



# 但馬屋



台北華國大飯店



顧客自帶酒水需酌收酒水服務費NT\$500  
The corkage charge per bottle at this restaurant is NT\$500 for wine and spirits.  
アルコール類のお持ち込みは持ち込み料500元を申し受けます。



## 日本和牛

所謂「和牛」，是指日本自古以來在日本飼養的食用牛，和牛品種與定義相當嚴格，目前僅有「黒毛(くろげ)和牛」、「褐毛(あかげ)和牛」、「無角(むかく)和牛」、「日本短角種(にほんたんかくしゅ)」被認定為和牛。市面上流通的和牛，有95%是黒毛和牛。

日本和牛跟美國牛及澳洲牛最大的不同是飼養方式。日本和牛是用圈養方式，其他國家的牛肉都是用放養為主。圈養方式需要大量的人力，一隻一隻的照顧及精心的飼料調配，產生特殊和牛的霜降，也就是紅肉及油脂的完美比例分配。

## 國產牛

F1國產牛是與和牛混血達50%以上、在日本飼育(達100天以上)的牛種，生產出近似和牛肉質的F1國產牛。

## 神戸牛

神戸牛是出產於日本兵庫縣的但馬牛(Tajima-gyu)，為黒毛和牛的一種。全年約3千到5千頭的產量。取得神戸肉流通推進協議會的認證，就能確認為真正的神戸牛。

## Japanese Wagyu

Wagyu has been traditional Japanese husbanded cattle since the ancient times. The variety and definition of Wagyu are strictly rigorous. Currently, only “Kuroge,” Akage,” “Mukaku” and “Japanese Tankaku” are officially defined as Wagyu. 95% of the Wagyu circulated in the market are Kuroge.

The difference between Japanese Wagyu and U.S. or Australian Wagyu is their husbandry method. Japanese Wagyu cattle are raised in captivity, while Wagyu cattle are raised by grazing in the other countries. The captivity method requires lots of manpower. Individual care and feeding preparation produce special marbled Wagyu, which can attain the perfect red meat and fat ratio.

## Domestic Cattle

The F1 domestic cattle and Wagyu mixed breed is over 50%. In Japan, the cattle husbanded (for over 100 days) produces meat with quality similar to F1 domestic cattle.

## Kobe Wagyu

Kobe Wagyu is the Tajima-gyu produced in the Hyogo prefecture. It is one of the Kuroge Wagyu. Three to five thousand cattle are produced each year.

Once certified by the Kobe beef marketing and distribution promotion association, the cattle will be recognized as real Kobe Wagyu.

## 日本産和牛

「和牛」とは、古くから日本で飼育されている食用牛です。和牛の品種と定義には大変厳しい基準が設けられており、現在和牛と認められているのは、「黒毛(くろげ)和牛」、「褐毛(あかげ)和牛」、「無角(むかく)和牛」、「日本短角種(にほんたんかくしゅ)」の4品種のみです。また、市場に流通している和牛の95%は黒毛和牛にあたります。

日本産和牛と米国・豪州産牛の最大の違いは、飼育方法にあります。日本産和牛は囲い飼いが基本であるのに対し、ほかの国の牛は放牧飼いが中心です。囲い飼いは大変人手を必要とし、一頭一頭の世話と飼料の調査を丁寧に行うことにより、赤身と脂身のバランスが絶妙な和牛特有の霜降りを生み出しています。

