



如有對食物過敏或特殊需求，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



**綜合生魚片**  
Assorted Sashimi  
お造りの盛り合わせ御膳

2,580/1290

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、  
小鉢、お新香、季節フルーツの盛り合わせ

**綜合握壽司**  
Assorted Nigiri  
握り鮨の盛り合わせ御膳

2,380/1190

附茶碗蒸、味噌湯、時令小菜  
醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Miso Soup,  
Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ



 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



台灣雲林蒲燒鰻魚飯  
Grilled Taiwanese Yunlin Eel  
台湾雲林產鰻重御膳

1,180/590

附茶碗蒸、味噌湯、時令小菜、  
醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Miso Soup,  
Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ

海鮮鍋御膳  
Seafood Hot Pot Teishoku  
海の幸鍋御膳

1,580/790

附季節海鮮盤、讚岐烏龍麵、  
茶碗蒸、季節果盤

Served with Seasonal Seafood, Udon Noodles,  
Chawanmushi, Seasonal Fruit

旬の魚介類、鍋用讃岐うどん、  
茶碗蒸し、季節フルーツの盛り合わせ



🍣 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

🌰 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

🌿 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



## 牛肉涮涮鍋御膳 Beef Hot Pot Teishoku 牛しゃぶしゃぶ御膳

1,580/790

附美國牛肉盤、讚岐烏龍麵、  
茶碗蒸、季節果盤

Served with U.S. Beef, Udon Noodles,  
Chawanmushi, Seasonal Fruit

米國產ビーフ、鍋用讚岐うどん、  
茶碗蒸し、季節フルーツの盛り合わせ

鹿兒島產和牛加購NT\$1,000 (SLC500)  
Supplement charge for Japanese A5 Kagoshima Wagyu  
beef of NT\$1,000  
鹿兒島產和牛グレードアップ金額NT\$1,000

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

## 日本鹿兒島縣和牛沙朗 Japanese Kagoshima Wagyu Sirloin Beef Steak 鹿兒島県産和牛サーロイン

1,480/740

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、  
醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit  
茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ

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



 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



清酒蒸台灣紅石斑 茗荷 1,380/690  
 宜蘭三星蔥 佐松露醬  
 Sake Steamed Taiwan Red Grouper  
 with Yilan Sam-Sing Scallions and Truffle Sauce  
 清酒蒸し台湾産紅石斑 茗荷  
 宜蘭産三星ねぎ トリュフソース添え

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
 時令小菜、醬菜、季節果盤  
 Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
 Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit  
 茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、  
 小鉢、お新香、季節フルーツの盛り合わせ

美國沙朗牛排定食 1,280/640  
 U.S. Prime Beef Sirloin  
 アメリカ産サーロインステーキ定食

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、  
 味噌湯、時令小菜、醬菜、季節果盤  
 Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
 Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit  
 茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、  
 お新香、季節フルーツの盛り合わせ



🍷 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

🌰 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

🌱 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
 the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



## 酥炸馬頭魚佐松露醬

Crispy Fried Horsehead Fish  
with Truffle Sauce

カリカリに揚げたマトウダイ  
のトリュフソース添え

1,680/840

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Seasonal Side Dishes, ickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ

## 美國頂級菲力牛排定食

U.S. Prime Beef Tenderloin Steak

アメリカ産最高級フィレステーキ定食

1,380/690

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ



 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



## 比目魚西京焼 Miso Glazed Halibut ヒラメの西京焼き

1,180/590

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice, Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit  
茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、お新香、季節フルーツの盛り合わせ

## 伊比利黑豬肉佐海鹽 Iberico Black Pork with Sea Salt イベリコ黒豚の海塩添え

1,180/590

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、  
味噌湯、時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice, Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit  
茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、お新香、季節フルーツの盛り合わせ



 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



## 台灣雞腿肉佐特製照燒醬 980/490

Taiwanese Chicken with Yakitori Sauce  
台湾産鶏もも肉 特製照り焼きソース添え

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Seasonal Side Dishes, ickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ

## 和風炸雞定食 880/440

Karaage Teishoku  
和風唐揚げ定食

附茶碗蒸、北海道七星米白飯、味噌湯、  
時令小菜、醬菜、季節果盤

Served with Chawanmushi, Hokkaido Nanahoshi Rice,  
Miso Soup, Seasonal Side Dishes, Pickles, Seasonal Fruit

茶碗蒸し、北海道産ななつぼし使用、お味噌汁、小鉢、  
お新香、季節フルーツの盛り合わせ



 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。



## 單點菜單 A La Carte Menu

### 台灣毛豆

Taiwanese Edamame  
台灣產枝豆

200/100 

### 鮮魚南蠻漬

Nanban Style Fish  
旬の魚南蛮漬け

420/210

### 特選七品生魚片

Premium Sashimi Platter,  
Seven Kinds of Seafood  
特選お造り七種の盛り合わせ

2,580/290

### 特選五品生魚片

Assorted Sashimi Platter,  
Five Kinds of Seafood  
特選お造り五種の盛り合わせ

1,580/790

### 特選八品握壽司

Assorted Eight Kinds of Nigiri Sushi  
にぎり壽司八貫盛り合わせ

1,780/890

### 加州卷

California Roll  
カリフォルニア卷

290/145

### 美國沙朗牛排佐大蒜烤肉醬

U.S. Prime Beef Sirloin Steak  
with Garlic "Yakiniku" Sauce  
米国産プライムビーフサーロインスライス  
グリル バーベキューソース付き

980/490

### 台灣雞腿肉佐特製照燒醬

Taiwanese Chicken  
with Yakitori Sauce  
台灣產雞肉焼き鶏、特製照り焼きソース

580/290

### 黑芝麻純鮮奶酪

Black Sesame Panna Cotta  
黒ゴマパンナコッタ

380/190

### 日式脆餅冰淇淋

(愛知縣抹茶、香草)  
Crispy Japanese "MONAKA" Wafers  
with Ice Cream  
(Choice Of : Aichi Green Tea, Vanilla)  
アイス最中  
(日本愛知県抹茶、バニラ)

380/190

 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

 素食 Vegetarian ベジタリアン



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 are Rooted in Nature, featuring  
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

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

表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。