

S P L E N D O R

Teppanyaki

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge

お料理料金には10%のサービス料が加算されます。

• • •

本餐廳提供義大利進口 S.Pellegrino 聖沛黎洛天然氣泡礦泉水及 Acqua Panna 普娜天然礦泉水

每瓶NT\$200+10%

NT\$200+10% will be charged per bottle for your mineral water

こちらのレストランでは、サンペレグリーノ(S.Pellegrino)炭酸水
及びアクアパンナ(Acqua Panna)天然水を提供しております。

• • •

顧客自行攜帶酒水收取服務費標準如下：

酒精濃度在20%以下，每瓶酌收新台幣伍佰元整

酒精濃度在20%(含)至39%，每瓶酌收新台幣捌佰元整

酒精濃度在40%(含)以上，每瓶酌收新台幣壹仟元整

Corkage fees are as follows:

Below 20% alcohol content – NT\$500/bottle

Between 20% and 39% alcohol content – NT\$800/bottle

Bottles with an alcohol content of 40% or higher will be charged at NT\$1000/bottle

アルコール類持ち込み料金：

アルコール度数20%未満 1本につきNT\$500

アルコール度数20%以上40%未満 1本につきNT\$800

アルコール度数40%以上 1本につきNT\$1,000



精選商業午餐
Lunch Business Set Menu
厳選されたビジネスランチ

主廚沙拉

Chef's Salad / シェフ特製サラダ

手工養生餐包搭奶油.風味醬汁

Bread with Butter And Daily Sauce / パン、バター&シェフ特製日替わりソース

主廚今日特調湯品

Chef's Soup of The Day / 日替わりスープ

時令鮮魚

Seasonal Seafood / 季節の魚

主菜任選一

Main Course for Choice

黃金鄉間田野雞排

Chicken Leg / ゴールデンカントリーフィールドチキンステーキ

or 或 または

櫻桃鴨胸

Duck Breast / 鴨の胸肉

or 或 または

特選美國牛

U.S Prime Beef / アメリカンビーフ肩ロース

季節時蔬

Seasonal Vegetable / 季節の野菜

精緻甜點/水果

Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品

Beverages / 飲み物

NT\$1,280

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge / 上記料金には10%のサービス料がかかります



1680經典套餐

Exquisite Set Menu

特選クラシック

開胃小品

Starter / オードブル

手工養生餐包搭奶油.風味醬汁

Bread with Butter And Daily Sauce / パン/バター&シェフ特製日替わりソース

主廚今日例湯

Chef's Soup of The Day / 日替わりスープ

主廚沙拉

Chef's Salad / シェフ特製サラダ

時令海鮮盤

Seasonal Seafood Platter / 季節の魚

黃金田野脆皮雞腿

Chicken Leg / ゴールデンフィールド クリスピーチキンレッグ

or 或 または

特選美國牛

U.S Prime Beef / アメリカンビーフ肩ロース

or 或 または

每日精選鮮魚

Daily Fish / 日替の魚

or 或 または

櫻桃鴨胸

Duck Breast / 鴨の胸肉

季節時蔬

Seasonal Vegetable / 季節の野菜

精選甜點和水果

Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品

Beverages / 飲み物

NT\$1,680

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge / 上記料金には10%のサービス料がかかります



極致饗宴 波士頓雙人套餐

Boston Lobster Set Menu

ボストンロブスターのペアコース

開胃小品

Starter

オードブル

手工養生餐包搭奶油・風味醬汁

Bread with Butter and Daily Sauce

パン/バター&シェフ特製日替わりソース

主廚今日例湯

Chef's Soup of the Day

日替わりスープ

主廚沙拉

Chef's Salad

シェフ特製サラダ

時令鮮魚

Seasonal Seafood

季節の魚

北海道干貝

Hokkaido Scallops

北海道産ホタテ

波士頓鮮活龍蝦

Boston Lobster

ボストンロブスター



主菜系列 Entrees メインデイツシュ

黄金郷間田野雞排 _____ \$4,680

Chicken Leg

ゴールドエンカントリーフィールドチキンステーキ

櫻桃鴨胸 _____ \$5,080

Duck Breast

