニラ、チョコレート)

280 /140

黑糖葛切
Brown Sugar Kuzukiri
黒蜜くずきり

160 /80



適合搭配口感絲滑濃郁且溫柔甜味的奧之松桃顏撫子蜜桃酒或是天鷹蜂蜜酒。
Recommended pairing with the smooth, rich sweet taste of Tentaka Koiyoi Hatimitu no Osaka or Okunomatsu Momotoro.

おすすめのお酒はまろやかで甘味を帯びた【奥の松 ももとり】または【天鷹蜂蜜酒】。

 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 全素食 Vegan ベジタリアン

 甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殼類を含みます

 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.
当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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。

ibuki 海鮮火鍋套餐 / ibuki Crab Hot Pot Set Menu

ibuki海鮮鍋

First Dish

Soy Milk Tofu

Sashimi

Sashimi

Appetizer

Smoked Bonito Fish,
Red Prawn and Sea Urchin in Dashi Jelly
Deep-fried Zucchini

Fried

Shrimp Tempura

Main Course

Matsuba Crab Seafood Mini Hot Pot
Rice, Pickles

Dessert

Fresh Fruit & Uzuki with Brown Sugar Syrup

先付 | さきづけ

豆水豆腐
とうすいどうふ

刺身 | さしみ

生魚片
刺身

前菜 | ぜんさい

鰹魚稻草燒 ● 紅蝦海膽晶凍 🍣 素炸櫛瓜
鰹の薫焼き 赤海老と雲丹のジュレ ズッキーニの素揚げ

炸物 | 揚げ物

鮮蝦天婦羅 🍤
海老の天ぷら

主菜 | しゅさい

迷你日本北海道松葉蟹海鮮鍋 🍲
御飯 漬物
ミニ まつばがに かいせん なべ
しらすご飯 つけもの

甘味 | デザート

季節果物 & 黑糖葛切
きせつのくだもの & くろみつ くずきり

此套餐贈送特選清酒一杯

The Menu Includes One Glass of Sake of The Day

このコースをご注文のお客様には特選日本酒 1 杯プレゼント

每位NT\$1,880 per person / 🍶 940 ● 堅果類 contains nuts ナッツ入り

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。

ibuki 美國牛小排火鍋套餐 / ibuki U.S. Beef Short Ribs Hot Pot Set

ibukiいぶき 牛ショートリブ鍋セット（アメリカ産）

First Dish
Soy Milk Tofu

Sashimi
Sashimi

Appetizer
Smoked Bonito Fish,
Red Prawn and Sea Urchin in Dashi Jelly
Deep-fried Zucchini