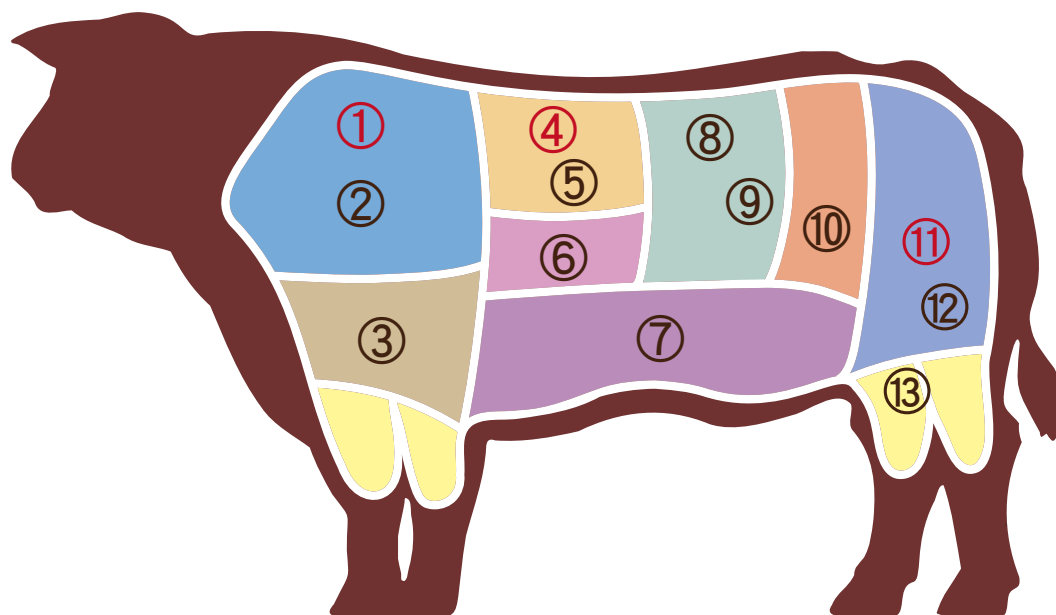
## 国産牛

F1国産牛とは、和牛の血統を50%以上受け継ぎ、日本で100日以上飼育された牛の品種です。和牛に近い肉質を持っています。

## 神戸牛

神戸牛とは日本の兵庫県で生産された但馬牛で、黒毛和牛の一種です。年間で約3千から5千頭しか出荷されていません。

神戸肉流通推進協議会の認定を受けた牛肉だけが、本物の神戸牛と認められます。



① 霜降	Marbled meat	霜降り
② 肩胛部	Chunk	肩ロース
③ 前胸肉	Brisket	前バラ
④ 肋眼	Rib Eye	リブロース
⑤ 肋脊肉	Rib	肋骨背肉
⑥ 牛小排	Short Rib	ショートリブ
⑦ 腹脅	Flank	バラ
⑧ 前腰脊部	Short Sirloin	サーロイン
⑨ 腰内肉	Loin	ヒレ
⑩ 後腰脊部	Sirloin	ランプ
⑪ 赤身	Akami	赤身
⑫ 後腿部	Round	もも
⑬ 腱子	Shank	すね

## 牛肉部位

赤身：使用内腿肉。「赤身」指的是油花較少的部位，肉色較紅但肉質依舊柔嫩。

霜降：使用背肩肉。油花與嫩筋分佈，就像冬天的雪花或初霜一樣細緻。

肋眼：肋脊肉，油花分佈較多且有均勻大理石油花的位置，會有一塊明顯的油脂，剖面看就像一個眼睛。

## Cut of Beef

Akami - uses the inner part of the round “Akami” refers to the cut with less fat. The cut is deep red, but the texture remains soft and tender.

Marbled meat - uses the back chunk. The marbled fat and soft tendons on the meat are distributed, like snowflakes.

Rib Eye - ribs that have a more marbled and even fat layout on the cut. An obvious part of fat can be seen, it looks like an eye on the slice.

