



鐵板燒區

最後點餐時間

Last Order | ラストオーダー

午餐 / Lunch / ランチ

14:00

晚餐 / Dinner / ディナー

21:30

山里

YAMAZATO
JAPANESE RESTAURANT

供應時間
11:30 - 14:00
18:00 - 21:30

精選套餐

SPECIAL COURSE / 特別コース

鐵板燒套餐
TEPPANYAKI COURSE
鉄板焼コース

主廚沙拉
Chef Salad / サラダ

麵包
Bread / ガーリックトースト

湯品任選一款
Choice of Soup / スープをお選びください

白玉濃湯 Vegetable Soup 野菜スープ	經典洋蔥濃湯 Onion Soup オニオンスープ	海鮮清湯 Seafood Clear Soup 海鮮スープ	卡布奇諾蘑菇濃湯 Mushroom Cappuccino マッシュルームスープ
---------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	---

明蝦&北海道干貝
Prawn and Hokkaido Scallops
車海老と北海道産ホタテ貝柱

主餐任選一款
Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

沙朗牛排
US Sirloin / サーロイン (產地: 美國) 100g

宜蘭鴨胸
Duck Breast / 宜蘭產鴨胸肉 (產地: 台灣) 120g

小羔羊排(2支)
Lamb Chop (2 pcs) / ラムチョップ (2本) (產地: 紐西蘭)

雞腿排
Chicken Thigh / 鷄もも肉 (產地: 台灣) 230-250g

松阪豬
Pork Neck / 松阪豚ネック (產地: 台灣) 100g

時令鮮蔬
Seasonal Vegetables / 旬の野菜

特製甜品
Dessert / 甘味

咖啡或紅茶
Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

NT\$ 2,200

以上價格皆以新台幣計算, 需另加10%服務費
All price are in TWD and subject to a 10% service charge.
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます。

特選午間套餐

LUNCH RECOMMEND / おすすめランチコース

主廚沙拉
Chef Salad / サラダ麵包
Bread / ガーリックトースト湯品任選一款
Choice of Soup / スープをお選びください白玉濃湯
Vegetable Soup
野菜スープ經典洋蔥濃湯
Onion Soup
オニオンスープ海鮮清湯
Seafood Clear Soup
海鮮スープ卡布奇諾蘑菇濃湯
Mushroom Cappuccino
マッシュルームスープ松露米型麵&魚排
Truffle Flavored Risoni and Fish Fillet
トリュフ風味のリゾーニと魚のソテー龍蝦(半隻)
Lobster (Half) / ロブスター(半尾)主餐任選一款
Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

沙朗牛排US Sirloin / サーロイン (產地: 美國) 100g	NT\$ 2,500
菲力牛排Fillet / フィレ (產地: 美國) 100g	NT\$ 2,500
宜蘭鴨胸Duck Breast / 宜蘭產鴨胸肉 (產地: 台灣) 120g	NT\$ 2,300
雞腿排Chicken Thigh / 鶏もも肉(產地: 台灣) 230-250g	NT\$ 2,200

時令鮮蔬
Seasonal Vegetables / 旬の野菜特製甜品
Dessert / 甘味咖啡或紅茶
Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

精選晚間套餐

SPECIAL DINNER COURSE / 特別ディナーコース

主廚沙拉

Chef Salad / サラダ

前菜

Appetizer / 前菜

麵包

Bread / ガーリックトースト

湯品任選一款

Choice of Soup / スープをお選びください

白玉濃湯

Vegetable Soup

野菜スープ

經典洋蔥濃湯

Onion Soup

オニオンスープ

海鮮清湯

Seafood Clear Soup

海鮮スープ

卡布奇諾蘑菇濃湯

Mushroom Cappuccino

マッシュルームスープ

海鮮

Seafood / 海鮮

鮮魚&明蝦&北海道干貝

Seasonal Fish, King Prawn and Hokkaido Scallops / 旬の魚と車海老と北海道産ホタテ貝柱

主餐任選一款

Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

沙朗牛排 (產地：美國)

US Sirloin / サーロイン 100g

宜蘭鴨胸 (產地：台灣)

Duck Breast / 宜蘭產鴨胸肉 120g

小羔羊排(2支) (產地：紐西蘭)

Lamb Chop (2 pcs) / ラムチョップ (2本)

雞腿排 (產地：台灣)

Chicken Thigh / 鶏もも肉 230-250g

松阪豬 (產地：台灣)

Pork Neck / 松阪豚ネック 100g

鮑魚&廣島牡蠣

Abalone and Oyster / アワビと広島産カキ

時令鮮蔬

Seasonal Vegetables / 旬の野菜

經典炒飯

Fried Rice / チャーハン

特製甜品

Dessert / 甘味

咖啡或紅茶

Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

NT\$ 2,500

以上價格皆以新台幣計算・需另加10%服務費・
All price are in TWD and subject to a 10% service charge.
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

