



# 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 / デイナー

21:00



## 山里

YAMAZATO  
JAPANESE FINE DINING

## 日式鐵板燒午間套餐

和風鐵板燒ランチコース | Japanese Teppanyaki Course Lunch Menu

## 前菜 APPETIZER 前菜

北海道干貝 烏魚子

Layered Hokkaido Scallop, Mullet Roe

北海道産帆立、唐墨

## 吸物 SOUP 吸物

蛤蜊湯 蝦夷蔥

Clam Soup, Asatsuki Chives

蛤の吸物、あさつき

## 沙拉 SALAD サラダ

季節時蔬沙拉 佐特製洋蔥沙拉醬、黑橄欖醬、康提起司

Seasonal Vegetable Salad With Onion Dressing, Black Olive Spread, Comté Cheese

旬の野菜サラダ、オニオンドレッシング、タップナード、コンテチーズ

## 海鮮鐵板燒 GRILLED SEAFOOD 魚介焼

香煎黃雞魚

Sautéed Grunt

伊佐木香味焼き

## 牛排 STEAK ステーキ

特選鹿兒島和牛80g

Premium Kagoshima Wagyu 80g

特選鹿兒島和牛80g

## 食事 RICE SET お食事

蒜香炒飯 味噌湯 漬物

Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

ガーリックライス、留椀、香の物

## 甜點 DESSERT デザート

季節水果 甘味

Seasonal Fruit, Dessert

旬の果物、甘味

## 咖啡/茶 COFFEE/TEA

デザートドリンク付

NT\$2,880

## 日式鐵板燒晚間套餐

和風鐵板焼きディナーコース | Japanese Teppanyaki Course Dinner Menu

## 前菜 APPETIZER 前菜

北海道干貝 烏魚子

Layered Hokkaido Scallop, Mullet Roe

北海道産帆立、唐墨

## 吸物 SOUP 吸物

蛤蜊湯 蝦夷蔥

Clam Soup, Asatsuki Chives

蛤の吸物、あさつき

## 沙拉 SALAD サラダ

季節時蔬沙拉 佐特製洋蔥沙拉醬、黑橄欖醬、康提起司

Seasonal Vegetable Salad With Onion Dressing, Black Olive Spread, Comté Cheese

旬の野菜サラダ、オニオンドレッシング、タップナード、コンテチーズ

## 海鮮鐵板燒 GRILLED SEAFOOD 魚介焼

澳洲龍蝦佐明太子醬

Australian Spiny Lobster with Mentaiko Sauce

オーストラリア産活伊勢海老明太子ソース添え

## 牛排 STEAK ステーキ

特選鹿兒島和牛牛排50g

Premium Kagoshima Wagyu 50g

特選鹿兒島和牛ステーキ50g

特選鹿兒島和牛肉捲30g

Premium Kagoshima Wagyu Beef Roll 30g

特選鹿兒島和牛ロール30g

## 食事 RICE SET お食事

蒜香炒飯 味噌湯 漬物

Garlic Fried Rice, Miso Soup and Pickles

ガーリックライス、留碗、香の物

## 甜點 DESSERT デザート

季節水果 甘味

Seasonal Fruit, Dessert

旬の果物、甘味

## 咖啡/茶 COFFEE/TEA

デザートドリンク付

NT\$3,800

## 鐵板燒特選套餐

鐵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

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

季節海鮮 | 季節の海鮮 | Seasonal Seafood

錦繡龍蝦佐明太子醬 | 錦海老明太子ソース添え | 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 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 | 季節の野菜盛り合わせ | 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

## 鐵板燒主廚推薦套餐

鐵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 | 和風タラバ蟹サラダ | 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  
筍殻魚海鮮清湯 | 卡布奇諾蘑菇濃湯 | 洋葱濃湯  
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 | 北海道タラバ蟹2つの調理法  
Hokkaido King Crab Cooked Two Ways  
乾煎蟹腿 / 小蟹肉海苔捲 — 焼きタラバ蟹 / タラバ蟹海苔巻き  
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より二品お選びください  
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 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 | 台湾宜蘭産鴨コース 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 | 季節の野菜盛り合わせ | 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 | 季節の果物 | Seasonal Fruits

## 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

北海道産厚岸牡蠣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

台灣產車えび1匹 (產地:澎湖)

時令鮮魚

NT\$450

Seasonal Fish

季節の魚 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(半身) / ロブスター(1尾)

時価

## 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

台灣產トントロ 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 150g

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

ヨーロッパアンロブスター（產地：フランス ブルターニュ）半身/一尾

時価

北海道鱈場蟹腳

時價

Hokkaido Red King Crab Legs

Current Price

北海道産タラバ蟹足

時価

經典蒜香炒飯

NT\$350

Fried Rice with Garlic

ガーリックチャーハン

## 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

U.S Prime Sirloin 150g

アメリカンサーロイン

NT\$1,800

## 日本宮崎縣A5和牛菲力120克

Filet Mignon, A5 Miyazaki Japanese Wagyu

宮崎県産A5黒毛和牛フィレ

NT\$3,200

## 日本大分縣A5和牛沙朗120g

Rib Eye, A5 Oita Japanese Wagyu

大分県産A5黒毛和牛サーロイン

NT\$2,800

## 日本佐賀縣A5和牛沙朗120g

Rib Eye, A5 Saga Japanese Wagyu

佐賀県産A5和牛サーロイン

NT\$1,800

## 日本近江A5和牛沙朗120g

Rib Eye, A5 Oumi Japanese Wagyu

A5近江和牛サーロイン

NT\$2,200

## 日本飛驒A5和牛沙朗120g

Rib Eye, A5 Hida Japanese Wagyu

A5飛驒和牛サーロイン

NT\$2,300