Fried
Eel Tempura

Main Course
U.S. Beef Short Ribs Mini Hot Pot
Rice, Pickles

Dessert
Fresh Fruit & Uzuki with Brown Sugar Syrup

先付 | さきづけ
豆水豆腐
とうすいどうふ

刺身 | さしみ
生魚片
刺身

前菜 | ぜんさい
鰹魚稻草燒 ● 紅蝦海膽晶凍 ● 素炸櫛瓜
鰹の薫焼き 赤海老と雲丹のジュレ ブッキーニの素揚げ

炸物 | 揚げ物
星鰻天婦羅
星鰻の天ぷら

主菜 | しゅさい
美國牛小排迷你火鍋
御飯 漬物
アメリカ産牛カルビのミニ
しらすご飯 つけもの

甘味 | デザート
季節果物 & 黒糖葛切
きせつのくだもの & くろみつ くずきり

此套餐贈送特選清酒一杯

The Menu Includes One Glass Of Sake of The Day
このコースをご注文のお客様には特選日本酒 1 杯プレゼント

每位NT\$2,280 per person / ☎1140 ● 堅果類 contains nuts ナッツ入り

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。

鶯 懷石 / Uguisu Kaiseki

鶯 懷石

每位NT\$2,980 per person /1490



先付 | First Dish | さきづけ

豆水豆腐

Soy Milk Tofu

とうすいどうふ

前菜 | Appetizer | ぜんさい

三品生魚片 鰹魚稻草燒 白甘軟絲晶凍白甘

素炸櫛瓜 油菜浸煮

Assorted Three Types of Sashimi | Smoked Bonito Fish

Shimaaji Squid Jelly | Deep-fried Zucchini with Shrimp

Assorted Vegetable with Dashi

り合わせ | 鰹の薫焼き | イカジュレ |

ズッキーニの素揚げ | ゆさいのひたしに

湯品 | Soup | しる

蛤蜊薑絲清湯

Clam Ginger Soup

あさりと千切り生姜の澄まし汁

烤物 | Main Course | やきもの

鱈魚西京燒佐烏魚子

Saikyo Yaki Cod Fish with Mullet Roe

たらのさいきょうやきカラスミ添え

主菜 | Meal | 食事をする

波士頓龍蝦佐馬賽魚湯

Boston Lobster with Bouillabaisse Sauce

ボストンロブスターのマルセイユ風ブイヤベース添え

食事 | Meal | 食事をする

吻仔魚飯 漬物 味噌湯

Whitebait Rice, Pickles, Miso Soup

しらすご飯 つけもの みそしる

甘味 | Dessert | デザート

季節果物 & 抹茶脆餅冰淇淋

Fresh Fruit & Matcha Ice Cream

きせつのくだもの & 抹茶アイス最中

精選清酒加價購 Supplement Charge For Selected Sake Wine

● 奥之松純米大吟釀 氣泡酒 Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling NT\$1,280 / 290ml

● 月山cloud瓶内二次發酵 氣泡酒 Gassan Cloud Sparkling NT\$1,580 / 300ml

以上價格需外加一成服務費 Above menu price is subject to 10% service charge 上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

香格里拉會點數兌換 Shangri-La Circle Points Redemption

椿 懷石 / Tubaki Kaiseki

椿 懷石

每位NT\$3,380 per person /1690



先付 | First Dish | さきづけ

鮑魚豆腐

Abalone Tofu

あわびいり どうふ

前菜 | Appetizer | ぜんさい

三品生魚片 鰹魚稻草燒 紅蝦海膽晶凍

酥炸軟殼蟹 油菜浸煮

Assorted Three Types of Sashimi | Smoked Bonito Fish

Shrimp Sea Urchin Jelly | Deep-fried Soft-shelled Crab

Assorted Vegetable with Dashi

り合わせ | 鰹の薫焼き | 赤エビとウニのジュレ |

ソフトシェルクラブのすあげ | ゆさいのひたしに

湯品 | Soup | しる

台灣紅石斑清湯

Taiwan Red Coral Trout Soup

アカハタのスープ

炸物 | Deep Fried | 揚げ物

綜合天婦羅

Assorted Tempura

天ぷら盛り合わせ

烤物 | Main Course | やきもの

炭烤日本和牛沙朗

Charcoal-grilled Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロインの炭火焼き

食事 | Meal | 食事をする

牡蠣飯 漬物 味噌湯

Oyster Rice, Pickles, Miso Soup

かきめし つけもの みそしる

甘味 | Dessert | デザート

季節果物 & 黑糖葛切

Fresh Fruit & Uzuikiri with Brown Sugar Syrup

きせつのくだもの & くろみつ くずきり

精選清酒加價購 Supplement Charge For Selected Sake Wine

● 奥之松純米大吟釀氣泡酒 Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling NT\$1,280 / 290ml

● 月山cloud瓶内二次發酵氣泡酒 Gassan Cloud Sparkling NT\$1,580 / 300ml

甲殼類海鮮 Contains Shellfish 甲殼類を含みます

以上價格需外加一成服務費 Above menu price is subject to 10% service charge 上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

香格里拉會點數兌換 Shangri-La Circle Points Redemption