



# ibuki



## 點牛肉饗宴套餐 即可免費享用以下酒精飲品二選一

Enjoy a complimentary glass of the following beverages when order the Beef Tasting Set Menu.

牛肉の饗宴コースをご注文のお客様には  
以下2種類のアルコール類からお好きなもの  
一つをプレゼント

**鍛高譚 紅紫蘇梅酒氣泡飲 或  
小西 deAi 粉紅邂逅 氣泡清酒**

Sparkling Tantakatan No Umeshu or  
KONISHI deAi Sparkling Sake

鍛高譚のスパークリング梅酒または  
小西deAi スパークリング sake

所有和牛類餐點不適用於各優惠方案

All Wagyu beef items are excluded from discount programs  
すべて和牛の食事は、各割引プランに適用されません

# 午間鐵板套餐 ランチ鉄板焼きセットメニュー

## Teppanyaki Lunch Set Menu

### Appetizer

Radish with Chicken  
and Yuzu Miso

### Sashimi

Assorted Two Types of  
Seasonal Sashimi

### Soup

Seafood Pumpkin  
Soymilk Soup

### 先付

白蘿蔔佐雞肉柚子味噌

ふるふき大根の鶏そぼろ ゆず味噌付き

### 刺身

季節二品生魚片

旬の刺身二種の盛り合わせ

### 湯

海鮮南瓜豆漿湯

シーフードカボチャ豆乳スープ

## 主菜 / Main Course / メインコース

### 日本鹿兒島和牛沙朗佐季節野菜

Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin  
with Seasonal Vegetables (80g)

日本鹿児島県和牛のサーロイン 旬のお野菜盛り付け

3,080 / 1540



### 美國牛菲力佐季節野菜

U.S. Prime Beef Tenderloin  
with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのテンダーロイン 旬のお野菜盛り付け

2,580 / 1290

### 美國牛沙朗佐季節野菜

U.S. Prime Beef Sirloin  
with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのサーロイン

2,580 / 1290

### 整尾活波士頓龍蝦

Live Whole Boston Lobster

ボストンロブスター ホール

3,680 / 1840

### 西班牙伊比利豬

Spanish Iberico Pork (150g)

スペイン産イベリコポーク

2,280 / 1140

### Rice and Soup

Garlic Fried Rice,  
Miso Soup, Pickles

Or

Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Pickles

### 食事

蒜味炒飯 味噌湯 醬菜

ガーリックチャーハン お味噌汁 お新香

或

北海道七星米白飯

味噌湯 醬菜

北海道産七星米の白ご飯 味噌汁 漬物

### Dessert

Seasonal Fruit  
and Dorayaki

### 甜品

季節果物及銅鑼燒

季節のフルーツ 三笠焼き

如有對食物過敏的特殊需求，請事先告知服務人員。

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

もし食物アレルギーや特別な食事制限がございましたら、ご連絡いただけますと幸いです。

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

価額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用をかかります



香格里拉會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.

# 晚間鐵板套餐 ディナー鉄板焼きセットメニュー Teppanyaki Dinner Set Menu

## Appetizer

Handmade Yam Tofu,  
Shrimp, Caviar  
with Truffle Sauce

## Sashimi

Assorted Three Types of  
Seasonal Sashimi

## Soup

Seafood Pumpkin  
Soymilk Soup

## Seafood

Red Grouper  
with Anchovy Butter Sauce

## 先付

手工山藥豆腐 鮮蝦  
魚子醬 佐松露芡汁

手作り長芋豆腐とエビのキャビアソース、  
トリュフソース添え

## 刺身

季節三品生魚片

旬の刺身三種の盛り合わせ

## 湯

海鮮南瓜豆漿湯

シーフードカボチャ豆乳スープ

## 海鮮

香煎紅石斑魚佐鯷魚奶油醬

赤羽太ソテー アンチ  
ヨビバターソース添え

## 主菜 / Main Course / メインコース

### 日本鹿兒島和牛沙朗佐季節野菜

Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin  
with Seasonal Vegetables (80g)

日本鹿兒島県和牛のサーロイン 旬のお野菜盛り付け

3,280 / 1640



### 美國牛菲力佐季節野菜

U.S. Prime Beef Tenderloin  
with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのテンダーロイン 旬のお野菜盛り付け

3,080 / 1540

### 美國牛沙朗佐季節野菜

U.S. Prime Beef Sirloin  
with Seasonal Vegetables (120g)

