



貴賓若食材過敏或特殊飲食需求，請先告知服務人員。
圖片僅供參考，食材因應季節彈性變更調整，依現場供應為主

MENU 菜單

人數	桌號

A 炭火串燒肉類

a1. 醬爆雞心串	30	
a2. 酥香雞皮串	30	
a3. 雞軟骨串	50	
a4. 七里香串	50	
a5. 鵝鴨蛋串	50	
a6. 梅花豬肉串	50	
a7. 雞腿肉串	60	
a8. 孜然羊肉串	65	
a9. 鮮嫩牛肉串	60	
a10. 霜降豬肉串	70	
a11. 阿根廷魷魚串	180	
a12. 炭烤香腸	40	

B 炭火串燒蔬菜類

b1. 栗子地瓜	40	
b2. 新鮮香菇串	50	
b3. 帶殼筍白筍	50	
b4. 鮮採玉米筍	50	
b5. 青椒	50	
b6. 杏鮑菇	50	
b7. 烤胭脂茄	60	
b8. 甜玉米	80	
b9. 明太子洋芋	80	

C 燒烤類

c1. 烤秋刀魚(2尾)	120	
c2. 烤鹹豬肉	200	
c3. 鹽烤鮭魚頭	250	
c4. 泰式烤五花肉	260	
c5. 炭烤牛小排	260	
c6. 鮮魚一夜干	300	
c7. 鹽烤山泉台灣鯛	350	

D 泰國蝦料理

d1. 香蒜蝦	350	
d2. 鹽焗蝦	350	
d3. 檸檬蝦	350	
d4. 胡椒蝦	350	
d5. 燒酒蝦	350	
d6. 四神蝦	350	
d7. 糖醋蝦	350	

E 三杯類

e1. 三杯杏鮑菇	180	
e2. 三杯魷魚	200	
e3. 三杯雞	200	

F 鐵板類

f1. 鐵板豆腐	180	
f2. 鐵板牛柳	220	
f3. 鐵板松板肉	250	

G 時令海鮮

g1. 豆酥扁鱈	240	
g2. 糖醋金目鱸	390	
g3. 避風塘龍蝦	980	
g4. 活龍蝦(蒸/湯)	時價	
g5. 現流紅條(蒸/湯)	990	
g6. 現流鱸魚(蒸/湯)	390	

L 酒水類

L1. 生啤酒(600cc)	120	
L2. 台灣經典	75	
L3. 台灣金牌	80	
L4. 麒麟霸	80	
L5. 海尼根	120	
L6. 百威	120	
L7. 蘋果風味蘇打	40	
L8. 麥仔茶	60	
L9. 油切分解茶	60	
L10. 芭樂汁	60	
L11. 柳橙汁	65	
L12. 礦泉水	20	

H 熱炒類

	小	大
h1. 櫻花蝦拌麵線	60	120
h2. 老皮嫩豆腐	150	250
h3. 客家小炒	160	240
h4. 宮保皮蛋	160	240
h5. 塔香蛤蜊	180	270
h6. 蒜苗鹹豬肉	180	270
h7. 鳳梨蝦球	180	270
h8. 滑蛋蝦仁	180	270
h9. 宮保雞丁	180	270
h10. 糖醋里肌	220	330
h11. 雨來菇蟹肉炒蛋	220	330
h12. 塔香海瓜子	220	330
h13. 豆鼓豆腐鮮蚶	220	330
h14. 川味口水雞	220	330
h15. 金沙豆腐	220	330
h16. 椒麻雞	240	360
h17. 蔥爆牛柳	240	360
h18. 避風塘一口蟹	260	390
h19. 金沙軟絲	280	420

I 酥炸類

	小	大
i1. 龍珠花生	180	270
i2. 月亮蝦餅	200	400
i3. 蚵仔酥	200	300
i4. 香酥一口蟹	220	330
i5. 椒鹽軟絲	220	330
i6. 酥炸小銀魚	220	330

J 青菜類

	小	大
j1. 櫻花蝦高麗菜	120	180
j2. 炒水蓮	120	180
j3. 炒鮮菇	120	180
j4. 空心菜	120	180
j5. 塔香茄子	160	240
j6. 鹹蛋苦瓜	160	240
j7. 蛤蜊絲瓜	200	300

