

三燔套餐
Mihan Signature Set
三燔コース

紫蘇梅香涼蕃茄
Chilled Tomato with Plum Sauce Dressing
冷やし丸トマト 梅しそソース掛け

主廚推薦生魚片
Chef's Selection of Sashimi
本日の特上刺身盛り合わせ

南非鮑魚磯燒
South Africa Abalone in Salt Dome
活けあわびの磯焼き

鹽烤台灣明蝦
Taiwan Grilled Prawn with Salt
台灣車海老塩焼き

炭烤台灣時令鮮魚
Taiwan Grilled Seasonal Fish with Salt
台灣季節魚の炭焼き

鹽烤美國無骨牛小排
Grilled U.S. Prime Boneless Short Ribs with Salt
カルビ(アメリカ産)の塩焼き

酥炸廣島生蠔手卷
Japanese Deep-fried Oyster Temaki
広島カキフライ手巻き

味噌湯
Miso Soup
お味噌汁

甜點
Dessert
デザート

每人份NT\$3,200/per person

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

如遇季節變化, 將變更部份菜色內容。恕不另行通知, 敬請見諒。
In case of seasonal changes, some ingredients may be replaced without prior notice.
We apologize for the inconvenience caused, and thank you for your understanding.
内容に変更があった場合でも別途ご連絡はいたしません。内容については事前にご確認いただけますようお願いいたします。

三人海陸涮涮鍋套餐
Surf and Turf Shabu Shabu Set
仲良く三人で楽しむしゃぶしゃぶコース

山藥細麵

Japanese Mountain Yam Vermicelli
山芋そうめん

主廚推薦生魚片

Chef's Selection of Sashimi
本日の特上刺身盛り合わせ

酥炸廣島生蠔

Deep-fried Oyster
カキフライ

南非鮑魚磯燒

Grilled Live Abalone with Salt
活けあわびの磯焼き

鹽烤台灣明蝦

Grilled Prawn with Salt
車海老の塩焼き

炭烤台灣時令鮮魚

Grilled Seasonal Fish with Salt
季節魚の炭焼き

臺灣雪花豬肉火鍋

Taiwan Marbled Pork Cheek Hot Pot
豚ロースのしゃぶしゃぶ

季節蔬菜盤、手工蝦漿

Assorted Vegetables and Homemade Shrimp Paste
鍋用野菜と海老しんじょ

鍋物美味稀飯

Shabu Shabu Porridge
雑炊セット

甜點

Dessert
デザート

每人份NT\$2,880/per person

(限三人份以上) Minimum of 3 persons
三名様からご利用頂けます

如遇季節變化，將變更部份菜色內容。恕不另行通知，敬請見諒。

In case of seasonal changes, some ingredients may be replaced without prior notice.

We apologize for the inconvenience caused, and thank you for your understanding.

内容に変更があった場合でも別途ご連絡はいたしません。内容については事前にご確認いただけますようお願いいたします。



豪華四人海陸套餐

Luxury Surf and Turf Shabu Shabu Set

豪華海と山の幸、四人グルメ吟味コース

紫蘇梅香涼番茄

Chilled Tomato with Plum Sauce Dressing
冷やし丸トマト梅しそソース掛け

主廚推薦生魚片

Chef's Selection of Sashimi
本日の特上刺身盛り合わせ

南非鮑魚磯燒

Grilled Live Abalone with Salt
活けあわびの磯焼き

炭烤台灣時令鮮魚

Grilled Seasonal Fish with Salt
季節魚の炭焼き

特選活波士頓蜆龍蝦、台灣蛤蜊、廣島生蠔海鮮火鍋

Live Boston Lobster, Clam, and Oyster Shabu Shabu Hot Pot
活けアメリカンロブスター、ハマグリ、牡蠣のしゃぶしゃぶ

美國頂級無骨牛小排

U.S. Prime Boneless Short Ribs for Shabu Shabu
アメリカ産カルビ

臺灣雪花豬肉

Taiwan Marbled Pork Cheek for Shabu Shabu
豚ロース

季節蔬菜盤、手工蝦漿

Assorted Vegetables and Homemade Shrimp Paste
鍋用野菜と海老しんじょ

鍋物美味稀飯

Shabu Shabu Porridge
雑炊セット

甜點

Dessert
デザート

每人份NT\$3,500/per person

(限4人份以上) Minimum of 4 persons

四名様からご利用頂けます

以上價格均需另加10%服務費

All prices are subject to a 10% service charge 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

