



如有對食物過敏或特殊需求，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



綜合生魚片定食
Assorted Sashimi
刺身定食

2,580  1290

北海道海膽、鮪魚大腹、鮭魚、鯛魚、
北海道干貝、白魷、天使紅蝦

Hokkaido Sea Urchin, Otoro Tuna, Salmon, Sea Bream,
Hokkaido Scallop, Greater Amberjack, Argentine Red Shrimp
北海道産ウニ、本マグロ大トロ、サーモン、真鯛、
北海道産ホタテ、カンパチ、天使の海老

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、味噌湯、
季節果盤、季節甜點
Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables
with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice,
Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert
とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶしぞえ、あおなのおひたし
、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ

綜合握壽司定食
Assorted Nigiri
握り寿司定食

2,380  1190

北海道海膽、鮪魚大腹、鯛魚、星鰻
北海道干貝、白魷、天使紅蝦、鮭魚卵

Hokkaido Sea Urchin, Otoro Tuna, Sea Bream, Conger Eel,
Hokkaido Scallop, Greater Amberjack, Argentine Red Shrimp,
Salmon Roe
北海道産ウニ、本マグロ大トロ、真鯛、穴子、北海道産ホタテ、
カンパチ、天使の海老、イクラ

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、
味噌湯、季節果盤、季節甜點
Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables
with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed
Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert
とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶしぞえ、あおな
のおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ



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。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified  甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。



台灣雲林蒲燒鰻魚飯定食

Grilled Taiwanese Yunlin Eel

台湾雲林の蒲焼き鰻丼定食

1,180/590

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎよのたつたあげ、やきやさい かつおぶし ぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ

酒蒸台灣紅石斑

佐鮑魚海鮮與白松露醬

1,380/690

Sake-steamed Taiwan Red Grouper & Abalone with White Truffle Sauce

台灣產アカハタ酒蒸し

鮑と海鮮 白トリュフソースをあしらって

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎよのたつたあげ、やきやさい かつおぶし ぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ



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

🦀 甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。



牛肉涮涮鍋御膳 Beef Hot Pot Teishoku 牛肉しゃぶしゃぶ御膳

1,580/790

美國牛肉盤、讃岐烏龍麵、季節菜盤

U.S. Beef, Udon Noodles, Seasonal Vegetable Plate

アメリカ産牛肉の盛り合わせ、讃岐うどん、季節の野菜盛り合わせ

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎよのたつたあげ、やきやさい かつおぶしぞえ、あおなのおひたし、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ

海鮮天婦羅丼御膳 Seafood Tempura Rice Bowl 海鮮天ぷら丼

1,080/540

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎよのたつたあげ、やきやさい かつおぶしぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ



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

 甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。



比目魚西京焼定食

Miso Glazed Halibut

ヒラメの西京焼き

1,180/590

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶし ぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ

花魚一夜干定食

Overnight-dried Atka Mackerel

ほっけ一夜干し

1,180/590

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶし ぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ



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

甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。



炭烤日本鹿兒島縣 和牛沙朗定食

Japanese Kagoshima
Wagyu Sirloin Beef Steak
鹿兒島県産和牛サーロイン定食

1,580/790

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、
白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style,
Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered
Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice, Japanese
Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶし
ぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつ
のくだもの、きせつのかんみ

炭烤美國沙朗牛排定食

U.S. Prime Beef Sirloin
アメリカ産サーロインステーキ定食

1,280/640

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、
白飯、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style,
Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes,
Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Steamed Rice,
Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter,
Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶし
ぞえ、あおなのおひたし、ごはん、こうのもの、みそしる、きせつ
のくだもの、きせつのかんみ



ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified 甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。



精選主廚御膳A

Chef's Special Set A

料理長おすすめ御膳A

1,680  /840

精選五貫握壽司、鮮蝦天婦羅烏龍麵

Chef's Selection of 5 Pieces Nigiri Sushi, Udon Noodles with Shrimp Tempura

厳選握り寿司五貫、海老天ぷらうどん

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶしぞえ、あおなのおひたし、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ

精選主廚御膳B

Chef's Special Set B

料理長おすすめ御膳B

1,680  /840

精選五貫握壽司、唐揚雞冷蕎麥麵

Chef's Selection of 5 Pieces Nigiri Sushi, Chilled Soba Noodles with Japanese Fried Chicken

厳選握り寿司五貫、鶏の唐揚げと冷やし蕎麦

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉烤時蔬、油菜浸煮、漬物、味噌湯、季節果盤、季節甜點

Soy Milk Tofu, Deep-Fried Seasonal Fish Tatsuta Style, Grilled Seasonal Vegetables with Bonito Flakes, Simmered Seasonal Greens in Dashi Broth, Japanese Pickles, Miso Soup, Seasonal Fruit Platter, Seasonal Dessert

とうすいどうふ、せんぎょのたつたあげ、やきやさい かつおぶしぞえ、あおなのおひたし、こうのもの、みそしる、きせつのくだもの、きせつのかんみ



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

 甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。



台灣雞腿肉佐特製洋蔥醬定食 Taiwanese Chicken with Onion Sauce 台湾産鶏もも肉の特製オニオンソース

1,080[🍴]/540

豆水豆腐、鮮魚龍田揚、粉鯉綠竹筍、油菜浸煮、
炊飯、漬物、味噌湯、季節果盤、黒糖葛切

Soy Milk Tofu, Fish Tatsutaage, Bamboo Shoot with Bonito,
Assorted Vegetables with Dashi, Rice, Pickles, Miso Soup,
Seasonal Fruit, Kuzukiri