K 鍋湯類

	小	大
k1. 鮮魚味噌湯	150	225
k2. 鮮蛤味噌湯	180	270
k3. 鮮蚵豆腐湯	180	270
k4. 海菜吻仔魚湯	180	270
k5. 蛤蜊雞湯	300	580
k6. 燒酒雞湯	300	580

M 【握壽司】

	售價	數量
m1. 稻荷壽司	25	
m2. 玉子燒壽司	30	
m3. 蘆筍壽司	30	
m4. 花枝壽司	50	
m5. 鮪魚壽司	60	
m6. 旗魚壽司	50	
m7. 醬烤星鰻壽司	60	
m8. 比目魚鰭邊肉壽司	60	
m9. 炙燒牛小排壽司	60	
m10. 鮭魚壽司	70	
m11. 炙燒鮭魚壽司	70	
m12. 炙燒鮭魚肚壽司	70	
m13. 干貝壽司	80	
m14. 綜合精選壽司(6貫)	280	

蘆筍、玉子燒、鮭魚、花枝、
星鰻、炙燒牛小排

O 【手捲】

	售價	數量
o1. 蘆筍手捲	50	
o2. 蘆筍蝦手捲	60	
o3. 鮪魚沙拉手捲	60	
o4. 蝦卵手捲	60	
o5. 龍蝦沙拉手捲	60	
o6. 星鰻手捲	80	
o7. 鮭魚卵手捲	80	

P 【刺身類】

	售價	數量
p1. 天使紅蝦(4尾)	200	
p2. 冰鮮鮪魚	220	
p3. 冰鮮鮭魚	240	
p4. 冰鮮旗魚	220	
p5. 綜合刺身	280	
p6. 特上刺身	380	

Q 【冷菜類】

	售價	數量
q1. 洋蔥沙拉	50	
q2. 龍蝦沙拉	80	
q3. 涼拌海蜇	80	
q4. 辣味螺肉	100	
q5. 芥末章魚	100	
q6. 鱈魚肝	180	

R 【丼飯】

	售價	數量
r1. 鮮蝦海鮮丼	260	
r2. 星鰻丼	320	
r3. 炙燒鮭魚親子丼	320	
r4. 松露牛小排丼	350	
r5. 招牌海鮮丼	420	

S 【單人湯品類】

	售價	數量
s1. 鮮魚味噌湯	30	
s2. 鮮蛤味噌湯	30	





※ 現場用餐豬油拌飯免費供應，恕不提供外帶。

※ Free serving of rice mixed with lard for dine-in, not available for take-out.

Number
Guests

Table
Number

M E N U

D Giant Freshwater Prawn Dishes

d1. Prawns with garlic	350	
d2. Prawns with salt	350	
d3. Prawns with lemon	350	
d4. Prawns with pepper	350	
d5. Prawns with wine	350	
d6. Prawns with four herbs	350	
d7. Sweet and sour prawns	350	

E Three-Cup Dishes

e1. Three-cup trumpet mushrooms	180	
e2. Three-cup squid	200	
e3. Three-cup chicken	200	

F Teppanyaki

f1. Teppanyaki tofu	180	
f2. Teppanyaki beef tenderloin	220	
f3. Teppanyaki pork neck	250	

G Seasonal Seafood

g1. Steamed codfish with 240		
g2. Sweet and sour Asian 390		
g3. Sautéed deep fried lobster	980	
g4. Live lobster (steamed or in soup)	Market price	
g5. Live red coral trout (steamed or in soup)	990	
g6. Live sea bass (steamed or in soup)	390	

L Liquor

L1. Draft beer (600cc)	120	
L2. Taiwan Classic	75	
L3. Taiwan Gold Medal	80	
L4. Kirin Lager	80	
L5. Heineken	120	
L6. Budweiser	120	
L7. Apple-flavored soda	40	
L8. Barley tea	60	
L9. Oil-cut Decomposition Tea	60	
L10. Guava juice	60	
L11. Orange juice	65	
L12. Mineral water	20	

