

牛 焼肉

匠心演繹
成就和牛之最



老饕套餐

細緻的和牛體驗



綜合小菜

澳洲全血厚切牛舌

季節限定沙拉

堅果和牛三明治

肋眼心醋凍

蒜香骨間肉

鹽烤蔬菜

和牛月見燒

鹽烤紋甲烏賊

牛筋炒飯

手沖牛肉湯

手工法式冰淇淋/花生焦糖布丁(擇一)

NT\$2600



尊爵套餐

舌尖上的和牛款待

綜合小菜

澳洲全血厚切牛舌

北海道海膽手捲

季節限定沙拉

雞肝和牛三明治

和牛月見燒

鹽烤蔬菜

國宴雞蔥鹽松坂

主廚秘醬牛小排

牛筋炒飯

柚雪味增湯

手工法式冰淇淋/花生焦糖布丁(擇一)



NT\$3800



小菜&沙拉

韓式泡菜	\$80
柚香蘿蔔	\$80
醃漬小黃瓜	\$80
綜合小菜	\$120
胡麻醋沙拉	\$130



逸品料理

海膽手卷	(時價)
和牛月見燒	\$680
堅果和牛三明治	\$680

和牛

骨間肉	\$580
羽下肉	\$680
薄切橫膈膜	\$680
特選部位	\$780
厚切橫膈膜(限量)	\$1080



雞肉/豬肉/羊肉

桂丁雞雞頸	\$160
桂丁雞雞香肩	\$160
桂丁雞手羽先	\$160
究好豬松阪肉	\$260
桂丁雞雞肉串(限量)	(時價)
究好豬豬肋條	\$360
澳洲貴妃羊排	(時價)

海鮮/蔬菜

山藥	\$130
櫛瓜	\$130
筴白筍	\$130
玉米筍	\$130
干貝	\$230
國王蝦	\$330
一夜干	\$330
生蠔(限量)	(時價)



主食/湯品

日本北海道產夢美人白飯	\$50
月見鮭魚卵丼飯	(時價)
手沖牛肉湯	\$160
蛤蠣湯	\$160

甜點

焦糖烤布丁	\$200
法式手工冰淇淋	\$200

無酒精飲品

Zero可樂	\$90
可樂	\$90
雪碧	\$90
蘇打水	\$90
通寧水	\$90
可爾必思	\$90
十六茶	\$90
普娜天然礦泉水(瓶)	\$100
聖沛黎洛氣泡水(瓶)	\$100
康普茶(柚香檸檬)	\$180
康普茶(冬瓜檸檬)	\$180
康普茶(經典原味)	\$200
康普茶(非常莓好)	\$200
梅洛老藤紅葡萄汁	\$420
卡本內老藤紅葡萄汁	\$420



啤酒/威士忌/杯裝酒

Asahi生啤酒(杯)	\$150	百富12年(杯)	\$280
Asahi黑啤酒(杯)	\$150	大摩12年(杯)	\$280
角嗨(杯)	\$180	百富12年(瓶)	\$2860
柚子檸檬酒(杯)	\$220	大摩12年(瓶)	\$2860
山葡萄酒(杯)	\$220	慕赫16年(瓶)	\$4660
天空之月樽熟梅酒(杯)	\$220		
庭之鶯特撰梅酒(杯)	\$220		

日本清酒

一之藏 姬膳300ml	\$660
一滴入魂300ml	\$780
七賢純米生酒300ml	\$860
真澄白妙 300ml	\$860
作 300ml	\$980
播州一献 超辛 720ml	\$2080
九平次 720ml	\$2880
大嶺三粒米 山田錦 720ml	\$3280
大嶺三粒米 愛山 720ml	\$3280
大嶺三粒米 出羽燦燦 720ml	\$3280

紅酒/白酒

Marchand-Tawse Cote de Nuits-Villages 2021	\$2200
Caymus Napa Valley Cabernet Sauvignon 2021	\$2380
Cristom Pinot Noir Mt. Jefferson Cuvee 2021	\$3880
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023	\$1880
Beaulieu Vineyard BV Carneros Chardonnay 2017	\$2480

香檳

Moet & Chandon Brut Imperial NV	\$2380
Champagne Delamotte Blanc de Blancs 2018	\$3980

和牛辣油醬

精選和牛牛油，
匠心提煉：嚴選數十種香料，
手工慢火翻炒至香氣層層綻放，
再細心研磨，歷時三日低溫熟成，
為牛B燒肉特製限量珍品。

¥300

