

鐵板燒午間菜單
TEPPANYAKI LUNCH MENU
ランチコース

鮮蝦 | 春之時蔬
Shrimp | Spring Vegetables
旬海老と春野菜のマリネ

白蘆筍
White Asparagus
ホワイトアスパラ

春旬鮮魚 | 山野菜紙包焼
Seasonal Fish | Vegetables Papillote
旬鮮魚 山菜パピヨット

主餐-日本和牛
Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛

臀肉
Rump ランプ
3300 / 80g

沙朗
Sirloin サーロイン
4300 / 80g

菲力
Tenderloin フィレ
4800 / 80g

蒜香炒飯
Garlic Fried Rice
ガーリックライス

甜點
Dessert
デザート

季節性食材如有更改皆以當天現場提供為主。同一組貴賓皆須選擇相同之套餐，敬請見諒
Please Note That The Menu Is Subject To Change Due To Seasonal Ingredients.

Same Group Of Guests Has To Choose The Same Set Menu.

旬の食材を使用しているため、入荷によってメニューを変更する場合がございます。のメニューは一組同じコースでお願いいたします。

鐵板燒經典午間菜單
TEPPANYAKI SIGNATURE LUNCH MENU
スペシャリティランチコース

小巻 | 春之時蔬
Neritic Squid | Spring Vegetables
旬イカと春野菜のマリネ

白蘆筍
White Asparagus
ホワイトアスパラ

波士頓龍蝦 | 蕃茄香草燒
Boston Lobster | Herbs With Tomato
オマールの香草 パン粉焼き フレッシュトマトソース

主餐-日本和牛
Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛

臀肉
Rump ランプ
4600 / 120g

沙朗
Sirloin サーロイン
5550 / 120g

菲力
Tenderloin フィレ
6350 / 120g

蒜香炒飯
Garlic Fried Rice
ガーリックライス

甜點
Dessert
デザート

套餐追加
ADDITIONS アラカルト

鮑魚
Abalone
鮑 / 1500

季節野菜
Seasonal Vegetable
季節の焼き野菜 / 400~

澳洲龍蝦 整尾
Spiny Lobster

波士頓龍蝦 整尾
Boston Lobster

オーストラリアロブスター 一本 時價 オマール海老 一本 / 2800

日本和牛臀肉100g
Japanese Wagyu Rump
日本和牛ランプ / 1800

日本和牛沙朗100g
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン / 2600

日本和牛菲力100g
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ / 3600

UKAI特選和牛菜單
UKAI SIGNATURE WAGYU MENU
ステーキコース

鮮蝦 | 春之時蔬 | 魚子醬
Shrimp | Spring Vegetables | Caviar
旬海老と春野菜のマリネ キャビア添え
Pol Roger Pure Extra Brut NV

法式白蘆筍
White Asparagus In Sauce Mimosa
ホワイトアスパラ ミモザ風

鮑魚 | 羊肚菌
Abalone | Morels
鮑とモリーユ茸のフリカッセ
Domaine Albert Mann, Pinot Gris 2022

春旬鮮魚 | 山野菜紙包焼
Seasonal Fish | Vegetables Papillote
旬鮮魚 山菜パピヨット
Weingut Sattlerhof, Sauvignon Blanc, Südsteiermark 2021

主餐-日本和牛
Main Course - Japanese Wagyu
Sommelier Recommend Wine

臀肉
Rump
ランプ
4800 / 120g
5300 / 150g

沙朗
Sirloin
サーロイン
5800 / 120g
6300 / 150g

菲力
Tenderloin
フィレ
6500 / 120g
7200 / 150g

蒜香炒飯
Garlic Fried Rice
ガーリックライス

甜點
Dessert
デザート

Sommelier Selected Wine Set +1680

套餐追加
ADDITIONS アラカルト

鮑魚
Abalone
鮑 / 1500

季節野菜
Seasonal Vegetable
季節の焼き野菜 / 400~

澳洲龍蝦 整尾
Spiny Lobster
オーストラリアロブスター 一本 時價

波士頓龍蝦 整尾
Boston Lobster
オマール海老 一本 / 2800

日本和牛臀肉100g
Japanese Wagyu Rump
日本和牛ランプ / 1800

日本和牛沙朗100g
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン / 2600

日本和牛菲力100g
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ / 3600

高雄UKAI菜單
KAOHSIUNG UKAI-TEI COURSE
高雄うかい亭コース

旬蟹 | 魚子醬 | 可麗餅
Crab | Caviar | Bretagne
旬蟹 キャビア サラダ仕立て
Pol Roger Pure Extra Brut NV

炭烤和牛臀肉 | 竹筍 | 木之芽
Grilled Wagyu Rump | Bamboo Shoot | Japanese Pepper
牛ランプ 炭火焼き 筍
瀬祭 美酔

白蘆筍 | 蛤蜊
White Asparagu with Clam
ホワイトアスパラ 蛤 マリニエール
Kamara Estate, Nimbus Albus, Thessaloniki, Greece 2021

龍蝦 | 羊肚菌
Lobster | Morels
海老 モリーユ フリカッセ
Domaine Albert Mann, Pinot Gris 2022

春旬鮮魚 | 山野菜紙包焼
Seasonal Fish | Vegetables Papillote
旬鮮魚 山菜パピヨット
Weingut Sattlerhof, Sauvignon Blanc, Südsteiermark 2021

主餐-日本和牛
Main Course - Japanese Wagyu メインコース- 日本和牛
Sommelier Recommend Wine

沙朗
Sirloin サーロイン
7000 / 80g

菲力
Tenderloin フィレ
8000 / 80g

蒜香炒飯
Garlic Fried Rice
ガーリックライス

甜點
Dessert
デザート

Sommelier Selected Wine Set +1980

季節性食材如有更改皆以當天現場提供為主。同一組貴賓皆須選擇相同之套餐，敬請見諒
Please Note That The Menu Is Subject To Change Due To Seasonal Ingredients.

Same Group Of Guests Has To Choose The Same Set Menu.

旬の食材を使用しているため、入荷によってメニューを変更する場合がございます。のメニューは一組同じコースでお願いいたします。