とうすいどうふ、せんぎょ たつたあげ、たけのこ、
ゆさいのひたし、すいはん、につけもの、みそしる、
きせつのくだもの、くろみつ ぐずきり

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

🦐 甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。

單點菜單 A La Carte Menu

開胃菜 Appetizer ぜんさい

台灣毛豆 200/100 
Taiwanese Edamame
台湾の枝豆

和風庭園沙拉佐和風醬 480/240
Japanese-style Salad with
Japanese-style Dressing
和風ガーデンサラダ

炙燒鮭魚沙拉 580/290
Seared Salmon Salad
炙りサーモンサラダ

鮑魚豆腐 340/170
Abalone Tofu
あわびいり どうふ

鰹魚稻草燒  280/140
Smoked Bonito Fish
鰹の薫焼き

炙燒干貝柚子味噌 340/170
Seared Scallops with Yuzu Miso Sauce
炙りホタテの柚子味噌ソース掛け

手卷壽司 Hand Roll Sushi 手巻き寿司

日本北海道海膽手卷 800/400
Japanese Hokkaido Sea Urchin Hand Roll
北海道産ウニ手巻き寿司

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
Fresh Shrimp and Asparagus Hand Roll
海老とアスパラの手巻き寿司

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

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。

單點菜單 A La Carte Menu

壽司&生魚片 Sushi & Sashimi 寿司 & 刺身

特選七品生魚片  2,580  /1290
Seven Kinds of Premium Sashimi
特選七種刺身盛り合わせ

特選五品生魚片  1,580  /790
Five Kinds of Premium Sashimi
特選五種刺身盛り合わせ

特選八品握壽司  1,780  /890
Premium Selection of 8 Pieces Nigiri Sushi
特選八貫握り寿司

加州卷  290  /145
California Roll
カリフォルニアロール

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

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

鐵火卷壽司 220  /110
Tuna Roll
鉄火巻き寿司

玉子燒壽司 150  /75
Egg Roll
玉子焼き寿司

花壽司  450  /225
Hana Sushi
花寿司

太卷壽司 (4片/8片)  280  /140 480  /240
Futomaki Roll (4pc / 8pc)
太巻き寿司

炸軟殼蟹壽司  290  /145
Soft Shell Crab Tempura Roll
ソフトシェルクラブ寿司

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified  甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。

單點菜單 A La Carte Menu

烤物 Grill 焼き物

炭烤美國菲力牛排 1,280/640 
Grilled U.S. Beef Tenderloin Steak
炭火焼きアメリカ産フィレステーキ

炭烤活龍蝦  2,980/1490
Charcoal-Grilled Lobster
炭火焼きロブスター

炭烤台灣紅石斑 830/415
Charcoal-Grilled Taiwan Red Grouper
炭火焼きハタ

炭烤台灣雲林鰻魚 880/440
Charcoal-Grilled Taiwanese Yunlin
Kabayaki Eel
台湾雲林産うなぎの蒲焼き炭火焼き

炸物 Deep-fried 揚げ物

和風綜合天婦羅  680/340 
Japanese Style Assorted Tempura
和風盛り合わせ天ぷら

明太子土雞腿唐揚 680/340
Fried Chicken Thigh with Mentaiko Sauce
明太子入り地鶏もも唐揚げ

湯品 Soup スープ

台灣紅石斑蛤蜊羅勒清湯 400/200
Taiwan Red Grouper and
Clam Clear Soup with Basil
台湾産赤ハタとハマグリ
のバジル入り澄まし汁

美國牛小排清湯 560/280
U.S. Beef Short Rib Soup
アメリカ産牛カルビのまし汁

ibuki茶碗蒸 260/130
Steamed Egg Custard
茶碗蒸し

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified  甲殼類海鮮 Contains Shellfish

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。

單點菜單 A La Carte Menu

主食 Main Course しゅしょく

鴨肉蕎麥麵 880/440 
Taiwan Yilan Duck Loin and
Green Onion Soba Noodles
台湾宜蘭産鴨肉と三星ネギの南蛮そば

美國牛小排烏龍麵 980/490
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 680/340
Rice with Shiso and Whitebait
紫蘇としらすご飯

青蚵壽喜飯 780/390
Sukiyaki Rice with Fresh Oysters
新鮮な牡蠣のすき焼きご飯

甜點 Dessert 甘味

黑芝麻純鮮奶酪   380/190
Black Sesame panna cotta
黒ごまミルクプリン

日式脆餅冰淇淋  280/140
(愛知縣抹茶 香草 巧克力)
Crispy Japanese “MONAKA” Wafer
With Ice Cream
(Choice Of : Aichi Matcha / Vanilla / Chocolate)
サクサク最中アイス
(愛知抹茶・バニラ・チョコレートからお選びいただけます)

黑糖葛切 160/80
Brown Sugar Kuzukiri
黒蜜くずきり

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified  堅果類 Contains Nuts  牛奶 Dairy

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。