

極鮮、究極、六感



牛【頂級美味】

軟嫩的肉質，入口即化的完美口感，和牛被形容為只要品嚐過一次就回不去的好味道！以步留率(精肉率)、油花分佈、脂肪色澤與質量等來進行評比，A5是日本和牛中的最高等級。A5在加溫至攝氏80度時香味強烈，分佈均勻的油脂好像融化一般，慢慢在嘴裡化開，究極美味令人難忘。

也有很多人偏好美國牛肉，鮮嫩多汁且具有獨特香氣，讓人欲罷不能。穀物飼養無草腥味，同時可以縮短飼養時間，肉質細嫩，油花分佈均勻，口感肥美最好吃。嚴選美國牛肉的最高Prime 等級，取自42個月齡以下的年輕牛隻，豐富的霜降油花和堅實的肉質，只有約僅僅不到2%的牛肉能夠得到。Choice 等級則是多汁嫩口、嫩度適中帶有嚼勁。豐沛肉汁，紮實口感兼具Q彈可口，是許多饕客吃過就無法再抗拒的美味。炙烤霜降牛肉一入口，心情馬上隨著咀嚼的節奏跳躍起來。



鮮【極鮮限定】

我們的一天，總是開始得特別早。天色未亮，人便已在魚市場，場內到處都擺滿了當令盛產的海鮮。嘈雜吆喝聲中，練究「火眼金睛」的料理長，揀魚選貝一抓便知，把手伸進水槽內挑選，立刻買下格外肥美的海鮮，色澤與結構證實了肉質鮮度。

料理長更時不時跟著漁夫出海，現場感受驚險的大浪海釣，才能更精確的掌握食材的細節。也常走訪產地，第一手接觸新鮮食材，藉由實際體驗取得這些食材，會更珍惜，也更能發揮料理的原味。

為了更精確地掌握風味，料理長持續磨練對食材的敏銳度，針對炙烤的特點，設計出最美味的搭配。

實踐究極和食之五味、五色、五法

Grill



粥【潮香鮮甜】

食粥歷史三千年，遠古時糜與粥幾乎等同，《禮記 養老篇》：「仲秋之月，養衰老，授几杖，行糜粥飲食。」北宋吳復古大力提倡食糜養生，說白糜能「推陳致新，利膈益胃」。清朝袁枚《隨園食單》寫道：「水米融洽，柔膩如一」，在在說明了粥帶有能養胃健身的藥膳功能。

熬一碗熟粥，沒有任何捷徑，為熬煮出健康又鮮味十足的「味噌海鮮粥」，堅持選用關山米，深鑽研究「米、水、湯、火」，遵循八大工序細工慢燉，三分武火煲滾，七分文火煲透，將白米飯加進日本柴魚味噌高湯煮沸，八成熟時，加入海鮮配料同煮，包括了台灣野生牛蹄蟹、口湖野生蛤蠣、澎湖中卷...等當日海鮮，並搭配當季新鮮蔬菜及國產松阪豬，吃得到海鮮的鮮味、松阪豬的爽脆口感，香氣四溢、甘甜淋漓、鮮香脆嫩，可謂之為「香糜」。燒烤美味配上海鮮粥，飽肚更暖心。

佐【獨家秘製】

水果醬油

以天然的水果熬煮出來的日式風味醬汁，酸甜果香，瞬間讓牛肉、豚的甜味提升至極致！即然享受生活，就要有滋有味！

柚子醋

酸味適中，柚子清香中更帶出些許甜味，柚子醋以完美比例調和而成，清爽的口感，突顯白肉、海鮮的鮮甜滋味，每一口都是內心的解放與飛揚。

玫瑰鹽

富含多種天然礦物質，美麗的玫瑰色澤，也因對健康的益處而受重視，可以品嚐到肉質鮮美滑嫩。好的食材就是不需過多調味料，口口醇香，入口那刻美滿笑容綻放！

七味唐辛子

源於江戶時代「藥研堀唐辛子本舖」，從古至今記載許多功效。針對炙燒，特別以「獨特比例」調製辣椒粉、芝麻等七種香辛料。烤得恰到好處時，輕輕灑上，辣味在口中跳舞，心情馬上隨著咀嚼的節奏跳躍起來。