米国産プライムビーフのサーロイン

2,980 / 1490

### 整尾活波士頓龍蝦

Live Whole Boston Lobster

ボストンロブスター ホール

4,280 / 2140

### 西班牙伊比利豬

Spanish Iberico Pork (150g)

スペイン産イベリコポーク

2,480 / 1240

## Rice and Soup

Garlic Fried Rice,  
Miso Soup, Pickles

Or

Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Pickles

## 食事

蒜味炒飯 味噌湯 醬菜

桜エビチャーハン お味噌汁 お新香

或

北海道七星米白飯

味噌湯 醬菜

北海道産ななつぼし使用 お味噌汁 お新香

## Dessert

Seasonal Fruit  
and Dorayaki

## 甜品

季節果物及銅鑼燒

季節のフルーツ 三笠焼き

如有對食物過敏的特殊需求，請事先告知服務人員。

Please let us know if you have any food allergies or special dietary needs.

もし食物アレルギーや特別な食事制限がございましたら、ご連絡いただけますと幸いです。

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

価額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用がかかります

☺ 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.

# 鐵板燒單點

## Teppanyaki A La Carte

鉄板焼アラカルト

### 炒飯 / Fried Rice / 炒飯

日本北海道海膽炒飯  1,580 / 790  
Japanese Hokkaido Sea Urchin Fried Rice  
日本北海道産雲丹の焼飯

日本鹿兒島和牛炒飯 780 / 390  
Japanese Kagoshima Wagyu Beef Fried Rice  
日本鹿兒島和牛の焼飯

海鮮炒飯 580 / 290  
Seafood Fried Rice  
海鮮焼飯

蒜味炒飯 280 / 140  
Garlic Fried Rice  
ガーリック焼飯

### 野菜 / Vegetable / 野菜

炒台灣綜合野菜   300 / 150  
Mixed Taiwanese Vegetables  
台灣産野菜炒め

嫩煎豆腐 200 / 150  
Pan-seared Soft Tofu  
豆腐ステーキ

台灣蘆筍  200 / 150  
Taiwanese Asparagus  
台灣産アスパラ

台灣米茄  200 / 100  
Taiwanese Eggplant  
台灣産米茄子

台灣洋蔥  200 / 100  
Taiwanese Onion  
台灣産玉葱



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材  
Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically-sourced ingredients.

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

価額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用をかかります

 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.

# 鐵板燒單點

## Teppanyaki A La Carte

### 鉄板焼アラカルト

#### 海鮮 / Seafood / 海鮮

活波士頓龍蝦  3,280 / 1640  
Live Whole Boston Lobster  
活ボストンロブスター


台灣虎蝦  880 / 440  
Taiwanese Giant Prawn  
台灣產車海老

台灣紅石斑  780 / 390  
Taiwanese Red Grouper  
台灣產赤羽太

活鮑魚 680 / 340  
Live Abalone  
活鮑

日本北海道干貝 480 / 240  
Japanese Hokkaido Scallop  
日本北海道産帆立貝柱

#### 肉類 / Meat / 肉

日本鹿兒島和牛沙朗 (120g)  2,380 / 1190  
Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin  
日本鹿兒島産黒毛和牛サーロイン

美國牛菲力 (120g) 980 / 490  
U.S. Prime Beef Tenderloin  
米國産プライム牛ヒレステーキ

美國牛沙朗 (180g) 980 / 490  
U.S. Prime Beef Sirloin  
米國産プライム牛サーロインステーキ

西班牙伊比利豬  680 / 340  
Iberico Black Pork  
スペイン産イベリコポーク

台灣雞腿肉  580 / 290  
Taiwanese Chicken Leg  
台灣產鷄モモ肉



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材  
Our produce and cuisine is Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically-sourced ingredients.

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

価額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用をがかかります

 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.



# 鐵板燒單點

## Teppanyaki A La Carte

鉄板焼アラカルト

### 甜品 / Dessert / デザート

#### 黑芝麻純鮮奶奶酪

Black Sesame Panna Cotta

黒ゴマパンナコッタ

380 / 190 

#### 蓮子羊羹

Lotus Seed Yokan

蓮の種よかん

380 / 190

#### 日本脆餅冰淇淋

(抹茶、香草、巧克力)

Crispy Japanese "Monaka" Wafers

with Ice Cream (Choice Of: Green Tea, Vanilla, Chocolate)

アイス最中(抹茶、バニラ、チョコレート)

280 / 140

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NTdollar and subject to 10% service charge

價額は全て台湾ドルで表示しておりますが、ほかに10%サービス料が別途に費用がかかります

 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.