H Stir-Fried Dishes

	Small	Large
h1. Sakura shrimp with vermicelli	60	120
h2. Deep-fried tofu	150	250
h3. Hakka stir-fry	160	240
h4. Kung Pao century egg	160	240
h5. Basil clams	180	270
h6. Garlic sprout salt pork	180	270
h7. Pineapple shrimp ball	180	270
h8. Scrambled eggs with fried shrimps	180	270
h9. Kung Pao chicken	180	270
h10. Sweet and sour chicken leg	220	330
h11. Stir-fried star jelly, crab meat, and egg	220	330
h12. Basil Tellina iridescens (clams)	220	330
h13. Fermented black bean, tofu, and fresh oyster	220	330
h14. Sichuan-style poached chicken	220	330
h15. Salted egg yolk tofu	220	330
h16. Spiced chicken with chili sauce	240	360
h17. Scallion beef stir-fry	240	360
h18. Sautéed deep fried mini crab	260	390
h19. Salted egg yolk oval squid	280	420

I Fried Items

	Small	Large
i1. Squid beaks peanuts	180	270
i2. Moon shrimp cake	200	400
i3. Crispy fried oyster	200	300
i4. Crispy mini crab	220	330
i5. Salt and pepper oval squid	220	330
i6. Crispy fried grunion	220	330

J Vegetables

	Small	Large
j1. Sakura shrimp cabbage	120	180
j2. Stir-fried white water snowflake	120	180
j3. Stir-fried mushrooms	120	180
j4. Water spinach	120	180
j5. Basil eggplant	160	240
j6. Salted egg bitter gourd	160	240
j7. Clam sponge gourd	200	300

K Soup

	Small	Large
k1. Fresh fish miso soup	150	225
k2. Fresh clam miso soup	180	270
k3. Fresh oyster tofu soup	180	270
k4. Seaweed whitebait soup	180	270
k5. Clam chicken soup	300	580
k6. Wine chicken soup	300	580

M 【Nigiri Sushi】

m1. Inarizushi	25	
m2. Tamago yaki sushi	30	
m3. Asparagus sushi	30	
m4. Calamari sushi	50	
m5. Tuna sushi	60	
m6. Swordfish sushi	50	
m7. Char-grilled eel sushi	60	
m8. Flounder fin sushi	60	
m9. Torched beef ribs sushi	60	
m10. Salmon sushi	70	
m11. Aburi salmon sushi	70	
m12. Aburi salmon belly sushi	70	
m13. Scallop sushi	80	
m14. Assorted selection sushi (6 pieces)	280	

Asparagus, tamago yaki, salmon, calamari, eel, aburi beef ribs

O 【Hand roll】

o1. Asparagus hand roll	50	
o2. Asparagus shrimp hand roll	60	
o3. Tuna salad hand roll	60	
o4. Shrimp roe hand roll	60	
o5. Lobster salad hand roll	60	
o6. Eel hand roll	80	
o7. Salmon roe hand roll	80	

P 【Sashimi】

p1. Red shrimp/4	200	
p2. Fresh tuna	220	
p3. Fresh salmon	240	
p4. Fresh swordfish	220	
p5. Assorted sashimi	280	
p6. Premium sashimi	380	

Q 【Cold Dishes】

q1. Onion salad	50	
q2. Lobster salad	80	
q3. Jellyfish salad	80	
q4. Spicy conch	100	
q5. Mustard octopus	100	
q6. Cod fish liver	180	

R 【Rice Bowl】 Donburi

r1. Fresh shrimp seafood bowl	260	
r2. Unadon	320	
r3. Aburi salmon and roe oyakodon	320	
r4. Truffle beef ribs bowl	350	
r5. Signature seafood bowl	420	

S 【Single Person Soup Items】

s1. Fresh fish miso soup	30	
s2. Fresh clam miso soup	30	





MENU 菜單

※現場用餐豬油拌飯免費供應，恕不提供外帶。
※店內でお召し上がりのお客様にラードかけご飯を無料でご提供します。
お持ち帰りはできませんのでご了承ください。

人數	テーブル

A 炭火串焼き肉

a1. 鶏ハツの照り焼き	30
a2. サクサク鶏皮	30
a3. 鶏の軟骨	50
a4. ぼんじり	50
a5. ウズラの卵	50
a6. 豚肩ロース	50
a7. 鶏モモ肉	60
a8. ヤギ肉クミン味	65
a9. 柔らかビーフ	60
a10. 霜降り豚	70
a11. アルゼンチンマトイカ	180
a12. 炭火焼きソーセージ	40

