



所有和牛類餐點及加價換購  
不適用於各優惠方案

All wagyu beef items  
and Additional purchase price  
are excluded from discount program

全て和牛の食事と追加料金は、  
各割引プランに適用されません。

# ibuki主廚特選 鐵板套餐

## Chef's Special Teppan Set Menu

1,980+10%



### Starter

Organic tomato marinated in perilla leaf honey sauce with seaweed apple dressing

### 前菜

蜂蜜紫蘇釀有機番茄  
佐海藻蘋果醬

オーガニックトマトとはちみつ  
紫蘇 かいそと林檎ドレッシング

### Appetizer

Yam tofu, matsuba crab meat with salmon roe

### 先付

山藥豆腐 松葉蟹肉  
佐鮭魚卵

ヤム芋 松葉ガニとイクラ

### Sashimi

3 kinds of sashimi platter

### 生魚片

三品生魚片

季節のお刺身三種

### Steamed

Steamed egg custard with mullet roe and shrimp

### 蒸煮物

烏魚子鮮蝦茶碗蒸

からすみ海老茶碗蒸し

### Soup

Soy milk soup with seafood and pumpkin

### 御椀

海鮮南瓜豆漿湯

海鮮 パンプキン豆乳スープ



### Seafood

Scallop with truffle cream sauce

### 海鮮

干貝 佐松露奶油醬

ホタテとトリュフバター

Codfish with Taiwanese basil miso sauce

冰島鱈魚 佐九層塔味噌醬

アイスランド産鱈 バジル味噌ソース



### Vegetable

Beinasu eggplant with miso sauce

### 野菜

米茄田樂燒

米茄子の田樂照り焼きソース

### Main Course

U.S. prime beef tenderloin steak

### 主菜

美國菲力牛排

米国産プライム牛ヒレステーキ



### Rice

Chef's fried rice with truffle onion and egg

### 食事

主廚松露蛋炒飯

シェフのトリュフたまご焼飯



### Dessert

Japanese warabi mochi with soy flour

### 甜品

日式手工蕨餅 佐黃豆粉

日本わらび餅 大豆粉つけ

### Fruits

Seasonal fruit platter

### 果物

季節果盤

季節の果物

### 加價購 Additional purchase price

波士頓活龍蝦三吃(一身) 1,000+10%

Live Boston lobster in 3 ways

活けボストンロブスター 三種類食べ方

(Teppan lobster, lobster head miso soup, lobster head with butter teriyaki sauce)

日本鹿兒島和牛兩吃 1,000+10%

Japanese Kagoshima Wagyu steak in 2 ways

日本鹿兒島産くるけ和牛 二種類食べ方

(Wagyu steak and fried wagyu fat with seasonal vegetables)



蛋奶素 Vegetarian



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.