

鐵板燒/晚餐

TEPPAN-YAKI / Dinner

溫韻 晚間鐵火旬響 3,800元

旬味前奏	季節先付
溫湯開懷	龍膽石斑菌菇土瓶蒸
旬味饗宴	黃金栗子地瓜泥蛋沙拉
海珍雲腴	北海道干貝漢堡
海之精粹	香煎東南亞龍蝦
雪海交鮮	水上鮭魚 烏魚白子
星鰻肝卷	星鰻鴨肝
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	甜點2品&季節鮮果 餐後飲品

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 (+200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

主菜

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 午間鐵火旬饗 2,480元

溫湯開懷 龍膽石斑菌菇土瓶蒸

旬味前奏 季節精選前菜

沙 拉 黃金栗子地瓜泥蛋沙拉

海之瑰寶 北海道生鮮干貝佐昆布鹽海苔

翠蘇映鮑 活鮑佐紫蘇香油

豆舞金香 日本生蠔佐金煎豆腐・胡麻醬

蝦舞炙香 香煎明蝦佐明太子醬
升等伊勢龍蝦(半隻)+300元

主 菜 〈請從下方 A、B、C 三款中選擇一套〉

食 事 濃香慢熬咖哩手打漢堡排
仙台味噌湯 香物

甘 味 飯店特製鮮果甜點 佐冰淇淋

A. 日本國產和牛肋眼50g & 薄燒極上和牛30g
【加價變更】

日本國產和牛菲力 (+200元)

仙台牛莎朗 (+700元)

仙台牛菲力 (+1,000元)

B. 香煎究好豬60g／香烤羊排／清蒸松阪豬50g
(B. 以上三選二)

C. 伊勢龍蝦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.

主
菜

鐵板燒/套餐加點

TEPPAN-YAKI/A la carte menu

海鮮 伊勢龍蝦(半隻) 600元

松葉蟹1隻 *4天前需預約 時價

肉品 仙台名產 烤牛舌80g 680元

飯類 仙台牛炙燒壽司二種 500元

和牛炙燒壽司二種 400元

握壽司(旬魚三種) 400元

蒸物 蟹肉茶碗蒸 200元

魚翅玉地蒸 880元

油物 鮟鱇魚唐揚 350元

魚翅天麩羅 650元

松葉蟹甲羅揚 500元

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.