B 炭火串焼き野菜

b1. サツマイモ	40
b2. シイタケ	50
b3. 皮付きマモコダケ	50
b4. ヤングコーン	50
b5. ピーマン	50
b6. エリンギ	50
b7. ナス	60
b8. スイートコーン	80
b9. 明太子じゃがいも	80

C 炙り焼き

c1. 焼きサンマ2匹	120
c2. 塩豚焼き	200
c3. 鮭の兜焼き	250
c4. タイ風豚バラ肉	260
c5. 炭火焼牛ミニステーキ	260
c6. 鮮魚の一夜干し	300
c7. 山泉台湾鯛の塩焼き	350

D オニテナガエビ料理

d1. ガーリック風味	350
d2. 塩焼き	350
d3. レモン風味	350
d4. コショウ風味	350
d5. 焼酎蒸し	350
d6. 薬膳風味	350
d7. エビの酢豚風	350

E 三杯炒め (ゴマ油・醤油・酒炒め)

e1. エリンギ	180
e2. イカ	200
e3. 鶏肉	200

F 鉄板焼き

f1. 豆腐	180
f2. 牛ヒレ	220
f3. 豚トロ	250

G 旬の魚介

g1. カレイの揚げ大豆	240
g2. バラマンディの	390
g3. ロブスターの	980
g4. 活きロブスター	時價
g5. 当日水揚げユカタハタ	990
g6. 当日水揚げスズキ	390

L アルコール/ソフトドリンク類

L1. 生ビール(600cc)	120
L2. 台湾クラシックビール	75
L3. 台湾ゴールドメダルビール	80
L4. キリンバービア	80
L5. ハイネケン	120
L6. バドワイザー	120
L7. アップルソーダ	40
L8. 黄金麦茶	60
L9. 油切分解茶	60
L10. グァバジュース	60
L11. オレンジジュース	65
L12. ミネラルウォーター	20

H 炒め物

h1. 桜エビ入りまぜそうめん	60	120
h2. 中華風豆腐ステーキ	150	250
h3. 客家風五目炒め	160	240
h4. ピータンの宮保炒め	160	240
h5. ハマグリのパジル炒め	180	270
h6. 葉ニンニクと塩豚炒め	180	270
h7. エビマヨパイナップル	180	270
h8. むきエビの卵とじ	180	270
h9. 鶏肉の宮保炒め	180	270
h10. 酢豚	220	330
h11. イシクラゲの蟹肉卵炒め	220	330
h12. コタマガイのパジル炒め	220	330
h13. 豆鼓入り豆腐カキ炒め	220	330
h14. 四川風よだれ鶏	220	330
h15. 揚げ豆腐の塩卵炒め	220	330
h16. タイ風スパイシーチキン	240	360
h17. 牛肉の香味ネギ炒め	240	360
h18. 一口蟹のスパイシーニンニク炒め	260	390
h19. 揚げアオリイカの塩卵炒め	280	420

I 揚げ物

i1. ピーナッツといかとんびの唐揚げ	180	270
i2. 月見エビ餅	200	400
i3. カキのサクサク揚げ	200	300
i4. 一口蟹のサクサク揚げ	220	330
i5. アオリイカの唐揚げ塩コショウ風味	220	330
i6. ホワイトベイトの唐揚げ	220	330

J 野菜の炒め物

j1. キャベツの桜エビ炒め	120	180
j2. 水蓮菜の炒め物	120	180
j3. キノコの炒め物	120	180
j4. 空心菜炒め	120	180
j5. ナスのパジル炒め	160	240
j6. ゴーヤの塩卵炒め	160	240
j7. ヘチマのハマグリ炒め	200	300

K 鍋物

k1. 鮮魚の味噌汁	150	225
k2. ハマグリ味噌汁	180	270
k3. カキと豆腐のスープ	180	270
k4. シラスと海苔のスープ	180	270
k5. ハマグリと鶏のスープ	300	580
k6. 鶏の薬膳スープ	300	580

