

初海

和牛鐵板燒



WiFi

單點價格

- 1 迎賓：香檳・無酒精
- 2 先付：初海玉子蒸
- 3 預鉢：法式干貝佐松露・鵝肝・魚子醬
- 4 旬鮮：鹽燒鰈魚佐蜂蜜芥末醬
- 5 椀物：姬松茸菇菇包
- 6 龍蝦堡：龍蝦可頌佐明太子醬
- 7 龍蝦：日本六ROKU琴酒焰燒野生大龍蝦
- 8 吸物：水蜜桃雪酪
- 9 壽喜燒：日本鹿兒島A5和牛
- 10 排餐：軒尼詩白蘭地焰燒日本鹿兒島A5和牛 七擇一
- 11 食事：東港烏魚子越光米炒飯
- 12 止椀：龍蝦蝦膏味噌湯
- 13 甘物：昭和布丁
- 14 飲物：手沖南非國寶茶……………1680 (14道)
- 15 鮑魚：麥卡倫威士忌酒蒸活鮑佐現刨黑松露……………1980 (15道)
- 16 鱈場蟹：日本大吟釀酒蒸北海鱈場蟹……………2480 (16道)

排餐：

七擇一

酒類、飲料：

軒尼詩白蘭地焰燒日本鹿兒島A5和牛	980	法國紅酒	375ml	13%	580
軒尼詩白蘭地焰燒美國骨付牛小排	980	義大利白酒	375ml	12%	580
軒尼詩白蘭地焰燒紐西蘭厚切牛舌	980	義大利氣泡酒	375ml	7.5%	580
軒尼詩白蘭地焰燒紐西蘭法式羔羊羊小排	980	日本梅酒	100ml	15%	180
軒尼詩白蘭地焰燒宜蘭櫻桃鴨胸	980	金牌台啤	330ml	5%	120
日本六ROKU琴酒焰燒宮城縣銀鮭	980	蜂蜜啤酒	330ml	4.5%	120
軒尼詩白蘭地焰燒西班牙特級松阪豬	680	零卡可樂	330ml		80
台灣脆皮雞腿	300	可爾必思	330ml		80

1 自帶酒類每杯收清潔費100元 3 菜單道數、品項、份量以門市當日供應為準，
2 所有消費10%清潔費另計 如有異動將以等值商品替代，恕不另行通知

禁止酒駕



未滿18歲禁止飲酒