日本和牛、活螯龍蝦、鮑魚涮涮鍋套餐

Japanese Wagyu, Live Boston Lobster & Abalone Shabu Shabu Set

大切な人と楽しむ極鮮食材しゃぶしゃぶコース

山藥細麵

Japanese Mountain Yam Vermicelli
山芋そうめん

主廚推薦生魚片

Chef's Selection of Sashimi
本日の特上刺身盛り合わせ

日本A4等級和牛沙朗(120g)

Japanese A4 Wagyu beef Striploin
日本産A4和牛サーロイン

壽喜燒

Sukiyaki
すき焼

or

涮涮鍋

Shabu-Shabu
しゃぶしゃぶ

南非鮑魚磯燒

Grilled Live Abalone with Salt
活けあわび塩焼き

特選活波士頓螯龍蝦

台灣蛤蜊、廣島生蠔海鮮火鍋

Live Boston Lobster, Clam, and Oyster Shabu Shabu Hot Pot
活けアメリカンロブスター、ハマグリ、牡蠣のしゃぶしゃぶ

季節蔬菜盤、手工蝦漿

Assorted Vegetables and Homemade Shrimp Paste
鍋用野菜と海老しんじょ

鍋物美味稀飯

Shabu Shabu Porridge
雑炊セット

甜點

Dessert
デザート

每人份NT\$3,800/per person

(限兩人份以上) Minimum of 2 persons

お二人前以上承っております

自備酒水收取方式：葡萄酒類每瓶500元/清酒、烈酒類每瓶1,000元(750ml以下/瓶)

Corkage fee is applicable. Wine NT\$500/per bottle, Sake & Spirit NT\$1,000/per bottle (under 750ml/per bottle)

アルコール類の持込については、1本あたりワイン500元、日本酒、蒸留酒類1,000元(750ml以下)を頂戴いたします

雙人海派套餐

Japanese Wagyu Beef, Live Boston Lobster & Abalone Set

極鮮コース

山藥細麵
Yam Vermicelli
山芋そうめん

or

紫蘇梅香涼蕃茄
Chilled Tomato with
Plum Sauce Dressing
冷やし丸トマト 梅しそソース掛け

日本最高級A5等級和牛沙朗(150g)

Japanese A5 Wagyu beef Striploin

日本産A5和牛サーロイン

壽喜燒
Sukiyaki
すき焼

or

涮涮鍋
Shabu-Shabu
しゃぶしゃぶ

南非鮑魚磯燒

Grilled Live Abalone with Salt

活けあわびの磯焼き

特選活波士頓蜆龍蝦

Live Boston Lobster

活けアメリカンロブスター

鹽烤
Grilled with Salt
塩焼き

or

涮涮鍋
Shabu-Shabu
しゃぶしゃぶ

季節蔬菜盤及蝦漿

Assorted Vegetables & shrimp Paste

鍋用野菜と海老しんじょ

鍋物美味稀飯

Shabu Shabu Porridge

雑炊セット

甜點

Dessert

デザート



每人份NT\$3,680/per person

(限二人份以上) Minimum of 2 persons

二名様からご利用頂けます

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge

上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

活螯龍蝦、日本A5等級和牛前腿心壽喜燒套餐
Live Boston Lobster and Japanese A5 Wagyu Beef Shoulder Sukiyaki Set
ロブスター&日本産A5和牛肩肉すき焼きコース

紫蘇梅香涼番茄

Chilled Tomato with Plum Sauce Dressing
冷やし丸トマト 梅しそソース掛け

主廚推薦生魚片

Chef's Selection of Sashimi
本日の特上刺身盛り合わせ

鹽烤活波士頓螯龍蝦

Grilled Live Boston Lobster with Salt
活けアメリカンロブスターの塩焼き

日本A5等級和牛前腿心壽喜燒(300g)

Japanese A5 Wagyu Beef Shoulder Sukiyaki
日本産A5和牛肩肉すき焼き

季節蔬菜皿

Assorted Vegetables
鍋用の野菜

白飯

Rice
ご飯

台灣蛤蠣清湯

Clam Soup
ハマグリของ吸い物

甜點

Dessert
デザート

每人份NT\$3,080/per person

(限兩人份以上) Minimum of 2 persons
お二人前以上承っております

如遇季節變化，將變更部份菜色內容。恕不另行通知，敬請見諒。

In case of seasonal changes, some ingredients may be replaced without prior notice.

We apologize for the inconvenience caused, and thank you for your understanding.

