

鐵板燒晚餐套餐

Teppanyaki Dinner Set Menu

主廚創意前菜

Appetizer

老爺湯品

Daily Soup

老爺手工麵包

Royal Homemade Bread

時令海鮮

Pan Fried Seasonal Seafood

創意主廚沙拉

Green Salad with Chef Special Dressing

主 菜

** MAIN COURSE **

美國龍蝦佐菲力牛排	NT\$ 3,280
U.S. Angus Beef Fillet Steak & Lobster with Cheese	
日本宮崎 A5 和牛	NT\$ 2,980
Japanese Wagyu A5 Steak	
美國安格斯菲力牛排佐鵝肝醬	NT\$ 2,380
U.S. Angus Beef Fillet with Goose Liver Mousse	
美國頂級沙朗牛肉捲	NT\$ 2,180
U.S. Prime Sirloin Roll	
紐西蘭小羔羊	NT\$ 1,980
New Zealand Lamb Chop	
美國安格斯無骨牛小排	NT\$ 1,980
U.S. Angus Short Rib	
伊比利火焰骰子豬(豬肉來源地:西班牙 Imported from Spain)	NT\$ 1,880
Pan Fired El Plurms Ibérico Cubes	
美國安格斯香料翼板牛排	NT\$ 1,880
U.S. Top Chuck Flap Tender Steak	
香煎雪花松阪豬(豬肉來源地:台灣 Imported from Taiwan)	NT\$ 1,680
Pan Fried Pork Chuck	
四季時令鮮魚	NT\$ 1,680
Seasonal Fresh Fish	
香煎台灣黃金雞腿排	NT\$ 1,380
Pan Fried Chicken Leg	

甜 品

** DESSERT **

主廚特製甜點佐四季鮮果

Chef Special

咖啡或茶

Regular Coffee or Tea