供應時間 11:30 – 13:30
提供時間 11:30 – 13:30

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

精選午間套餐

特別ランチコース SELECTED LUNCH COURSE MENU

主廚沙拉

サラダ Chef Salad

湯品任選一款 搭蒜味麵包

スープをお選びください, ガーリックトースト付き Choice of Soup Served with Garlic Bread

經典洋蔥湯｜Onion Soup｜オニオンスープ

海鮮清湯｜Seafood Soup｜シーフードスープ

蘑菇濃湯｜Mushroom Soup｜マッシュルームスープ

海 鮮

Seafood シーフード

漁港直送鮮魚、澎湖明蝦、北海道干貝

Seared Daily Fish, Penghu King Prawn, and Hokkaido Scallop｜旬の魚、澎湖産車海老、北海道産ホタテ貝

活青龍蝦加購價 半隻 NT$1,000

Price Add-on For Half Coral Lobster ｜ロブスター（半尾）追加＋NT$1,000

主菜任選一款

Choice of Main Dish｜メインディッシュをお選びください

美國沙朗牛排｜U.S Sirloin｜アメリカ産サーロイン100g

紐西蘭小羔羊｜New Zealand Lamb Chop｜ニュージーランド産ラムチョップ200g

宜蘭櫻桃鴨胸｜Yilan Cherry Duck Breast｜宜蘭産鴨胸肉120g

放山桂丁雞雞腿｜Kuei Ting Chicken Thigh｜台湾産鶏もも肉250g

台灣究好豬松板肉｜Taiwan Pork Neck｜台湾産究好松阪豚ネック100g

時令鮮蔬

Seasonal Vegetables｜旬の野菜

經典蒜香炒飯

Fried Rice with Garlic｜ガーリックチャーハン

甜 點

Daily Sweet｜本日のデザート

咖啡或紅茶

Coffee or Black 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頂きます

供應時間 18:00 – 21:00
提供時間 18:00 – 21:00

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

鐵板燒晚間套餐

鉄板焼きセットメニュー　TEPPANYAKI DINNER COURSE MENU

日式前菜盛合
前菜三点　Appetizer 3 Kinds

和風堅果沙拉
和風ナッツサラダ　Mixed Salad with Nuts

湯品任選一款搭蒜味麵包
スープをお選びください, ガーリックトースト付き　Choice of Soup Served with Garlic Bread

海鮮清湯 / 卡布奇諾蘑菇濃湯 / 洋蔥濃湯
シーフード スープ / マッシュルームスープ / オニオンスープ
Seafood Soup / Mushroom Soup / Onion Soup

南非鮑魚、北海道厚岸生蠔
南アフリカ産鮑と北海道産カキ　South African Abalone and Hokkaido Oyster

自選季節海鮮盛合
旬の海鮮盛り合わせ　Seasonal Seafood

小龍蝦(半隻) 或 台灣現流明蝦、北海道喜知次
ロブスター（半分）又は 台湾産活け車海老 、北海道産キンキ
Half Coral Lobster or Taiwan King Prawn and Hokkaido Kinki Fish

特級美國肋眼
アメリカリブアイ　U.S. Prime Ribeye

日本大分和牛紐約客肉捲
大分県産和牛ニューヨークストリップロインロール　Japanese Oita Wagyu Beef Short Loin Roll

牛肉飲食禁忌者，任選下列二種盛合
牛肉を召し上がれない方は下記の食材をお選びください
For individuals with dietary restrictions against beef, you can choose two meat dishes from the following options;

西班牙伊比利豚　スペインイベリコ豚キャップ　Spain Iberico Bellota Pork
台灣究好豬松阪肉　台湾産トントロ　Taiwan Pork Neck
宜蘭櫻桃鴨胸　台湾宜蘭産鴨ロース　Yilan Cherry Duck Breast
放山桂丁雞雞腿　台湾産鶏もも肉　Kuei Ting Chicken Thigh

季節野菜盛合　旬の野菜盛り合わせ　Seasonal Vegetables
蒜香牛筋炒飯　ガーリック牛すじチャーハン　Beef Tendon Fried Rice with Garlic
法式薄餅、烤布蕾　クレープ　クレームブリュレ　French Crêpes and Crème Brûlée
季節水果　果物　Seasonal Fruits

NT$3,600

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頂きます

供應時間 18:00 – 21:00
提供時間 18:00 – 21:00

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

鐵板燒主廚推薦套餐

鉄板焼きシェフおすすめセットメニュー | TEPPANYAKI Chef's Recommended Course Menu

日式前菜盛合 | 前菜三点 | Appetizer 3 Kinds
和風鱈場蟹蟹肉沙拉 | 和風タラバカニサラダ | Hokkaido King Crab Salad

湯品任選一款搭蒜味麵包 | スープをお選びください、ガーリックトースト付き
Choice of Soup Served with Garlic Bread
筍殼魚海鮮清湯 | 卡布奇諾蘑菇濃湯 | 洋蔥濃湯
マーブルゴビー魚介スープ | マッシュルームスープ | オニオンスープ
Marble Goby Seafood Soup | Mushroom Soup | Onion Soup

北海道鱈場蟹兩吃 | 北海道タラバガニ2つの調理法
Hokkaido King Crab Cooked Two Ways
乾煎蟹腿 / 小蟹肉海苔捲 | タラバの乾煎り / タラバ海苔巻き
Pan-fried Crab Legs / Crab Sea Sedge Roll

主餐任選以下組合 | メインディッシュをお選びください | Choice of Main Dish

宮崎和牛菲力 | 宮崎産和牛フィレ 50g
Miyazaki Wagyu Beef Filet Mignon

美國特級菲力 | アメリカフィレ70g
U.S Prime Filet Mignon

大分和牛紐約客肉捲2捲
大分産和牛ニューヨークストリップロインロール2枚
Oita Wagyu Beef Wrap 2 rolls

NT$ 6,000

大分和牛紐約客肉捲2捲
大分産和牛ニューヨークストリップロインロール2枚
Oita Wagyu Beef Wrap 2 rolls

NT$ 5,500

牛肉飲食禁忌者, 任選下列二種盛合
牛肉を召し上がれない方は下記の食材をお選びください
For individuals with dietary restrictions against beef, you can choose two meat dishes from the following options;

西班牙伊比利豚 | スペインイベリコ豚キャップ80g
Spain Iberico Bellota Pork

台灣究好豬松阪肉 | 台湾産トントロ 80g
Taiwan Pork Neck

宜蘭櫻桃鴨胸 | 台湾宜蘭産鴨ロース 120g
Yilan Cherry Duck Breast

放山桂丁雞雞腿 | 台湾産鶏もも肉 120g
Kuei Ting Chicken Thigh

紐西蘭小羔羊排 | ニュージーランド ラムチョップ 200g
New Zealand Lamb Chop

紐西蘭產鹿肉 | ニュージーランド産鹿肉 70g
New Zealand Venison

NT$5,500

季節野菜盛合 | 旬の野菜盛り合わせ | Seasonal Vegetables
蒜香牛筋炒飯 | ガーリック牛すじチャーハン | Beef Tendon Fried Rice with Garlic
法式薄餅 / 烤布蕾 | クレープ / クレームブリュレ | French crêpes / Crème Brûlée
季節水果 | 果物 | Seasonal Fruits

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頂きます