


GRILL UKAI


LUNCH SET MENU

AMUSE BOUCHE


田園玉米三品 
Garden Corn Trio
コーン三種セット

APPETIZER

香烤櫛瓜 | 番茄
Roasted Zucchini | Tomato
ズッキーニのタルトレット

鮮蝦水果雞尾酒沙拉 
Chilled Shrimp With Fruit Cocktail Salad
海老とフルーツのカクテル

RISOTTO

初夏時蔬海灣貝柱燉飯 
Risotto with Early Summer Vegetables and Baby Scallops
初夏野菜と小柱のリゾット

MAIN COURSE

旬鮮魚 
Seasonal Fish
旬鮮魚
1500

台灣農場晃晃黑豬
Taiwanese Black Pork
黒豚
1500

紐西蘭羊排
New Zealand Lamb Rack
ニュージーランド羊
1800

澳洲和牛菲力 70g
Australian Wagyu Tenderloin
オーストラリア和牛フィレ
2000

日本和牛沙朗 70g
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン
2300

日本和牛菲力 70g
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ
2800

甜點 

Dessert
デザート

咖啡或茶

Coffee or Tea
コーヒー又は紅茶



麩質
Gluten



甲殼類
Crustaceans



蛋
Eggs



魚
Fish



花生
Peanuts



大豆
Soybeans



牛奶
Milk



堅果
Tree Nuts



亞硫酸鹽
Sulphites

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務。

To Maintain Your Dining Experience And Food Hygiene, Take-Out Service Is NOT Provided.

素晴らしい食事体験を提供できるよう、及び食品衛生上の理由のため、大変申し訳ございませんが料理のテイクアウトを承ることはできません。


GRILL UKAI

DINNER SET MENU



AMUSE BOUCHE

田園玉米湯 | 金華火腿玉米筍  
Corn Soup | Baby Corn with Ham
コーンスープ 金華ハムとヤングコーン添え


APPETIZER



澎湖小卷 | 塔布勒沙拉 
Squid Tabbouleh Salad
子ヤリイカのタブレサラダ




香烤櫛瓜 | 番茄
Roasted Zucchini | Tomato
ズッキーニのタルトレット

鮮蝦水果雞尾酒沙拉  
Chilled Shrimp With Fruit Cocktail Salad
海老とフルーツのカクテル


PASTA or RISOTTO

初夏時蔬海灣貝柱燉飯 
Risotto with Early Summer Vegetables and Baby Scallops
初夏野菜と小柱のリゾット

蒜香蘆筍銀帶魚辣水管麵  
Spicy Garlic Asparagus with Silver Belt Fish Rigatoni
魚アスバラ太刀魚ベペロンチーノ

芝麻葉生火腿青醬義大利麵   
Arugula Prosciutto with Pesto Pasta
セルパチコと生ハムジェノベーゼ

SEAFOODS

當季鮮魚 | 新鮮番茄 
Seasonal Fish with Fresh Tomatoes
旬鮮魚ヴァプール フレッシュトマト

MAIN COURSE

桂丁雞
Kuei-Ting Chicken Leg
鶏ももグリエ
2000


台灣農場晃晃黑豬
Taiwanese Black Pork
黒豚
2600

紐西蘭羊排
New Zealand Lamb Rack
ニュージーランド羊
2800

澳洲和牛菲力 100g
Australian Wagyu Tenderloin
オーストラリア和牛フィレ
3100

日本和牛沙朗 100g
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイン
3600

日本和牛菲力 100g
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ
4600

甜點 & 咖啡 或 茶 
Dessert & Coffee or Tea
デザート コーヒー 又は 紅茶



麩質
Gluten



甲殼類
Crustaceans



蛋
Eggs



魚
Fish



花生
Peanuts



大豆
Soybeans



牛奶
Milk



堅果
Tree Nuts



亞硫酸鹽
Sulphites

為維護用餐體驗及食品衛生安全，恕無法提供餐點外帶服務。



To Maintain Your Dining Experience And Food Hygiene, Take-Out Service Is NOT Provided.

