



ZEN TEPPANYAKI
鐵板燒

海陸套餐均含 Set Menu all include

開胃前菜&田園鮮蔬沙拉

Appetizer&Garden Salad

主廚精選湯品

SOUP

海陸特選主餐

Main Course

季節時蔬

Seasonal Vegetable

手工蛋糕、甜點、季節水果 Dessert & Fruit

現磨咖啡或英國 Twinings 唐寧茶 Coffee or Tea

成人低消每位\$1,200+10%(附咖啡茶)

兒童 120cm 至 150cm 低消每位\$600+10%

幼兒 120 以下清潔費\$250net

一歲半以下嬰兒不收費

水資另計每位\$80+10%

a. 義大利聖佩黎洛氣泡水

b. 義大利普納礦泉水

所有價目需加 10%服務費 All Price Are Subjected To 10% Service Charge

<新春經典海陸套餐>

<Classical set menu>

時令鮮魚 Seasonal Fish

季節海鮮 Seasonal Seafood

Seafood main course <海鮮主菜二選一>

太平洋明蝦 King Prawn

南非小綠鮑 Abalone

Main Course<特選肉品任選一>100g

美國老饕肋眼牛排 U. S. Rib eye cape	NT\$2388
美國無骨牛小排 U. S Short Rib	NT\$2088
美國肋眼牛排 U. S Rib eye	NT\$2088
紐西蘭小羔羊排 N. Z. Lamp chop	NT\$2188
西班牙伊比利豬 ESP Cerdo Ibérico	NT\$2088
宜蘭櫻桃鴨胸 Duck Breast	NT\$2088
香蒜雞排 Chicken Fillet	NT\$1788

	鐵板炒飯 Fried Rice	NT\$220
饕客美食加點	香煎匈牙利鴨肝 Duck Liver	NT\$588
Extra Order	日本 A5 黑毛和牛 100gWagyu Beef	NT\$1680

< 春 龍蝦豪華海陸套餐 >

< Lobster Set Menu >

時令鮮魚 Seasonal Fish

季節海鮮 Seasonal Seafood

Seafood main course <海鮮主菜二選一>

波士頓龍蝦 Half Boston Lobster 300g

太平洋龍蝦 Half Pacific Rock Lobster 220g (限量供應 Limited)

Main Course <特選肉品任選一> 100g

	波士頓龍蝦	太平洋龍蝦
日本 A5 黑毛和牛 Japan Wagyu A5 Beef	NT\$4588	NT\$4800
美國老饕肋眼牛排 U.S. Rib eye cape	NT\$2688	NT\$2900
美國無骨牛小排 U.S Short Rib	NT\$2388	NT\$2680
美國肋眼牛排 U.S Rib eye	NT\$2388	NT\$2580
紐西蘭小羔羊排 N. Z. Lamb chop	NT\$2488	NT\$2680
西班牙伊比利豬 ESP Cerdo Ibérico	NT\$2388	NT\$2580
宜蘭櫻桃鴨胸 Duck Breast	NT\$2388	NT\$2580
香蒜雞排 Chicken Fillet	NT\$2188	NT\$2580
	鐵板炒飯 Fried Rice	NT\$220
饕客美食加點	香煎匈牙利鴨肝 Duck Liver	NT\$588
Extra Order	日本 A5 黑毛和牛 100g Wagyu Beef	NT\$1680

素食套餐

Vegetarian Set menu

前菜 Appetizer

生魚片&烏魚子(素食)sashimi(vage)

湯品 Soup

田園南瓜濃湯 Pumpkin

紅燒海參(素食)

三色蔬佐白玉豆腐 ToFu

鮮蔬田園沙拉佐和風醬 Salad

香烤生蠔菇 Oyster mushroom

清炒季節時蔬 fried vegetable

松露炒飯 Fried Rice

精緻甜點、季節水果 Fruit dessert

現磨咖啡或英國 Twinings 唐寧茶

(素食套餐因季節變換會更新菜色搭配/以現場提供為主)