鴨の胸肉

美國嫩煎菲力牛排 _____ \$5,480

U.S Prime Filet Steak

USプライムビーフのテnderロインステーキ

美國安格斯特級肋眼 _____ \$5,980

U.S Angus Prime Rib Eye

アメリカンプレミアムリブアイステーキ

日本鹿兒島和牛 _____ \$10,000

Wagyu A5 Beef

日本鹿兒島A5+和牛

季節時蔬

Seasonal Vegetable / 季節の野菜

精選甜點和水果

Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品

Beverages / 飲み物

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge / 上記料金には10%のサービス料がかかります



極致饗宴 海陸套餐

Surf & turf Set Menu

肉とシーフードのコース

開胃小品

Starter

オードブル

手工養生餐包搭奶油・風味醬汁

Bread with Butter and Daily Sauce

パン/バター&シェフ特製日替わりソース

主廚今日例湯

Chef's Soup of the Day

日替わりスープ

主廚沙拉

Chef's Salad

シェフ特製サラダ

時令鮮魚

Seasonal Seafood

季節の魚

北海道干貝

Hokkaido Scallops

北海道産ホタテ

炙煎大明蝦佐特調

Pan-fried King Prawn

車エビのグリル/特製ソース



主菜系列 Entrees メインデイツシュ

黄金郷間田野雞排 _____ \$2,280

Chicken Leg

ゴールドエンカントリーフィールドチキンステーキ

櫻桃鴨胸 _____ \$2,380

Duck Breast

鴨の胸肉

美國嫩煎菲力牛排 _____ \$2,780

U.S Prime Filet Steak

USプライムビーフのテンドーロインステーキ

美國安格斯特級肋眼 _____ \$2,980

U.S Angus Prime Rib Eye

アメリカンプレミアムリブアイステーキ

日本鹿兒島和牛 _____ \$5,200

Wagyu A5 Beef

日本鹿兒島A5+和牛

季節時蔬

Seasonal Vegetable / 季節の野菜

精選甜點和水果

Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品

Beverages / 飲み物

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge / 上記料金には10%のサービス料がかかります



單點 / A LA CARTE / アラカルトメニュー

● 肉品類 / Meat / 肉類

黄金田野脆皮雞腿 — \$860

Chicken Leg
ゴールドデンフィールド クリスピーチキンレッグ

美國頂級菲力牛排 — \$1,280

U.S Prime Filet Steak
USプライムビーフのテンダーロイン
ステーキ

美國特級肋眼牛排 — \$1,580

U.S Prime Rib Eye
アメリカンプレミアムリブアイステーキ

● 飯類 / Rice / 米

白飯 — \$50

Rice
ご飯

鐵板炒飯 — \$350

Teppanyaki Fried Rice
鉄板チャーハン

● 海鮮類 / Seafood / シーフード

鱸魚 — \$350

Sea Bass
スズキ

鐵板大明蝦 — \$400

King Prawn
車エビの鉄板焼き

鮭魚 — \$550

Salmon
鮭

北海道大干貝(L,2顆) — \$550

Hokkaido Scallops
北海道産ホタテ

鮮活鮑魚 — 時價

Fresh Abalone
アワビ

鮮活龍蝦 — 時價

Fresh Lobster
ロブスター

餐點價格需另收一成服務費

All Prices are Subjected to 10% Service Charge / 上記料金には10%のサービス料がかかります



鐵板燒兒童精緻套餐
Splendor Teppanyaki Children Set Menu
鉄板焼きお子様用メニュー

手工養生餐包搭奶油・風味醬汁
Bread with Butter and Daily Sauce
生クリーム入り手作りヘルシーミールパッケージシェフの特製フレーバーソース



主廚今日例湯
Chef's Soup of the Day / 日替わりスープ

or 或 または

主廚沙拉
Chef's Salad / シェフ特製サラダ

時令鮮魚
Seasonal Seafood Platter / 季節の魚



嫩煎脆皮雞排
Chicken Leg / クリスピーチキンチョップのソテー

or 或 または

特選美國牛
U.S Prime Beef / アメリカンビーフ肩ロース

季節時蔬
Seasonal Vegetable / 季節の野菜

精選甜點/水果
Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品
Beverages / 飲み物

NT\$1,080

餐點價格需另收一成服務費
All Prices are Subjected to 10% Service Charge / 上記料金には10%のサービス料がかかります