## 牛肉の部位

赤身：内もも肉を使用。サシの少ない部位で、赤みが強く、柔らかい肉質が特徴です。

霜降り：肩ロースを使用。初霜や雪の結晶のような、きめ細かいサシと柔らかい筋が入っています。

リブロース：肋骨の背肉。サシが多く、かつ均等に入っているのが特徴。マーブル模様のサシが入った肉の断面には、目のように見える目立った脂身の塊があります。



但馬屋



台北華國大飯店



## \*涮涮鍋與火鍋

與火鍋長時煮沸不同，涮涮鍋是先用牛肉，快速短暫的加熱後，享受牛肉的原汁原味。涮涮鍋基本上，煮肉的時間較短，是以切薄的牛肉為主。火鍋通常是海陸全餐。

- \*涮涮鍋是集鮮味胺基酸組合的最佳吃法。把昆布及鰹魚與和牛的胺基酸（也就是鮮味Umami）在味蕾DNA上產生最大反應，是最正統的吃法。其他的湯頭都是變化版，都是個人喜好取向的問題。
- \*因為蔬菜容易吸收雜質及各種味道，所以我們建議先吃牛肉的精華，把雜質撈起之後，再讓蔬菜吸收最鮮味的湯頭，建議沾酸味的醬汁，讓味道更圓滑。

### \*壽喜燒與壽喜涮

壽喜燒的起源比涮涮鍋更早了幾百年，在日本江戶時代就有了。傳統上有關東跟關西的二種吃法，但基本上是用鑄鐵鍋直接加熱薄牛肉片，再加上調味醬汁。但是因為和牛的融點很低及燒的過程的技術要較熟練（久煮會讓肉變硬），所以產生了變化版，也就是壽喜燒風味的涮涮鍋。把醬汁沖淡，直接用涮涮鍋的方式去食用，就變成了壽喜涮。因為簡單方便，在最近10幾年也在日本流行，受年輕人的歡迎。



## \*Shabu-shabu and Hotpot

Different from the lengthy hotpot cooking method, shabu-shabu quickly boils the beef to keep the original taste. Shabu-shabu basically take a much shorter time to cook and uses thin slices of beef. Hotpot usually is a full meal with seafood, meat and vegetables.

\*Shabu-shabu is the best method to taste the freshness and the food is rich in amino acid. The proper way to enjoy shabu-shabu is to combine seaweed, bonito and the amino acid in Wagyu (also known as umami or freshness) on your palate. All stock are optional. The choice is a matter of personal preference.

\*Because vegetables absorb extra substances and the taste of other ingredients easily, we suggest that you first taste the essence of the beef. Remove the extra substances and wait for the vegetables to absorb the freshness of the soup base. The sour sauce is suggested to enjoy a smoother taste.

\*Sukiyaki and Shabu-shabu

The origin of sukiyaki can be traced back to a few hundred years before shabu-shabu in the edo period of Japan. Traditionally, Kanto and Kansai enjoy sukiyaki in two different ways. However, both of them use an iron pot to directly cook the thin slices of beef. The dish is eaten with sauces. Because the melting point of Wagyu is low and skill is required in the grilling process, a sukiyaki styled shabu-shabu has been introduced. Sukiyaki styled shabu-shabu can be enjoyed by simply diluting the sauce, enjoy the dish directly with the shabu-shabu cooking method. In the recent decade, sukiyaki styled shabu-shabu has become highly popular in Japan. It is loved by young people because of its convenience.

## \*しゃぶしゃぶと鍋料理

長時間煮込む通常の鍋料理とは違い、しゃぶしゃぶは牛肉をすばやく加熱し、牛肉本来の味わいを楽しむ料理です。

しゃぶしゃぶは肉の調理時間が短いため、主に薄切りの牛肉が使われます。一方、通常の鍋料理には魚介類や肉類などの様々な食材が使われます。

\*しゃぶしゃぶは様々なアミノ酸の旨みが凝縮された最高の食べ方です。昆布だしとかつおだしでいただくのが正統な食べ方で、昆布とかつおと和牛のアミノ酸(旨み成分)が味覚DNAを最大限に刺激します。ほかにも変わり種のだしがあり、人によって好みが分かります。

\*野菜はアクやいろんな味を吸収しやすいため、まずは牛肉のコクと旨みを味わい、アクを取ってから、野菜に旨みたっぷりのだしを吸わせることをおすすめします。酸味のあるタレでいただくと、味があっさりよかになります。

