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

13:30

晚餐 / Dinner / ディナー

21:00

山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

供應時間 11:30 – 13:30

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

鐵板燒精選午間套餐

鉄板焼特別ランチコース | TEPPANYAKI SELECTED LUNCH COURSE MENU

主廚沙拉
Chef Salad | サラダ

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

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

北海道喜知次 澎湖明蝦 厚岸生蠔
Hokkaido Kinki Fish and Taiwan King Prawn, Hokkaido Oyster
北海道産キンキ、台湾産活け車海老、北海道厚岸カキ

活青龍蝦加購價 半隻NT$1,000
Price Add-on For Half Coral Lobster | ロブスター（半匹）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 | アメリカ産サーロイン100g | U.S Sirloin
紐西蘭小羔羊 | ニュージーランド産ラムチョッ200g | New Zealand Lamb Chop
宜蘭櫻桃鴨胸 | 宜蘭産鴨胸肉120g | Yilan Cherry Duck Breast
放山桂丁雞雞腿 | 台湾産鶏もも肉250g | Kuei Ting Chicken thigh
台灣究好豬松板肉 | 台湾産究好松阪豚ネック100g | Taiwan Pork Neck
紐西蘭產鹿肉 | ニュージーランド産鹿肉80g | New Zealand Venison

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

鐵板燒特選套餐

鉄板焼き特選コースメニュー ｜ TEPPANYAKI COURSE MENU

日式前菜盛合 ｜ 前菜3種盛り合わせ ｜ Assorted 3 Kinds of Appetizer

主廚沙拉 ｜ Chef Salad ｜ サラダ

湯品任選一款　スープをお選びください　Choose the Soup from these 3 kinds
海鮮清湯 ｜ 蘑菇濃湯 ｜ 洋蔥濃湯
海鮮スープ ｜ マッシュルームスープ ｜ オニオンスープ
Seafood Soup ｜ Mushroom Soup ｜ Onion Soup

季節海鮮 ｜ 旬の海鮮 ｜ Seasonal Seafood

錦繡龍蝦佐明太子醬 ｜ ニシキエビ明太子ソース添え ｜ Spiny Lobster with Mentaiko Sauce

清蒸北寄貝 ｜ 蒸し北寄貝 ｜ Steamed Sakhalin surf clam

鐵板香煎紅條 ｜ ユカタハタの鉄板焼き ｜ Vermillion Seabass Teppayaki

和牛雙拼 ｜ メインディッシュ ｜ Main Dish

日本大分和牛沙朗
大分県産和牛サーロイン 50g｜Japanese Oita Wagyu Beef Sirloin

日本大分和牛肉捲
大分県産和牛ロール 30g｜Japanese Oita Wagyu Beef Roll

牛肉飲食禁忌者, 任選下列二種盛合　牛肉以外をご希望の方は、下記の食材から２種類お選びください
For individuals with dietary restrictions against beef, you can choose 2 kinds of meat 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

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

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

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

季節野菜盛合 ｜ 旬の野菜盛り合わせ ｜ Seasonal Vegetables

蒜香炒飯 ｜ ガーリックチャーハン ｜ 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 ｜ 季節の果物 ｜ 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

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

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

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

單 點

A LA CARTE ｜ アラカルト

經典洋蔥湯 / 海鮮清湯 / 蘑菇濃湯 NT$300
Onion Soup / Seafood Soup / Mushroom Soup
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

北海道厚岸牡蠣1顆 NT$500
Hokkaido Oyster, 1 Piece
北海道産厚岸カキ1枚

北海道干貝2 顆 NT$420
Hokkaido Scallop, 2 Pieces
北海道産ホタテ貝2枚

明蝦1尾 (產地：澎湖) NT$480
Penghu King Prawn, 1 Piece
台湾産車えび1匹（産地：澎湖）

時令鮮魚 NT$450
Seasonal Fish
旬の魚 鉄板焼き

活青龍蝦 半隻 / 整隻 時價
Live Coral Lobster, Half/Whole Current Price
ロブスター（半尾）/ ロブスター（1尾） 時価

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

單 點

A LA CARTE ｜ アラカルト

台灣產究好豬松阪肉120克 NT$450
Taiwan Pork neck 120g
台湾産トントロ 120g

西班牙伊比利豬上蓋肉150克 NT$1,100
Spain Iberico Pork Cap 150g
スペイン産イベリコ豚キャップ

藍龍蝦（產地：法國布列塔尼）半隻 / 整隻 時價
Brittany Blue Lobster (France) Half / Whole Current Price
ヨーロピアンロブスター（産地：フランス ブルターニュ） 時価

北海道鱈場蟹腳 時價
Hokkaido Red King Crab Legs Current Price
北海道産タラバガニ足 時価

經典蒜香炒飯 NT$350
Fried Rice with Garlic
ガーリックチャーハン

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

精選牛排

Premium Steakプレミアムステーキ

美國頂級沙朗牛排150克 NT$1,800
U.S Prime Sirloin 150g
アメリカンサーロイン

日本宮崎縣A5和牛菲力120克 NT$3,200
Filet Mignon, A5 Miyazaki Japanese Wagru
宮崎県産A5黒毛和牛フィレ

日本大分縣A5和牛沙朗120g NT$2,800
Rib Eye, A5 Oita Japanese Wagyu
大分県産A5黒毛和牛サーロイン

日本佐賀縣A5和牛沙朗120g NT$1,800
Rib Eye, A5 Saga Japanese Wagyu
佐賀県産A5和牛サーロイン

日本近江A5和牛沙朗120g NT$2,200
Rib Eye, A5 Oumi Japanese Wagyu
A5近江和牛サーロイン

日本飛驒A5和牛沙朗120g NT$2,300
Rib Eye, A5 Hida Japanese Wagyu
A5飛驒和牛サーロイン