M 【握り寿司】

m1. 稲荷寿司	25
m2. 玉子焼き	30
m3. アスパラガス	30
m4. いか	50
m5. まぐろ	60
m6. かじき	50
m7. 穴子(ツメだれ付き)	60
m8. ヒラメのエンガワ	60
m9. 炙り牛ステーキ	60
m10. サーモン	70
m11. 炙りサーモン	70
m12. 炙りトロサーモン	70
m13. ホタテ	80
m14. 盛り合わせ(6貫)	280

アスパラ・玉子焼き・サーモン・
いか・穴子・炙り牛ステーキ

O 【Hand roll】

o1. アスパラガス	50
o2. アスパラエビ	60
o3. ツナサラダ	60
o4. えびっこ	60
o5. ロブスターサラダ	60
o6. 穴子	80
o7. いくら	80

P 【さしみ】

p1. アルゼンチン赤海老/4匹	200
p2. まぐろ	220
p3. サーモン	240
p4. かじき	220
p5. 盛り合わせ	280
p6. 特上さしみ	380

Q 【冷菜】

q1. 玉ねぎサラダ	50
q2. ロブスターサラダ	80
q3. クラゲの和え物	80
q4. スパイシーエスカルゴ	100
q5. タコのわさび和え	100
q6. たらのレバー	180

R 【丼物】

r1. 海老の海鮮丼	260
r2. 穴子丼	320
r3. 炙りサーモンの親子丼	320
r4. 牛ミニステーキ丼トリュフのせ	350
r5. 人気海鮮丼	420

S 【スープ(1人前)】

s1. 鮮魚の味噌汁	30
s2. ハマグリ味噌汁	30





※現場用餐豬油拌飯免費供應，恕不提供外帶。

※ 매장 내 식사 시 돼지기름 비빔밥 무료 제공, 테이크아웃 시에는 비 제공.

인원수 테이블

MENU 菜單

A 素食 扣肉-육류

a1. 간장맛 닭껍통 꼬치	30	
a2. 바삭한 닭껍질 꼬치	30	
a3. 닭연골 꼬치	50	
a4. 칠리향 꼬치	50	
a5. 메추리알 꼬치	50	
a6. 돼지목살 꼬치	50	
a7. 닭다리살 꼬치	60	
a8. 쿠민 양고기 꼬치	65	
a9. 부드러운 쇠고기 꼬치	60	
a10. 돼지 뺨살 꼬치	70	
a11. 아르헨티나산 오징어 꼬치	180	
a12. 숯불구이 소시지	40	

B 素食 扣肉-채소류

b1. 밤고구마	40	
b2. 신선한 버섯 꼬치	50	
b3. 줄(겉질째)	50	
b4. 갓 따낸 애옥수수	50	
b5. 피망	50	
b6. 새송이버섯	50	
b7. 가지 구이	60	
b8. 옥수수	80	
b9. 명란 감자	80	

C 구이류

c1. 꿩치 구이/2마리	120	
c2. 오향소금돼지고기 구이	200	
c3. 연어대가리 소금구이	250	
c4. 태국식 삼겹살 구이	260	
c5. 소갈비 숯불구이	260	
c6. 반건조 생선구이	300	
c7. 티라피아 소금구이	350	

D 큰징거미새우 요리

d1. 마늘 새우	350	
d2. 소금 새우	350	
d3. 레몬 새우	350	
d4. 후추 새우	350	
d5. 미주 새우	350	
d6. 쓰촨 새우	350	
d7. 탕수 새우	350	

E 싼베이(대만식 조림)류

e1. 새송이버섯 조림	180	
e2. 오징어 조림	200	
e3. 닭 조림	200	

F 철판요리

f1. 두부 철판볶음	180	
f2. 소 안심 철판볶음	220	
f3. 돼지 항정살 철판볶음	250	

G 제철 해산물

g1. 더우수 넙치	240	
g2. 큰입선농어 탕수어	390	
g3. 피풍당 닭새우	980	
g4. 닭새우 활어 (찜/탕)		
g5. 향구직송 무늬바리 (찜/탕)	990	
g6. 향구직송 농어 (찜/탕)	390	

