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

Hiroshima oyster, sweet beans and mixed mushrooms

Sashimi

Assorted two types of seasonal sashimi

Steamed

Steamed egg with angel fish liver

先付

日本廣島市牡蠣 甜豆及鮮菇

アスパラガス マッシュルームサラダ バゲットゆずソース付け

生魚片

二品生魚片

旬のお造り二種

蒸物

安康魚肝茶碗蒸

アンキモ茶碗蒸し

主菜 / Main Course / メインコース

3,580/1790

2,380/1190

2,380/1190

2,380/1190

和牛饗宴

日本鹿兒島縣和牛沙朗(80g)佐五種季節野菜

Beef Tasting

Japanese Kagoshima Waqyu sirloin beef steak (80g) with 5 kinds of seasonal vegetables 和牛の饗宴

日本鹿児島産和牛のサーロイン旬のお野菜五種

整尾波士頓活龍蝦

Live whole Boston lobster ボストンロブスター/ホール

美國牛菲力 (120g)

U.S. Prime beef tenderloin

米国産プライムビーフのテンダーロイン

美國牛沙朗 (180g)

U.S. Prime beef sirloin

米国産プライムビーフのサーロイン ➡ 西班牙伊比利豬 (150g)

Spanish Iberico pork スペイン産イベリコポーク

台灣雞腿肉

Grilled Taiwanese chicken

台湾産チキンモモ肉

2,980/1490

1,880/940

Rice and Soup

fried rice, miso soup, pickled vegetables

Chef's Kogoshima Wagyu 主廚日本鹿兒島縣和牛炒飯 味噌湯 醬菜

シェフのガーリックチャーハン、お味噌汁、お新香

Fruit

Seasonal fruit

季節果物 季節のフルーツ

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

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

主廚特選鐵板套餐 ディナー鉄板焼きセットメニュー

Chef's Special Teppanyaki Set Menu

Appetizer

Homemade yam tofu, shrimp, caviar with wasabi kelp broth

Sashimi

Assorted three types of seasonal sashimi

Steamed

Steamed egg with crab meat

Chef Special

Teppanyaki shrimp and scallop with basil miso sauce

Seafood

Pan-fried dried Kinki fish

手工山藥豆腐 鮮蝦 魚子醬 佐山葵昆布醬

手作り山芋やっこ 海老 キャビアかけ わさび付き

生魚片

季節三品生魚片

旬のお造り三種

蒸煮物 蟹肉茶碗蒸

カニ茶碗蒸し

主廚精選

鐵板大蝦 干貝 佐羅勒味噌醬 車海老鉄板焼き ホタテ貝 バジルの味噌付き

海鮮

香煎喜之次一夜干 キンキー夜干しソテー

- 主菜 / Main Course / メインコース

3,180/1590

4,380/2190

2,980/1490

2,980 / 1490

2,280 / 1140

2,280/1140

和牛饗宴

日本鹿兒島縣和牛沙朗(80g)佐五種季節野菜

Beef Tasting

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin beef steak (80g) with 5 kinds of seasonal vegetables

和牛の饗宴

日本鹿児島産和牛のサーロイン旬のお野菜五種

整尾波士頓活龍蝦

Live whole Boston lobster ボストンロブスター/ホール

美國牛菲力 (120g)

U.S. Prime beef tenderloin 米国産プライムビーフのテンダーロイン

美國牛沙朗 (180g)

U.S. Prime beef sirloin

米国産プライムビーフのサーロイン

➡ 西班牙伊比利豬 (150g)

Spanish Iberico pork

スペイン産イベリコポーク

台灣雞腿肉

Grilled Taiwanese chicken

台湾産チキンモモ肉

食事

Rice and Soup fried rice, miso soup, pickled vegetables

Fruit and Dessert

Vanilla ice cream with banana and honey Seasonal fruit

Chef's Kogoshima Wagyu 主廚日本鹿兒島縣和牛炒飯 味噌湯 醬菜

シェフのガーリックチャーハン、お味噌汁、お新香

甜品與水果 香蕉香草冰淇淋佐蜂蜜 及季節水果

甘味やフルーツバナナバニラアイスクリーム はち蜜付き季節のフルーツ

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 会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 日本鹿児島和牛の焼飯

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

台湾産野菜炒め

嫩煎豆腐

200/150

Pan-seared soft tofu 豆腐ステーキ

√台灣蘆筍

200/150

Taiwanese asparagus

台湾産アスパラ

✔ 台灣米茄 Taiwanese eggplant

台湾産米茄子

200/100

☑台灣洋蔥

Taiwanese onion

台湾産玉葱

200/100



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 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

会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 活ポストンロブスター

✓ <mark>台灣虎蝦</mark>
Taiwanese giant prawn
台湾産車海老

✓ 台灣紅石斑
Taiwanese red grouper

780/390

活鮑魚 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

內類 / Meat / 肉

台湾産赤羽太

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

美國牛菲力 (120g) 980/490

US Prime beef tenderloin 米国産プライム牛ヒレステーキ

美國牛沙朗 (180g) 980/490 US Prime beef sirloin

● 西班牙伊比利豬
Iberico black pork
スペイン産イベリコポーク

米国産プライム牛サーロインステーキ

✓ 台灣雞腿內 Taiwanese chicken leg



台湾産鶏モモ肉

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 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

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

380/190

Black sesame panna cotta

黒ゴマパンナコッタ

蓮子羊羹

380/190

Lotus seed yokan

蓮の種よかん

蜂蜜蛋糕佐新鮮莓果及紫蘇葉

380/190

Castella cake with fresh strawberries, red fruit coulis and shiso leaf はちみつケーキ イチゴ とシソ

10.30,77

柚子蛋白霜佐清酒冰淇淋及柑橘 380/190

Yuzu dessert with meringue, sake ice cream and citrus segments 柚子メレンゲと酒アイスクリームと柑橘類

日本脆餅冰淇淋

280/140

(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)