\*すき焼きとすきしゃぶ

すき焼きの起源はすきしゃぶよりも何百年も早く、江戸時代までさかのぼります。伝統的には関東風と関西風の二つの調理法がありますが、鉄鍋で薄切り牛肉を直接加熱し、調味料を加えて味付けする点で共通しています。しかし、和牛は融点が低く、調理には熟練した技術が必要なため、すき焼きのバリエーションとして、すき焼き風味のしゃぶしゃぶが生まれました。すき焼きの割り下を薄め、しゃぶしゃぶのスタイルで味わうすきしゃぶは、簡単で便利なことから、ここ10数年日本で流行しており、若者の間で人気があります。



## 湯底

昆布湯：日本昆布、水。

壽喜湯：日本正醤油、日本上白糖、清酒、水。

但馬黄金湯：日本鰹魚醬油、柴魚、日本昆布、水。

藍帶主廚秘製黑蒜雞精湯：雲林黑蒜頭、老母雞高湯。 華國獨家特色

## 醬汁

但馬屋胡麻醬：胡麻醬、鰹魚露、白芝麻。

但馬屋水果醋：金桔汁、鰹魚露。

## Stock

Seaweed Soup - Japanese Seaweed, Water

Sukiyaki Soup - Japanese Soy Sauce, Japanese White Sugar, Sake, Water.

Tajima Golden Soup - Japanese Bonito Soy Sauce, Bonito Flakes, Japanese Seaweed, Water.

Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup - Yunlin Black Garlic, Old Chicken Broth

Special recipe from the Chef of Le Cordon Bleu, unique to the Imperial Hotel Taipei

## Sauce

Tajima Sesame Sauce - Sesame Sauce, Tuna Fish Sauce, White Sesame Seeds.

Tajima Fruit Vinegar - Mandarin Orange Juice, Tuna Fish Sauce.

## だし

和風昆布だし：日本産昆布、水。

すきしゃぶだし：日本産醤油、日本産上白糖、清酒、水など。

かつお黄金だし：日本産かつお醤油、かつおぶし、日本産昆布、水。

ル・コルドン・ブルー、シェフ特製黒にんにく鶏だし：雲林産黒にんにく、雌成鶏のだし。

インペリアル店オリジナル

## たれ

特製ごまだれ：ごまペースト、かつおつゆ、白ごま。

特製ポン酢：シークワサー汁、かつおつゆ。





涮涮鍋湯底 **四選一** 或 關西壽喜燒

日式昆布湯/ 壽喜涮湯/ 但馬黃金湯/ 藍帶主廚黑蒜雞湯(每日限量20份)



**Choose 1 Out Of 4** Shabu-shabu Stock or **Choose 1** Kansai Sukiyaki

Japanese Seaweed Soup / Sukiyaki Soup / Tajima Golden Soup / Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup (Limited To 20 Servings Per Day)

しゃぶしゃぶだしつゆ **四種から一種 または** 關西風すき焼き どちらか一つ

和風昆布だしつゆ/ すきしゃぶだしつゆ/ かつお黄金だしつゆ/ シェフ特製黒にんにく鶏だしつゆ(毎日20鍋限定)

## 華國神戸霜降(雙人)

NT\$3,600

涮涮鍋或壽喜燒 2擇1  
神戸牛背肩 共360g  
開胃前菜三品 (無限續點)  
但馬屋綜合蔬菜盤  
和牛丼飯、和牛烏龍麵 (無限續點)  
主廚甜點

## Imperial Kobe Marbled Beef (For Two People)

Shabu-shabu or Sukiyaki Choose 1  
Kobe Beef Chunk Total 360g  
3 Appetizer Dishes (Free Refill)  
Tajimaya Assorted Vegetables Bowl  
Wagyu Beef Donburi, Wagyu Udon Noodles (Free Refill)  
Chef Dessert

## 霜降り神戸牛セット(2人前)

しゃぶしゃぶ または すき焼き どちらか一つ  
神戸牛肩ロース 計360g  
前菜三品 (食べ放題)  
野菜の盛り合わせ  
和牛丼、和牛うどん (食べ放題)  
シェフ特製デザート

