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、北海道厚岸牡蠣

活青龍蝦加購價 半隻NT$1,000
Price Add-on For Half Coral Lobster | ロブスター（半身）追加 + NT$1,000

主菜任選一款
Choice of Main Dish | メインディッシュを一品お選びください

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プ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 | 台湾産トントロ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

甜 點
Daily Sweet | 本日のデザート

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

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 11:30 – 13:30

鐵板燒
TEPPANYAKI
鉄板焼

日式鐵板燒午間套餐

和風鉄板焼きランチコース | 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
特選鹿児島和牛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

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

日式鐵板燒晚間套餐

和風鉄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
特選鹿児島和牛ステーキ50g

特選鹿兒島和牛肉捲30g
Premium Kagoshima Wagyu Beef Roll 30g
特選鹿児島和牛ロール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$3,800

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**
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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
台湾産車えび1匹（産地：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

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　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
ヨーロピアンロブスター(産地: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 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

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