華【六感美學】

以扎實技藝為基礎，融入新創料理的精神，重新演繹魚鮮，六感美學匠心獨運，讓道道料理化身為一件件可以吃的藝術品，打造如花般的時尚餐飲。華麗、好看更好吃，不同口感依序上場，究極美味，瞬間填滿了內心和胃裡所有的空洞。六感饗宴再升級，口中極鮮躍動，眼望炫彩花海，佇立露天星光酒吧，伴隨著最美七期夜景。

午間限定套餐 \$ 980 二人前，限定週一至週四中午

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，
營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

美國 Prime 牛板腱

美國特選牛肋條

Blade (Prime), Beef Brisket

波浪炆豚五花

嚴選去骨雞腿

Pork Brisket, Chicken Legs

美國Prime板腱，油花豐富，肉質鮮嫩結實，口感細緻多汁，並蘊含獨特乳香，燒烤時還能聞到溫和奶味，保證每一口都是最奢華的頂級享受！
美國特選牛肋條，油花多汁多美味，肉質鮮嫩軟Q有嚼勁，咀嚼時洋溢齒唇間的滿足感，欲罷不能！

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



松阪豚.鴨胸套餐 \$ 1380 二人前

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

本國產松阪豬

宜蘭豪野鴨胸

Pork Neck and Duck Breast

嚴選梅花豬、波浪紋豚五花

嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Pork Blade Shoulder, Pork Brisket, Chicken Legs, Chicken Wing

本國產松阪豬，又稱黃金六兩肉，油花分布非常漂亮看起來像是松阪牛肉，口感吃起來嫩中帶脆、有嚼勁！宜蘭豪野鴨胸，肉質細緻多汁不乾澀。梅花肉，屬上肩胛肉，油脂分布均勻，吃起來口感好。波浪紋豚五花，油質豐富。

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



美牛雙人套餐 \$ 1680 二人前

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，
營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

美國 Choice 無骨牛

美國 Prime 牛板腱

Boneless Short Rib, Blade (Prime)

美國安格斯翼板、美國特選牛肋條、

嚴選梅花豬、嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Flat Iron, Beef Brisket, Pork Blade Shoulder, Chicken Legs, Chicken Wing

美國Choice無骨牛，肉汁豐富Q彈有嚼勁，油花分佈均勻，肉質扎實有彈性，鮮嫩、香甜，一次讓您滿足。

美國Prime板腱，油花豐富，肉質鮮嫩結實，口感細緻多汁，並蘊含獨特乳香，燒烤時還能聞到溫和奶味，保證每一口都是最奢華的頂級享受！

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



特選美牛套餐 \$ 1980 二人前

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，
營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

美國 Choice 無骨牛 美國極黑和牛板腱

Boneless Short Rib, Blade (American Kobe)

美國特選牛肋條、美國牛腹肉 本國產松阪豬、嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Beef Brisket, Beef Plate, Pork Neck, Chicken Legs, Chicken Wing

美國Choice無骨牛，肉汁豐富Q彈有嚼勁，油花分佈均勻，肉質扎實有彈性，鮮嫩香甜，一次讓您滿足。

美國極黑和牛為日本和牛與安格斯牛混種，保留安格斯牛精純紮實的肉質，更多了和牛豐富的油花，板腱肉色鮮紅明亮，燒烤時油脂會滋滋地流出，香味四溢，
口感鮮嫩帶有嚼勁。

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



A5和牛套餐 \$ 2580 二人前

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

A5日本和牛紐約客 美國 Choice 無骨牛

New York Strip Steak, Boneless Short Rib

美國 Prime 牛板腱、澳洲上選穀飼和牛舌、 本國產松阪豬、嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Blade (Prime), OX-Tongue, Pork Neck, Chicken Legs, Chicken Wing

