

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 Special 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

手工養生麵包搭風味奶油

Hand-made Healthy Bread with Flavor Butter / 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 Daily Special Soup / 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

Gold Country 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

Fried Vegetable / 季節の野菜炒め

精緻甜點/水果

Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品

Beverages / 飲み物

NT\$1,080

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



1480經典套餐

Exquisite Set Menu

特選クラシック

開胃小品

Starter / オードブル

裸麥養生餐包搭奶油特調醬汁

Whole Wheat Bread with Special Butter / 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 Daily Special Soup / 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

香煎西班牙伊比利豬

Spanish Pork / スペインのイベリコ

or 或または

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

清炒時蔬

Fried Vegetable / 季節の野菜炒め

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\$1,480

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

Season 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 _____ \$4,480

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

西班牙伊比利豬 _____ \$4,680

Spanish Pork
スペインのイベリコ

櫻桃鴨胸 _____ \$4,880

Duck Breast
鴨の胸肉

法式小羔羊排 _____ \$5,080

Rack of Lamb
オブ・ラム

美國嫩煎菲力牛排 _____ \$5,280

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

美國特級牛小排 _____ \$5,480

U.S Prime Short Ribs
USプライムビーフショートトリブステーキ

美國安格斯特級肋眼 _____ \$5,780

American Angus 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 Japanese Beef
日本鹿兒島A5+和牛

清炒時蔬

Fried Vegetable / 季節の野菜炒め

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

Season Seafood

季節の魚

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 _____ \$2,080

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 _____ \$2,180

Duck Breast

鴨の胸肉

西班牙伊比利豬 _____ \$2,280

Spanish Pork

スペインのイベリコ

法式小羔羊排 _____ \$2,480

Rack of Lamb

オブ・ラム

美國嫩煎菲力牛排 _____ \$2,580

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

美國特級牛小排 _____ \$2,680

U.S Prime Short Ribs

USプライムビーフショートリブステーキ

美國安格斯特級肋眼 _____ \$2,780

American Angus 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 _____ \$5,000

Wagyu Japanese Beef

日本鹿兒島A5+和牛

清炒時蔬

Fried Vegetable / 季節の野菜炒め

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



主菜系列 Entrees メインデイツシュ

黄金田野脆皮雞腿 _____ \$2,580

Chicken Leg

ゴールドデンフィールド クリスピーチキンレッグ

櫻桃鴨胸 _____ \$2,680

Duck Breast

鴨の胸肉

西班牙伊比利豬 _____ \$2,780

Spanish Pork

スペインのイベリコ

法式小羔羊排 _____ \$2,880

Rack of Lamb

オブ・ラム

美國嫩煎菲力牛排 _____ \$3,080

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

美國特級牛小排 _____ \$3,280

U.S Prime Short Ribs

USプライムビーフショートリブステーキ

美國安格斯特級肋眼 _____ \$3,480

American Angus 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 _____ \$5,580

Wagyu Japanese Beef

日本鹿兒島A5+和牛

清炒時蔬

Fried Vegetable / 季節の野菜炒め

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 _____ \$760

(原味・泰式酸辣口味)

Chicken Leg

ゴールデンフィールド クリスピーチキンレッグ

西班牙伊比利豬 _____ \$980

Spanish Pork

スペインのイベリコ

香煎鴨肝 _____ \$800

Fried Duck Liver

フォアグラの鉄板焼き

法式小羔羊排 _____ \$980

Rack of Lamb

オブ・ラム

美國特級牛小排 _____ \$1,280

U.S Prime Short Ribs

USAプライムビーフショートリブス

テーキロブスター

美國頂級菲力牛排 _____ \$1,080

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

美國特級肋眼牛排 _____ \$1,480

U.S Prime RibEye Steak

アメリカンプレミアムリブアイステーキ

● 海鮮類 / Seafood / シーフード

鐵板大明蝦 _____ \$300

King Prawn Teppanyaki

車エビの鉄板焼き

時令海鮮 _____ \$350

Season Seafood

季節の魚

北海道大千貝(L,2顆) _____ \$550

Hokkaido Scallops

北海道産ホタテ

鮮活鮑魚 _____ 時價

Fresh Abalone

アフビ

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. 主廚特製風味醬汁
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
Pan Fried 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
Fried Vegetable / 季節の野菜炒め

精選甜點/水果
Dessert and Fruit / デザート&フルーツ

飲品
Beverages / 飲み物

NT\$980

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