NT\$1180

<兒童套餐>

Kids set menu

田園南瓜濃湯

Pumpkin Soup

香蒜麵包 Garlic Bread

太平洋明蝦 King Prawn

時令鮮魚 Fresh Seasonal Fish

<主菜任選一款>

1. 美國肋眼牛排 U.S. Rib Eye Steak

2. 西班牙伊比利豬 Credo Ibérico

3. 國產雞肉 Chicken

時令翠綠鮮時蔬 Seasonal Vegetable

手工蛋糕、甜點、季節水果 Dessert & Fruit

現磨咖啡或英國 Twinings 唐寧茶 Coffee or Tea

NT\$1180

<半套餐>
Semi set menu

開胃前菜
Appetizer

湯類任選一種 Soup Choose one :

田園鮮蔬沙拉

Garden Salad

季節時蔬

Seasonal Vegetable

手工蛋糕、甜點、季節水果 Dessert & Fruit

現磨咖啡或英國 Twinings 唐寧茶 Coffee or Tea

NT\$680

建議可另外單點肉品或海鮮做搭配
Extra Order Steak or Seafood

單點
A La carte Menu

日本 A5 黑毛和牛(100g)	NT\$2000
A5 Wagyu Beef	
美國特級老饕牛排(150g)	NT\$1200
The Gourmet Steak	
美國無骨牛小排(150g)	NT\$1000
U. S. Short Ribs	
美國肋眼牛排(150g)	NT\$1000
U. S. Rib Eye Steak	
紐西蘭羊小排(150g)	NT\$1000
N. Z Lamb Chop	
西班牙伊比利豬(150g)	NT\$880
ESP Cerdo Ibérico	
香蒜雞排(200g)	NT\$600
Chicken Fillet	
法式香煎肥鴨肝(50g)	NT\$588
Duck Liver	
鮮活龍蝦(半尾)	NT\$1500
Lobster (Half)	
南非小鮑魚	NT\$588
Abalone (1pcs)	
現流海魚(100g)	NT\$480
Fish	
現流明蝦(150g)	NT\$480
King Prawn	
北海道干貝(2粒)	NT\$280
Scallop	
鐵板炒飯	NT\$220
Zen Special Fried Rice	

*FRESH JUICE

鮮榨柳橙汁 Orange Juice	NT\$160/glass, NT\$600/pot
鮮打西瓜汁 Watermelon Juice	NT\$160/glass, NT\$600/pot
鮮榨奇異果汁 Kiwi Juice	NT\$160/glass, NT\$600/pot

*Soft DRINK

可口可樂 Coke	NT\$120
可口可樂(零卡) Coke Zero	NT\$120
雪碧 Sprite	NT\$120

*BEER

金牌台灣啤酒 Taiwan Golden malt Beer	NT\$120/600ml
海尼根 Heineken	NT\$150/300ml

*WINE

France 法國

怪面 波爾多 Mascaron Par Ginestet Bordeaux AOC	NT\$1800
諾丹堡 波爾多 Château Naudin Bordeaux AOC	NT\$1800
瑪索羅蘭 Château Marceau-Launay	NT\$1500

Chill 智利

爵士卡本 Marques de casa Concha Cabernet Sauvignon	NT\$2000
紅魔鬼蘇維翁 Casillero del Diablo Cabernet Saurignon(375ml)	NT\$600

Australia 澳洲

奔富 Bin 8 Penfolds Bin8 Cabernet Shiraz	NT\$2500
奔富 庫瓦納希哈 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet	NT\$1500

Italy 義大利

碧波利 Péppoli Chianti Classico DOCG	NT\$2000
托斯卡納 Santa Cristina Toscana IGT	NT\$1800

White Wine

奔富庫瓦納夏多內 Penfolds Koonunga Hill Chardonnay	NT\$1800
歐維特 Antinori Campogrande Orvieto Classico D.O.C	NT\$1200
白魔鬼夏多內 Casillero del Diablo Chardonnay (375ml)	NT\$700