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價
- All prices are subject to 10% service charge and Base on NTDollars
- 別途10%のサービス料を頂戴致します。



涮涮鍋湯底 **四選一** 或 關西壽喜燒

日式昆布湯/ 壽喜涮湯/ 但馬黃金湯/ 藍帶主廚黑蒜雞湯(每日限量20份)



**Choose 1 Out Of 4** Shabu-shabu Stock or **Choose 1** Kansai Sukiyaki

Japanese Seaweed Soup / Sukiyaki Soup / Tajima Golden Soup / Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup  
(Limited To 20 Servings Per Day)

しゃぶしゃぶだしつゆ **四種から一種 また** は 関西風すき焼き どちらか一つ

和風昆布だしつゆ/ すきしゃぶだしつゆ/ かつお黄金だしつゆ/ シェフ特製黒にんにく鶏だしつゆ(毎日20鍋限定)

## 帝國黑毛和種三品(3~4人)

NT\$4,000

涮涮鍋或壽喜燒 2擇1

黑毛和牛肋眼/背肩上肉/赤身腿肉 共480g

開胃前菜三品 (無限續點)

但馬屋綜合蔬菜盤

和牛丼飯、和牛烏龍麵 (無限續點)

主廚甜點

## Imperial Japanese Wagyu Three Kinds Of Special Cut (For 3~4 People)

Shabu-shabu or Sukiyaki Choose 1

Japanese Wagyu Rib Eye / Chunk / Shank Total 480g

3 Appetizer Dishes (Free Refill)

Tajimaya Assorted Vegetables Bowl

Wagyu Beef Donburi, Wagyu Udon Noodles (Free Refill)

Chef Dessert

## 黑毛和牛三種セット(3~4人前)

しゃぶしゃぶまたは すき焼き どちらか一つ

黒毛和牛リブローズ/上肩ローズ/赤身もも肉 計480g

前菜三品 (食べ放題)

野菜の盛り合わせ

和牛丼、和牛うどん (食べ放題)

シェフ特製デザート

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價  
All prices are subject to 10% service charge and Base on NTDollars  
別途10%のサービス料を頂戴致します。





### 涮涮鍋湯底 **四選一** 或 關西壽喜燒

日式昆布湯/ 壽喜涮湯/ 但馬黃金湯/ 藍帶主廚黑蒜雞湯(每日限量20份)



### **Choose 1 Out Of 4** Shabu-shabu Stock or **Choose 1** Kansai Sukiyaki

Japanese Seaweed Soup / Sukiyaki Soup / Tajima Golden Soup / **Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup (Limited To 20 Servings Per Day)**

### しゃぶしゃぶだしつゆ **四種から一種また** は 関西風すき焼き どちらか一つ

和風昆布だしつゆ/ すきしゃぶだしつゆ/ かつお黄金だしつゆ/ **シェフ特製黒にんにく鶏だしつゆ(毎日20鍋限定)**

## 但馬和牛雙饗(4~6人)

NT\$6,800

涮涮鍋/壽喜燒

黒毛和牛肋眼/背肩肉/赤身腿肉 共880g

開胃前菜三品 (無限續點)

但馬屋綜合蔬菜盤

和牛丼飯、和牛烏龍麵 (無限續點)

主廚甜點

## Tajima Wagyu Two Kinds Of Special Cut (For 4~6 People)

Shabu-shabu / Sukiyaki / Flame Grilled

Japanese Wagyu Rib Eye / Chunk / Shank Total 880g

3 Appetizer Dishes (Free Refill)

Tajimaya Assorted Vegetables Bowl

Wagyu Beef Donburi, Wagyu Udon Noodles (Free Refill)

Chef Dessert

## 但馬和牛食べ方2種セット(4~6人前)

しゃぶしゃぶ/すき焼き/炙り焼き

黒毛和牛リブロース/上肩ロース/赤身もも肉 計880g

前菜三品 (食べ放題)

