

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 メインディッシュ

黃金鄉間田野雞排 _____ \$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

西班牙伊比利豬 _____ \$4,880

Spanish Iberico Pork

スペインのイベリコ

櫻桃鴨胸 _____ \$5,080

Duck Breast

鴨の胸肉

法式小羔羊排 _____ \$5,280

Rack of Lamb

オブ・ラム

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ンダーロインステーキ

美國特級牛小排 _____ \$5,680

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 _____ \$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

青醬鮑魚

Abalone with Pesto Sauce

鮑のバジルソース添え

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

黃金鄉間田野雞排 _____ \$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

西班牙伊比利豬 _____ \$2,680

Spanish Iberico Pork

スペインのイベリコ

法式小羔羊排 _____ \$2,680

Rack of Lamb

オブ・ラム

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ダーロインステーキ

美國特級牛小排 _____ \$2,880

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 _____ \$2,980

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



極致饗宴 鴨肝套餐
Ultimate Duck Liver Set Meal
フォアグラコース

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

鐵板大明蝦
King Prawn Teppanyaki
車エビの鉄板焼き

時令海鮮
Seasonal Seafood
季節のシーフード

北海道干貝
Hokkaido Scallops
北海道産ホタテ

香煎鴨肝
Pan-Fried Duck Foie Gras
フォアグラの鉄板焼き



主菜系列 Entrees メインデイツシュ

黃金田野脆皮雞腿 _____ \$2,280

Chicken Leg

ゴールデンフィールド クリスピーチキンレッグ

櫻桃鴨胸 _____ \$2,380

Duck Breast

鴨の胸肉

西班牙伊比利豬 _____ \$2,680

Spanish Iberico Pork

スペインのイベリコ

法式小羔羊排 _____ \$2,680

Rack of Lamb

オブ・ラム

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ダーロインステーキ

美國特級牛小排 _____ \$2,880

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 _____ \$2,980

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 — \$1,080

Spanish Pork

スペインのイベリコ

法式小羔羊排 — \$1,080

Rack of Lamb

オブ・ラム

美國特級牛小排 — \$1,380

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 — \$1,280

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

鐵板炒飯 — \$350

Teppanyaki Fried Rice

鉄板チャーハン

● 海鮮類 / Seafood / シーフード

鐵板大明蝦 — \$400

King Prawn

車エビの鉄板焼き

鱸魚 — \$350

Sea Bass

スズキ

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