

Signature Course

雅

每位客人價格 1,500元

套餐(9道)

炙燒醬漬鮪魚・魚子醬・夏日蔬泥
炙りマグロと夏野菜
Seared Tuna with Caviar and Summer Vegetable Purée

本日推薦湯品
本日のおすすめスープ
Chef's Recommended Soup

香酥鮮蝦慕斯多士
海老パン
Crispy Shrimp Toast

旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德・香酥玉米
鮮魚のベニエ オリーブソース
Fresh Fish Beignet with Black Olive Tapenade and Crispy Corn

時令水果
旬のフルーツ
Seasonal Fruit

自選鐵板燒

01:熟成菲力
熟成ステーキ
Aged Beef Steak

+300升級 A5黑毛和牛沙朗
+400升級 A5黑毛和牛菲力

02:火焰鮑魚佐義式番茄橄欖醬
炎に包まれた鮑鉄板焼
Flambéed Teppanyaki Abalone with Acqua Pazza Sauce

大阪燒
お好み焼
Okonomiyaki

主廚推薦甜點
おすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

花草茶
ハーブティー
Herbal Tea



炙燒醬漬鮪魚・魚子醬・夏日蔬泥



香酥鮮蝦慕斯多士



火焰鮑魚佐義式番茄橄欖醬

Chef's Course

風

每位客人價格 1,000元

套餐(6道)



本日推薦湯品



旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德．香酥玉米



大阪燒

炙燒醬漬鮪魚．魚子醬．夏日蔬泥

炙りマグロと夏野菜

Seared Tuna with Caviar and Summer Vegetable Purée

本日推薦湯品

本日のおすすめスープ

Chef's Recommended Soup

旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德．香酥玉米

鮮魚のペニエ オリーブソース特製ゼリーサワー

Fresh Fish Beignet with Black Olive Tapenade and Crispy Corn

大阪燒

お好み焼

Okonomiyaki

主廚推薦甜點

おすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

花草茶

ハーブティー

Herbal Tea

Premium Course

極

炙焼醬漬鮪魚・魚子醬・夏日蔬泥
炙りマグロと夏野菜
Seared Tuna with Caviar and Summer Vegetable Purée

本日推薦湯品
本日のおすすめスープ
Chef's Recommended Soup

香酥鮮蝦慕斯多士
海老パン
Crispy Shrimp Toast

旬鮮魚 | 黑橄欖塔納德・香酥玉米
鮮魚のベニエ オリーブソース
Fresh Fish Beignet with Black Olive Tapenade and Crispy Corn

火焰鮑魚佐義式番茄橄欖醬
炎に包まれた鮑鉄板焼 アクアパッツァソース
Flambéed Teppanyaki Abalone with Acqua Pazza Sauce

時令水果
旬のフルーツ
Seasonal Fruit

熟成菲力
熟成ステーキ
Aged Beef Steak

+300升級 A5黑毛和牛沙朗
+400升級 A5黑毛和牛菲力

大阪焼
お好み焼
Okonomiyaki

主廚推薦甜點
おすすめデザート
Chef's Recommended Dessert

花草茶
ハーブティー
Herbal Tea

每位客人價格 2,000元
套餐 (10道)



香酥鮮蝦慕斯多士



火焰鮑魚佐義式番茄橄欖醬



熟成菲力

Plant-Based Course

翠宴

每位客人價格 1,300元

套餐 (9道)



季節時蔬佐夏日蔬泥



特製杏鮑菇牛排風料理



大阪燒

季節時蔬佐夏日蔬泥

カリフラワーと夏野菜

Cauliflower and Summer Vegetables

本日推薦湯品

本日のおすすめスープ

Chef's Recommended Soup

季節時蔬 | 黑橄欖塔納德・香酥玉米

旬野菜のベニエ

Seasonal Vegetable Beignets

with Black Olive Tapenade and Crispy Corn

蔬菜阿夸帕佐

野菜のアクアパッツァ

Vegetable Acqua Pazza

時令水果

旬のフルーツ

Seasonal Fruit

特製杏鮑菇牛排風料理

特製エリンギステーキ仕立て

Grilled King Oyster Mushroom Steak

大阪燒 或 炒麵

お好み焼 or 焼そば

Okonomiyaki or Yakisoba

主廚推薦甜點

おすすめデザート

Chef's Recommended Dessert

花草茶

ハーブティー

Herbal Tea

單點菜單

肉類

日本黑毛和牛沙朗牛排
黑毛和牛サーロインステーキ
Japanese Black Wagyu Sirloin Steak

750元

日本黑毛和牛菲力牛排
黑毛和牛フィレステーキ
Japanese Black Wagyu Filet Steak

800元



日本黑毛和牛沙朗牛排

單點

日式豚平燒
とんぺい焼
Japanese Pork Omelet

250元



日式豚平燒

飯類

蒜香炒飯
ガーリックライス
Garlic Fried Rice

150元



蒜香炒飯

大阪燒

千房招牌大阪燒
千房焼
Chibo Special Okonomiyaki

400元

蔥香大阪燒
ねぎ焼
Negiyaki (Green Onion Okonomiyaki)

350元



千房招牌大阪燒

炒麵

千房特製炒麵
千房焼そば
Salt Sauce Yakisoba Noodles

400元

鹽味炒麵
塩焼そば
Salt Yakisoba Noodles

350元



千房特製炒麵

飲料菜單

啤酒	札幌啤酒 (瓶裝)	300 元	紅酒	奔富寇蘭山希哈紅酒	2000 元
	ビール サッポロビール (瓶ビール) SAPPORO Bottle Beer			赤ワイン ペンフォールズ クヌンガ・ヒル シラーズ Penfolds Koonunga Hill Shiraz	
	台灣金牌 (瓶)	250 元		法國聖埃斯泰夫紅酒	4500 元
	タイワン ゴールドメダル ビール Taiwan Gold Medal Beer			フランス ボルドー サン・テステフ France Bordeaux Saint-Estèphe	

威士忌	三得利角瓶威士忌	單杯 Glass	200 元	白酒	奔富寇蘭山夏多內白酒	2000 元
	角瓶 ウイスキー KAKU High ball				白ワイン ペンフォールズ クヌンガ・ヒル シャルドネ Penfolds Koonunga Hill Chardonnay	
	百富12年	單杯 Glass	300 元		香比酒莊 勃根地夏多內	4000 元
	ザ・バルヴェニー 12 年	瓶裝 Bottle	3500 元		メゾン・シャンピー ブルゴーニュ シャルドネ キュヴェ・エドメ Maison Champy Bourgogne Chardonnay Cuvée Edme	
	National Choice 18年	單杯 Glass	400 元			
	ナショナルチョイス 18 年	瓶裝 Bottle	4500 元			
	National Choice 18 Years Old					

台灣酒類	紀州鶯屋 純米梅酒 黒牛仕立		
	台湾焼酎 紀州鶯屋 純米梅酒 黒牛仕立 Kishu Uguisuya Junmai Umeshu	單杯 Glass	200 元
	高粱酒	單杯 Glass	250 元
	高粱酒	瓶裝 Bottle	2500 元
	Kaoliang Liquor		

無酒精飲料	可樂	100 元
	ソーラ Cola	
ソフトドリンク	烏龍茶	100 元
	ウーロン茶 Oolong Tea	
	綠茶	100 元
	綠茶 Green Tea	
	千房特製蘇打	200 元
	千房特製ソーダ Chibo Special Soda	
	果汁	250 元
	果実ジュース Fruit Juice	