内容に変更があった場合でも別途ご連絡はいたしません。内容については事前にご確認いただけますようお願いいたします。

超值活螯龍蝦、美國頂級肋眼壽喜燒套餐

Live Boston Lobster and U.S. Prime Rib Eye Sukiyaki Set

超お得ロブスター&U.S.ビーフのすき焼きコース

紫蘇梅香涼番茄

Chilled Tomato with Plum Dressing
冷やし丸トマト梅しそソース掛け

主廚推薦生魚片

Chef's Special Sashimi
本日の特上刺身盛り合わせ

酥炸廣島生蠔手捲

Deep-fried Oyster
カキフライ

鹽烤活波士頓龍蝦

Grilled Live Boston Lobster with Salt
活けアメリカンロブスターの塩焼き

炭烤台灣時令鮮魚

Grilled Seasonal Fish with Salt
季節魚の炭焼き

美國頂級肋眼牛肉壽喜燒

U.S. Prime Rib Eye Sukiyaki
アメリカ産特級牛リブロースすき焼き

季節蔬菜盤

Assorted Vegetables
鍋用野菜

台灣蛤蜊清湯

Clam Soup
ハマグリของ吸い物

甜點

Dessert
デザート



每人份NT\$2,880/per person

(限兩人份以上) Minimum of 2 persons

お二人前以上承っております

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge

上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。



昆布柴魚高湯
Bonito Soup
昆布、鰹だし

火鍋湯底使用柴魚、昆布及
烹大師鰹魚風味調味粉
共同調製



三燂鍋物套餐
Mihan Hot Pot Set
三燂鍋物セット

日本最高級A5等級和牛沙朗套餐 (150g) \$3,900
Japanese A5 Wagyu Beef Striploin Hot Pot Set
日本產A5和牛サーロイン鍋セット

日本A4等級和牛沙朗套餐 (150g) \$3,000
Japanese A4 Wagyu Beef Striploin Hot Pot Set
日本產A4和牛サーロイン鍋セット

日本A5等級和牛前腿心壽喜燒套餐 (180g) \$1,980
Japanese A5 Wagyu Beef Shoulder Sukiyaki Set
日本產A5和牛肩肉すき焼きセット

美國頂級肋眼牛肉鍋套餐 \$1,380
U.S. Prime Rib Eye Hot Pot Set
アメリカ產特級牛リブロース鍋セット

美國頂級無骨牛小排鍋套餐 \$1,380
U.S. Prime Boneless Short Ribs Hot Pot Set
アメリカ產カルビ鍋セット

西班牙松阪豬(豬頸肉)鍋套餐 \$1,280
Spain Marbled Pork Neck Hot Pot Set
豚トロ鍋セット

台灣雪花豬肉鍋套餐 \$1,180
Taiwan Marbled Pork Cheek Hot Pot Set
豚ロース鍋セット

菲律賓活沙公火鍋套餐(季節) \$2,600
Live Crab Hot Pot Set (Seasonal)
活けノコギリ蟹セット

特選活波士頓螯龍蝦海鮮鍋套餐 \$2,100
Live Lobster and Assorted Seafood Hot Pot Set
活けアメリカンロブスターと海鮮の鍋セット

海鮮火鍋套餐 \$1,700
Assorted Seafood Hot Pot Set
海鮮鍋セット

前菜及甜點超值組合 \$160
Appetizer and Dessert Set
小鉢とデザートセット

套餐均附前菜、季節野菜盤、食事及甜點
All sets include appetizer, seasonal vegetables, porridge and dessert.
セットは小鉢、野菜盛り、ご飯または雑炊、デザート付き

火鍋追加單點

A La Carte

鍋の追加料理

壽喜燒風味
Sukiyaki Sauce
すき焼き

日本最高級A5等級和牛沙朗 (150g) Japanese A5 Wagyu Beef Striploin / 日本産A5和牛サーロイン	\$3,500
日本A4等級和牛沙朗 (150g) Japanese A4 Wagyu Beef Striploin / 日本産A4和牛サーロイン	\$2,600
日本A5等級和牛前腿心 (180g) Japanese A5 Wagyu Beef Shoulder / 日本産A5和牛肩肉	\$1,580
美國頂級肋眼牛肉 U.S. Prime Rib Eye / アメリカ産特級牛リブロース	\$980
美國頂級無骨牛小排 U.S. Prime Boneless Short Ribs / アメリカ産カルビ	\$980
西班牙松阪豬(豬頸肉) Spain Marbled Pork Neck / 豚トロ	\$880
台灣雪花豬肉 Taiwan Marbled Pork Cheek / 豚ロース	\$780
菲律賓活沙公 Live Crab / 活けノコギリ蟹	\$2,300
活波士頓螯龍蝦 Live Boston Lobster / 活けアメリカンロブスター	\$1,780
台灣干貝 (3 Pcs) Taiwan Scallop / 帆立貝	\$350
台灣明蝦 (1 Pc) Taiwan Prawn / 車海老	\$450
廣島生蠔 (5 Pcs) Oyster / 牡蠣	\$450
台灣蛤蜊 (8 Pcs) Taiwan Clam / ハマグリ	\$420
手工蝦漿 Homemade Shrimp Paste / 海老のしんじょ	\$200
鍋用綜合蔬菜盤 Assorted Vegetables / 鍋用野菜盛合せ	\$300
鮮時蔬 Seasonal Vegetables / 鍋用季節野菜	\$200
火鍋用烏龍麵 Udon Noodles / 鍋用うどん	\$80
日式年糕 (2 Pcs) Japanese Rice Cake / 鍋用お餅	\$180