特選步留率(精肉率)最高等級的A5日本和牛紐約客，肉質較緊實，嚼勁十足，美麗霜降花紋分布均勻，具豐富牛肉風味，就讓味蕾在清新的草原裡盡情暢遊。美國Choice無骨牛，肉汁豐富Q彈有嚼勁，油花分佈均勻，肉質扎實有彈性，鮮嫩、香甜，一次讓您滿足。

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



A5頂級和牛套餐 \$ 3980 二人前

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，
營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

A5日本和牛肋眼

A5日本和牛紐約客

Ribeye Steak, New York Strip Steak

美國極黑和牛板腱、澳洲上選穀飼和牛舌、
本國產松阪豬、嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Blade (American Kobe), OX-Tongue, Pork Neck, Chicken Legs, Chicken Wing

特選步留率(精肉率)最高等級的A5日本和牛肋眼，霜降肌理細膩，肉質柔軟，入口後香甜瞬間盈滿口腔，如絲般柔滑的口感，徹底征服了你的胃。
A5和牛的紐約客部位運動量大，肉質較緊實，嚼勁十足，美麗霜降花紋分布均勻，具豐富牛肉風味，就讓味蕾在清新的草原裡盡情暢遊。

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



Prime 頂級套餐 \$ 2480 建議二~三人食用

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮭特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

美國 Choice 無骨牛

美國 Prime 牛板腱

Boneless Short Rib, Blade (Prime)

美國安格斯翼板、美國特選牛肋條、 嚴選梅花豬、嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Flat Iron, Beef Brisket, Pork Blade Shoulder, Chicken Legs, Chicken Wing

美國Choice無骨牛，肉汁豐富Q彈有嚼勁，油花分佈均勻，肉質扎實有彈性，鮮嫩、香甜，一次讓您滿足。

美國Prime板腱，油花豐富，肉質鮮嫩結實，口感細緻多汁，並蘊含獨特乳香，燒烤時還能聞到溫和奶味，保證每一口都是最奢華的頂級享受！

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink



Choice 經典牛套餐 \$ 2980 建議二~三人食用

SEAFOOD 海鮮/

干貝、草蝦、薄鹽鯖魚

Scallop, Tiger Prawn and Salty Mackerel

VEGETABLE 青蔬/

季節時蔬

Seasonal Green Vegetables

所謂不時不食，花鮪特選當令最美味青蔬，鮮香脆嫩，
營養滿分，腸胃零負擔，讓你透出靚麗好氣色。

MEAT 肉品/

美國 Choice 無骨牛
美國極黑和牛板腱

Boneless Short Rib, Blade (American Kobe)

美國特選牛肋條、美國牛腹肉、
本國產松阪豬、嚴選去骨雞腿、明太子雞翅

Beef Brisket, Beef Plate, Pork Blade Shoulder, Chicken Legs, Chicken Wing

美國Choice無骨牛，肉汁豐富Q彈有嚼勁，油花分佈均勻，肉質扎實有彈性，鮮嫩、香甜，一次讓您滿足。

美國極黑和牛為日本和牛與安格斯牛混種，保留安格斯牛精純紮實的肉質，更多了和牛豐富的油花，板腱肉色鮮紅明亮，燒烤時油脂會滋滋地流出，香味四溢。口感鮮嫩帶有嚼勁。

漬物

泡菜

Korean Kimchi

沙拉

季節時蔬

Seasonal Green Salad

湯品

主廚私房湯

Daily Soup

生菜

結球萵苣

Iceberg Lettuce

食事

海鮮粥

Seafood Congee

飲物

冰沙醋飲、飲物

Vinegar Smoothie and Soft Drink



炙燒單點 A La Carte

Beef 牛肉

A5 日本和牛肋眼 \$ 1920
Ribeye Steak

A5 日本和牛紐約客 \$ 920
New York Strip Steak

美國極黑和牛板腱 \$ 480
Blade (American Kobe)

澳洲上選穀飼和牛舌 \$ 360
OX-Tongue

美國 Choice 無骨牛 \$ 360
Boneless Short Rib

美國特選牛肋條 \$ 160
Beef Brisket

美國牛腹肉 \$ 220
Beef Plate

美國 Prime 板腱 \$ 220
Blade (Prime)