野菜の盛り合わせ

和牛丼、和牛うどん (食べ放題)

シェフ特製デザート

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價
- All prices are subject to 10% service charge and Base on NTDollars
- 別途10%のサービス料を頂戴致します。



### 涮涮鍋湯底 **四選一** 或 關西壽喜燒

日式昆布湯/ 壽喜涮湯/ 但馬黃金湯/ 藍帶主廚黑蒜雞湯(每日限量20份)

### **Choose 1 Out Of 4** Shabu-shabu Stock or **Choose 1** Kansai Sukiyaki

Japanese Seaweed Soup / Sukiyaki Soup / Tajima Golden Soup / Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup  
(Limited To 20 Servings Per Day)

### しゃぶしゃぶだしつゆ **四種から一種また** は 關西風すき焼き どちらか一つ

和風昆布だしつゆ/ すきしゃぶだしつゆ/ かつお黄金だしつゆ/ シェフ特製黒にんにく鶏だしつゆ(毎日20鍋限定)



### 單人套餐

## 小帝國黑毛和種三品(1人)

NT\$1,680

涮涮鍋或壽喜燒 2擇1

黑毛和牛肋眼/背肩肉/赤身腿肉 共150g

開胃前菜三品 (無限續點)

但馬屋綜合蔬菜盤 1 人份

和牛丼飯、和牛烏龍麵 (無限續點)

主廚甜點

## Mini Imperial Japanese Wagyu Three Kinds Of Special Cut (For 1 Person)

Shabu-shabu or Sukiyaki Choose 1

Japanese Wagyu Rib Eye / Chunk / Shank Total 150g

3 Appetizer Dishes (Free Refill)

Tajimaya Assorted Vegetables Bowl For Single Serving

Wagyu Beef Donburi, Wagyu Udon Noodles (Free Refill)

Chef Dessert

## 黑毛和牛三種(お一人様セット)

しゃぶしゃぶまたは すき焼き どちらか一つ

黑毛和牛リブロース/上肩ロース/赤身もも肉 計150g

前菜三品 (食べ放題)

野菜の盛り合わせ1人前

和牛丼、和牛うどん (食べ放題)

シェフ特製デザート

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價  
All prices are subject to 10% service charge and Base on NTDollars  
別途10%のサービス料を頂戴致します。



### 涮涮鍋湯底 **四選一** 或 關西壽喜燒

日式昆布湯/ 壽喜涮湯/ 但馬黃金湯/ 藍帶主廚黑蒜雞湯(每日限量20份)



### **Choose 1 Out Of 4** Shabu-shabu Stock or **Choose 1** Kansai Sukiyaki

Japanese Seaweed Soup / Sukiyaki Soup / Tajima Golden Soup / Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup (Limited To 20 Servings Per Day)

### しゃぶしゃぶだしつゆ **四種から一種また**は 関西風すき焼き どちらか一つ

和風昆布だしつゆ/ すきしゃぶだしつゆ/ かつお黄金だしつゆ/ シェフ特製黒にんにく鶏だしつゆ(毎日20鍋限定)

### **單人套餐**

## 魚介鍋(1人)

NT\$1,288

- 時令現流魚片
- 開胃前菜三品 (無限續點)
- 但馬屋綜合蔬菜盤 1 人份
- 和牛丼飯、和牛烏龍麵 (無限續點)
- 主廚甜點

## Assorted Fish Bowl(For 1 Person)

- Seasonal Fresh Fish Fillet
- 3 Appetizer Dishes (Free Refill)
- Tajimaya Assorted Vegetables Bowl for Single Serving
- Wagyu Beef Donburi, Wagyu Udon Noodles (Free Refill)
- Chef Dessert

## 魚介(お一人様セット)

- 季節鮮魚の切り身
- 前菜三品 (食べ放題)
- 野菜の盛り合わせ1人前
- 和牛丼、和牛うどん (食べ放題)
- シェフ特製デザート

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價  
All prices are subject to 10% service charge and Base on NTDollars  
別途10%のサービス料を頂戴致します。



