鐵板燒/晚餐
TEPPAN-YAKI / Dinner

溫韻　晚間鐵火旬響　3,800元

溫湯開懷	石膽龍斑菌菇
旬味前奏	季節精選前菜
旬味饗宴	季節沙拉
雲昆鮮饌	鮮生蠔佐北海道雲丹　白昆布提味
鮮奢雙絕	嚴選活法國藍龍蝦兩吃
海之精粹	星鰻與鴨肝慕斯手卷・彩膳胡麻
澄淨雪酪	季節雪酪
主　菜	〈請從下方 A、B 兩款中選擇一套〉
食　事	はや瀬 蒜香炒飯　仙台味噌湯　香物
甘　味	飯店特製鮮果甜點　煎香蕉佐香草冰淇淋

主菜

A. 嚴選日本國產和牛肋眼60g &極上和牛肉捲

【加價變更】

日本國產和牛菲力（＋250元）
仙台牛莎朗（＋700元）
仙台牛菲力（＋1,000元）

B. 究好豬肉捲　搭配以下擇一

1. 香煎羊肋排　2. 嫩煎鹿菲力
3. 香煎究好豬　4. 清蒸松阪豬

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

鐵板燒/午餐
TEPPAN-YAKI/Lunch

溫韻　午間鐵火旬響　2,480元

溫湯開懷	石膽龍斑菌菇
旬味前奏	季節精選前菜
旬味饗宴	季節沙拉
海之瑰寶	北海道生鮮干貝
海味極鮮	活南非鮑魚
海味純淨	日本青甘鮮魚
蝦舞炙香	生鮮澎湖明蝦 升等龍蝦(半隻)+420元
主　菜	〈請從下方 A、B、C 三款中選擇一套〉
食　事	鰻魚拌飯玉子燒 仙台味噌湯　香物
甘　味	飯店特製鮮果甜點

主菜

A. 日本國產和牛肋眼 & 法棍泡菜漢堡肉
【加價變更】
日本國產和牛菲力（＋250元）
仙台牛莎朗（＋700元）
仙台牛菲力（＋1,000元）

B. 香煎究好豬肩捲芯／香烤羊排／清蒸松阪豬
(B. 以上三選二)

C. 龍蝦½尾 主廚精選醬汁

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

鐵板燒/套餐加點
Extra order menu

海鮮	龍蝦(半隻)	720元
	松葉蟹1隻＊4天前需預約	時價

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.