素晴らしい食事体験を提供できるよう、及び食品衛生上の理由のため、大変申し訳ございませんが料理のテイクアウトを承ることはできません。


À LA CARTE

APPETIZERS


香烤櫛瓜 | 番茄
Roasted Zucchini | Tomato
ズッキーニのタルトレット



鮮蝦水果雞尾酒沙拉  
Chilled Shrimp With Fruit Cocktail Salad
海老とフルーツのカクテル

水波蛋 自製培根 鯷魚凱薩沙拉   
Caesar Salad with Poached Egg and Bacon
シーザーサラダ ポーチドエッグ添え

澎湖小卷 | 塔布勒沙拉 
Squid Tabbouleh Salad
子ヤリイカのタブレサラダ



白酒蒸旬貝
Steamed Seasonal Shellfish with White Wine
ミドリイガイの白ワイン蒸し

爐烤牛肉沙拉 
Roasted Beef Salad
ローストビーフサラダ

魚子醬 10g  
Caviar
キャビアナチュラル

香煎鴨肝
Seared Duck Foie Gras
フォアグラソテ


SOUPS


波士頓龍蝦湯  
Boston Lobster Bisque
オマール海老ビスクスープ




特製雞金湯
Homemade Chicken Consomme
コンソメスープ

法式焗烤洋蔥湯
French Onion Soup
オニオングラタンスープ

PASTA

初夏時蔬海灣貝柱燉飯 
Risotto with Vegetables and Baby Scallops
初夏野菜と小柱のリゾット

蒜香綠蘆筍銀帶魚辣水管麵 
Spicy Garlic Asparagus with Silver Belt Fish Rigatoni
アスパラと太刀魚のペペロンチーノ

芝麻葉生火腿青醬義大利麵   
Arugula Prosciutto with Pesto Pasta
セルパチコと生ハムのジェノベーゼ

和牛肉醬義大利麵 
Wagyu Beef Bolognese Pasta
ボロネーゼ

海之幸干貝鮮蝦水管麵  
Rigatoni with Seafoods
海の幸のペスカトーレ

GRILLED SELECTIONS / MEATS

250 桂丁雞 800
Kuei-Ting Chicken Leg
鷄ももグリエ

250 台灣農場晃晃黑豬 900
Taiwanese Black Pork
黒豚

350 紐西蘭羊排 1400
New Zealand Lamb Rack
ニュージーランド羊

350 澳洲和牛菲力100g 1600
Australian Wagyu Tenderloin
オーストラリア和牛フィレ

550 日本和牛沙朗100g / 200g 2400 / 4500
Japanese Wagyu Sirloin
日本和牛サーロイ

800 日本和牛菲力100g / 200g 2800 / 5500
Japanese Wagyu Tenderloin
日本和牛フィレ

GRILLED SELECTIONS / SEAFOODS

1200 當日鮮魚  850
Daily Fish 旬鮮魚

鮑魚 1200
Abalone 鮑

300 日本鮪魚  1500
Japanese Tuna 鮪

350 軟殼龍蝦一隻  2300
Soft-Shell Lobster
ソフトシェルロブスター

400 波士頓龍蝦一隻  時價
Boston Lobster
オマール海老 1本


350 澳洲龍蝦一隻  時價
Spiny Lobster
伊勢海老 1本

SIDE DISHES / DEEP-FRIED DISHES

350 烤奶香馬鈴薯  350
Baked Potato
ローストポテト

400 時蔬天婦羅 400
Seasonal Vegetables Tempura
野菜ベニエ

550 蒜香野菇  400
Garlic-Infused Wild Mushrooms
茸

600 奶油菠菜  400
Creamed Spinach
クリームスピナッチ

松露薯條 400
Truffle Fries
フライドポテト トリュフの香り

酥炸中卷 550
Crispy Fried Squid
子ヤリイカフリット

以上所有價格均以新台幣計算並已含稅，
另加10%之服務費。
All prices are in New Taiwan Dollars, inclusive of
applicable taxes and subject to 10% service charge
上記料金はNTDにて税込料金を表示されておしま
す。甚だ勝手ですが、料金の他に10%サービス料を
加算させていただきます。