L 주류

L1. 생맥주(600cc)	120	
L2. 타이완비어 클래식	75	
L3. 타이완비어 골드메달	80	
L4. 기린 바비어	80	
L5. 하이넥켄	120	
L6. 버드와이저	120	
L7. 애플 소다	40	
L8. 보리차	60	
L9. 지방분해차	60	
L10. 구아바 주스	60	
L11. 오렌지 주스	65	
L12. 생수	20	

H 중식 볶음류

소	대
h1. 남방젓새우 비빔국수	60 120
h2. 겉바속촉 두부	150 250
h3. 하카식 볶음	160 240
h4. 궁바오 피단	160 240
h5. 바질 조개	180 270
h6. 마늘대 오향소금돼지고기	180 270
h7. 파인애플 마요 새우	180 270
h8. 스크램블 새우	180 270
h9. 궁바오지딩	180 270
h10. 안심 탕수	220 330
h11. 염주말게살계란볶음	220 330
h12. 바질 조개	220 330
h13. 검은콩소스 두부, 굴	220 330
h14. 사천식 고추기름 닭	220 330
h15. 함압단 두부	220 330
h16. 유린기	240 360
h17. 대과 소고기	240 360
h18. 피풍당 작은게	260 390
h19. 함압단 흰꿀뚜기	280 420

I 튀김류

소	대
i1. 오징어입 땅콩	180 270
i2. 새우전병	200 400
i3. 굴 튀김	200 300
i4. 작은게 튀김	220 330
i5. 후추소금 흰꿀뚜기	220 330
i6. 뱀어 튀김	220 330

J 야채류

소	대
j1. 남방젓새우 양배추	120 180
j2. 타이완가가부타 볶음	120 180
j3. 버섯 볶음	120 180
j4. 공심채	120 180
j5. 바질 가지	160 240
j6. 함압단 여주	160 240
j7. 조개 수세미오이	200 300

K 국물류

소	대
k1. 생선 미소탕	150 225
k2. 조개 미소탕	180 270
k3. 굴 두부탕	180 270
k4. 바닷말 멸치치어탕	180 270
k5. 조개 닭탕	300 580
k6. 미주 닭탕	300 580

M 【초밥류】

m1. 유부 초밥	25	
m2. 일본식계란말이 초밥	30	
m3. 아스파라거스 초밥	30	
m4. 갑오징어 초밥	50	
m5. 참치 초밥	60	
m6. 돔새치 초밥	50	
m7. 붕장어 간장구이 초밥	60	
m8. 가자미 지느러미살 초밥	60	
m9. 소갈비살 아부리 초밥	60	
m10. 연어 초밥	70	
m11. 연어 아부리 초밥	70	
m12. 연어뱃살 아부리 초밥	70	
m13. 가리비 초밥	80	
m14. 모듬 초밥(6개)	280	

아스파라거스, 일식계란말이, 연어, 갑오징어, 붕장어, 소갈비살 아부리

O 【O 마끼】

o1. 아스파라거스 마끼	50	
o2. 아스파라거스 새우 마끼	60	
o3. 참치 셀러드 마끼	60	
o4. 새우알 마끼	60	
o5. 닭새우셀러드소스 마끼	60	
o6. 붕장어 마끼	80	
o7. 연어알 마끼	80	

P 【생선회】

p1. 아르헨티나 붉은새우/4미	200	
p2. 급속동결 참치	220	
p3. 급속동결 연어	240	
p4. 급속동결 돔새치	220	
p5. 모듬회	280	
p6. 특선회	380	

Q 【차가운 요리】

q1. 양파 샐러드	50	
q2. 닭새우 샐러드	80	
q3. 해파리 냉채	80	
q4. 매운맛 달팽이살	100	
q5. 와사비 문어	100	
q6. 대구간	180	

R 【돈부리】

r1. 새우 해산물 덮밥	260	
r2. 붕장어 덮밥	320	
r3. 연어 아부리 닭고기 계란 덮밥	320	
r4. 트리플 소갈비살 덮밥	350	
r5. 시그니처 해산물 덮밥	420	

S 【국물 단품류(1인분)】

s1. 생선 미소탕	30	
s2. 조개 미소탕	30	