晚間海陸套餐

SURF & TURF DINNER COURSE / サーフ&ターフディナーコース

主廚沙拉

Chef Salad / サラダ

前菜

Appetizer / 前菜

麵包

Bread / ガーリックトースト

湯品任選一款

Choice of Soup / スープをお選びください

白玉濃湯

Vegetable Soup

野菜スープ

經典洋蔥濃湯

Onion Soup

オニオンスープ

海鮮清湯

Seafood Clear Soup

海鮮スープ

卡布奇諾蘑菇濃湯

Mushroom Cappuccino

マッシュルームスープ

鴨肝&水果千層佐紅酒醬

Duck Liver and Fruit with Red Wine Sauce / フォアグラと果物のミルフィーユ添え 赤ワインソース

海鮮任選一款

Choice of Seafood / 海鮮セットをお選びください

鮑魚&鮮菇

Abalone and Mushroom

アワビとキノコ

龍蝦(半隻)&魚卵&時蔬

Lobster, Scallops and Vegetable

ロブスター(半尾)と魚卵と野菜

主餐任選一款

Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

日本A5黑毛和牛菲力A5 Wagyu Fillet / A5黑毛和牛フィレ 140g

NT\$6,200

日本A5黑毛和牛沙朗A5 Wagyu Sirloin / A5黑毛和牛サーロイン 140g

NT\$5,800

和牛雙饗宴(沙朗/菲力)Sirloin and Fillet / サーロインとフィレ 70g/70g

NT\$5,500

龍蝦全餐 Lobster / ロブスター

NT\$4,200

老饗牛排 Rib Eye Cap / リブアイキャップ 100g

NT\$5,200

菲力牛排 Fillet / フィレ 100g

NT\$3,750

肋眼牛排 Rib Eye / リブアイ 100g

NT\$3,250

小羔羊排(2支) Lamb Chop (2 pcs) / ラムチョップ(2本)

NT\$3,300

伊比利豬上蓋肉 Iberico Pork Cap / イベリコ豚キャップ 100g

NT\$3,150

沙朗牛肉捲(3捲) Sirloin Roll (3 Rolls) / サーロインロール (3卷)

NT\$3,150

時令鮮蔬

Seasonal Vegetables / 旬の野菜

經典炒飯

Fried Rice / チャーハン

特製甜品

Dessert / 甘味

咖啡或紅茶

Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

單點

A LA CARTE /アラカルト

白玉濃湯/經典洋蔥濃湯/海鮮清湯/卡布奇諾蘑菇濃湯 Vegetable Soup / Onion Soup / Seafood Clear Soup / Mushroom Cappuccino 野菜スープ / オニオンスープ / シーフードスープ / マッシュルームスープ	NT\$ 200
廣島牡蠣(2顆) Oyster (2 Piece) / 広島産カキ(2個)	NT\$ 300
時令鮮魚 Seasonal Fish / 旬の魚	NT\$ 350
帆立貝(2顆) Scallop (2 Piece) / ホタテ貝柱(2個)	NT\$ 420
明蝦(1尾) King Prawn (1 Tail) / 車海老 (1尾)	NT\$ 480
鴨肝 50g Duck Liver 50g / フォアグラ 50g	NT\$ 700 停售
嫩煎雞排 230-250g Pan-Fried Chicken 230-250g / チキンソテー 230-250g	NT\$ 700
伊比利豬上蓋肉 150g Iberico Pork Cap 150g / イベリコ豚キャップ 150g	NT\$ 1,100 (產地:西班牙)
龍蝦(半隻) Lobster (Half) / ロブスター(半尾)	NT\$ 1,100

單點

A LA CARTE /アラカルト

南非活鮑魚(帶殼120-140g) South Africa Abalone (On Half Shell 120-140g) 南アフリカ産活アワビ(殻盛り120-140g)	NT\$ 1,100
US Prime特級沙朗150g US Prime Sirloin 150g / US Primeサーロイン 150g	NT\$ 1,800 (產地：美國)
紐西蘭小羔羊(3支) New Zealand Lamb Chop (3 Piece) / ニューージーランド産ラムチョップ(3本)	NT\$ 1,600
US Prime菲力牛排150g US Prime Fillet 150g / US Prime ファイレ 150g	NT\$ 2,100 (產地：美國)
US Prime老饕牛排(限量) 150g US Prime Rib Eye Cap (Limited) 150g / リブアイキャップ(數量限定) 150g	NT\$ 2,300 (產地：美國)
日本和牛沙朗120g Japanese Wagyu Sirloin 120g / 日本産和牛サーロイン 120g	NT\$ 2,600 (產地：日本)
日本和牛菲力120g Japanese Wagyu Fillet 120g / 日本産和牛ファイレ 120g	NT\$ 3,200 (產地：日本)
炒飯 Fried Rice / チャーハン	NT\$ 350