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

新鮮果汁 Fresh Juice ジュース

柳橙 / 葡萄柚 / 奇異果	300ml / Glass	1800ml / Bottle
Orange / Grapefruit / Kiwi	\$220	\$980
オレンジ/グレープフルーツ/キウイフルーツ		

軟性飲料 Soft Drink ソフトドリンク

可樂 / 可樂Zero / 雪碧 / 可爾必斯 / 薑汁汽水	\$150
Coca Cola / Coke Zero / Sprite / Calpis / Ginger Ale	
コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ / スプライト / カルピス / ジンジャーエール	

普娜天然礦泉水	1000ml	250ml
Acqua Panna Mineral Water	\$200	\$140
アクアパナミネラルウォーター		

聖沛黎洛天然氣泡礦泉水	\$200	\$140
S. Pellegrino Sparkling Water		
サンペレグリーノ炭酸入りナチュラルミネラルウォーター		

咖啡 / 茶 Coffee/Tea コーヒー/お茶

精選咖啡 / 濃縮咖啡 / 卡布其諾 / 拿鐵	\$200
Regular Coffee / Espresso / Cappuccino / Café Au Lait	
レギュラーコーヒー / エスプレッソ / カプチーノ / カフェオーレ	

(Ice) 烏龍茶	\$120
Oolong Tea ウーロン茶	

(Ice) 茉莉花茶	\$120
Jasmine Tea ジャスミンティ	

啤酒 Beer ビール

朝日生啤酒 (Glass)	260ml / \$200	460ml / \$300
Asahi Dry - Draft Beer		
アサヒ生ビール 樽生		

台灣獨家台虎烏龍精釀啤酒 (Bottle)	500ml / \$260
Regent Exclusive Taiwan Premier Oolong Craft Beer	
專屬台灣プレミアウーロンクラフトビール	

台灣金牌啤酒 (Bottle)	600ml / \$250
Taiwan Golden Beer	
台灣金牌ビール	

以上價格均需另加10%服務費 All prices are subject to a 10% service charge
上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

沙瓦 Sour サワー

新鮮柳橙汁 / 新鮮葡萄柚汁 / 新鮮檸檬汁 / 可爾必斯 / 梅子
/ 烏龍茶 / 茉莉花茶

Fresh Orange / Fresh Grapefruit / Fresh Lemon / Calpis / Plum
/ Oolong Tea / Jasmine Tea

オレンジ / グレープフルーツ / レモン / カルピス / うめ
/ ウーロンハイ / ジャスミンハイ

威士忌調酒
Japanese Highball
ハイボール

梅酒 Plum Sake 梅酒

	Glass	Bottle
紫蘇梅酒 福岡 Shiso Plum Sake	\$210	\$2,900

焼酎 Shochu 焼酎

		Glass	Bottle
鍛高譚紫蘇焼酎 Tantakatan Shiso Shochu	旭川県 720ml	\$200	\$1,500
豪氣本格麥焼酎 Gouki Honkaku Mugi Shochu	福岡県 720ml	\$220	\$1,700
天孫降臨芋焼酎 Tensonkourin Imo Shochu	宮崎県 720ml	\$200	\$1,600
白波本格芋焼酎 Siranami Honkaku Imo Shochu	鹿児島県 720ml	\$200	\$1,600

自備酒水收取方式：葡萄酒類每瓶500元/清酒、烈酒類每瓶1,000元(750ml以内/瓶)

Corkage fee is applicable. Wine NT\$500/per bottle, Sake & Spirit NT\$1,000/per bottle (under 750ml/per bottle)

アルコール類の持込については、1本あたりワイン500元、日本酒、蒸留酒類1,000元(750ml以下)を頂戴いたします