美國安格斯翼板 \$ 280
Flat Iron

Meat 肉品

本國產松阪豬 \$ 220
Pork Neck

嚴選梅花豬 \$ 160
Pork Blade Shoulder

波浪紋豚五花 \$ 160
Pork Brisket

宜蘭豪野鴨胸 \$ 160
Duck Breast

嚴選去骨雞腿 \$ 160
Chicken Legs

明太子雞翅 \$ 160
Chicken Wing

Seafood 海鮮

干貝 \$ 180
Scallop

草蝦 \$ 220
Tiger prawn

薄鹽鯖魚 \$ 180
Salty Mackerel

Vegetable 蔬菜

玉米筍 \$ 100
Baby Corn

韓式泡菜 \$ 90
Korean Kimchi

綠櫛瓜 \$ 90
Zucchini

鮮香菇 \$ 90
Mushroom

美生菜 \$ 90
Lettuce

Meal 食事

白飯 \$ 30
Rice

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



日本料理單點 A La Carte

Sashimi 刺身

紅甘 7 片盛合 \$ 330
Yellow Tail Fish Sashimi

挪威鮭魚 7 片盛合 \$ 330
Salmon Sashimi

澎湖海鱸 7 片盛合 \$ 330
Cobia Sashimi

日本鰺魚 5 片盛合 \$ 350
Japanese Amberjack Sashimi

本港鮪魚 7 片盛合 \$ 420
Tuna Sashimi

綜合刺身 3 種盛合 \$ 380
Assorted Sashimi

綜合刺身 4 種盛合 \$ 420
Assorted Sashimi

Nigiri Sushi 手作握壽司

海膽蘿蔓葉付鮭魚卵 \$ 330
Salmon Rose and Sea Urchins
with Roman Lettuce

北海道海膽
蘿蔓葉付鮭魚卵 \$ 420
Hokkaido Salmon Rose and
Sea Urchins with Roman Lettuce

綜合 6 貫握壽司 \$ 420
Assorted Nigiri Sushi

綜合 10 貫握壽司 \$ 680
Assorted Nigiri Sushi

Hand Roll 手卷

蝦卵手卷 \$ 60
Shrimp Roe

蘆筍手卷 \$ 60
Asparagus

鮮蝦手卷 \$ 60
Shrimp

蘆筍蝦手卷 \$ 100
Shrimp and Asparagus

鮭魚卵手卷 \$ 120
Salmon Roe

海膽手卷 \$ 180
Urchin

北海道馬糞海膽手卷 \$ 280
Hokkaido Sea Urchin



海鮮料理 Seafood Platter



精選海味盤 二人前 \$ 1280
Seafood Platter

極品海味盤 建議二~三人食用 \$ 1680
Seafood Platter

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



飲料

Soft Drink and Beer

Soft Drink 軟性飲料

紅茶/綠茶 \$ 60
Black Tea / Green Tea

可樂 \$ 60
Cola

雪碧 \$ 60
Sprite

可爾必思 \$ 90
Calpis

烏梅汁 \$ 90
Ume Plum Juice

檸檬汁 \$ 100
Lemon Juice

金桔百香果 \$ 100
Passion Fruit Juice

甘蔗檸檬 \$ 100
Sugar Cane and Lemon Juice

柳橙汁 \$ 100
Orange Juice

季節鮮果汁 \$ 130
Fresh Fruit Juice

依雲(埃維昂)礦泉水 330ml \$ 60
Evian Natural Mineral Water

依雲(埃維昂)礦泉水 1L \$ 100
Evian Natural Mineral Water

Beer 啤酒

金牌啤酒 600ml \$ 90
Taiwan Golden Beer

海尼根 600ml \$ 150
Heineken

金牌 18 天生啤酒 600ml \$ 120
Taiwan Golden Beer 18 Days Draft Beer

現壓 Asahi 生啤酒 600ml \$ 130
Asahi Draft Beer

Dessert 甜品

精選甜品 \$ 90
Selected Dessert