### 涮涮鍋湯底 **四選一** 或 關西壽喜燒

日式昆布湯/ 壽喜涮湯/ 但馬黃金湯/ 藍帶主廚黑蒜雞湯(每日限量20份)

### **Choose 1 Out Of 4** Shabu-shabu Stock or **Choose 1** Kansai Sukiyaki

Japanese Seaweed Soup / Sukiyaki Soup / Tajima Golden Soup / **Le Cordon Bleu Chefs' Black Garlic Chicken Soup (Limited To 20 Servings Per Day)**

しゃぶしゃぶだしつゆ **四種から一種** または 關西風すき焼き どちらか一つ

和風昆布だしつゆ/ すきしゃぶだしつゆ/ かつお黄金だしつゆ/ シェフ特製黒んにく鶏だしつゆ(毎日20鍋限定)



### **單人套餐**

- 平日午餐限定(限量30份)  
Limited Offer For Weekdays Lunch (Limited To 30 Sets Per Day)  
平日ランチ限定(30セット限定)

## 小華國神戸霜降(1人)

NT\$888

涮涮鍋或壽喜燒 2擇1  
神戸牛背肩共120g  
開胃前菜三品 (無限續點)  
但馬屋綜合蔬菜盤 1 人份  
和牛丼飯、和牛烏龍麵 (無限續點)  
主廚甜點

## Mini Imperial Kobe Marbled Wagyu (For 1 Person)

Shabu-shabu or Sukiyaki Choose 1  
Kobe Beef Chunks Total 120g  
3 Appetizer Dishes (Free Refill)  
Tajimaya Assorted Vegetables Bowl For Single Serving  
Wagyu Beef Donburi, Wagyu Udon Noodles (Free Refill)  
Chef Dessert

## 霜降り神戸牛(お一人様セット)

しゃぶしゃぶまたは すき焼き どちらか一つ  
神戸牛肩ロース 計120g  
前菜三品 (食べ放題)  
野菜の盛り合わせ1人前  
和牛丼、和牛うどん (食べ放題)  
シェフ特製デザート

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價  
All prices are subject to 10% service charge and Base on NT Dollars  
別途10%のサービス料を頂戴致します。



## 單點 A La Carte 单品

神戸牛背肩 120g Kobe Beef Chunks 神戸牛肩ロース	NT\$1,280		
極上黒毛肋眼 120g Japanese Wagyu Rib Eye 極上黒毛和牛リブロース	NT\$1,280		
極上黒毛背肩 120g Japanese Wagyu Chunks 極上黒毛和牛肩ロース	NT\$780		
極上黒毛赤身 120g Japanese Wagyu Shank 極上黒毛和牛赤身	NT\$680		
單點附餐套餐 Side Dishes For A Set 单品にセットをプラス 包含:開胃前菜三品(無限續點)、但馬屋綜合蔬菜盤、和牛主食(無限續點)、主廚甜點 Includes - Three Appetizer Dishes (Free Refill), Tajimaya Assorted Vegetables Bowl, Wagyu Donburi or Udon Noodles (Free Refill), Chef Dessert セットには、前菜三品(食べ放題)、野菜の盛り合わせ、和牛丼・和牛うどん(食べ放題)、シェフ特製デザートが含まれます。	NT\$500		
豬梅花/豬腹脇 180g Pork Picnic Shoulder / Pork Belly 豚肩ロース/豚バラ	NT\$300	白飯 Rice ご飯	NT\$30
舒康雞腿肉 180g Holsem Chicken Leg ブランド鶏(舒康鶏)もも肉	NT\$300	日式烏龍麵 Japanese Udon Noodles 和風うどん	NT\$50
綜合蔬菜盤 Assorted Vegetables Bowl 野菜の盛り合わせ	NT\$300	和牛丼飯 Wagyu Beef Donburi 和牛丼	NT\$50
三品小菜 單人份 3 Appetizer Dishes For Single Serving おかず三品 1人前	NT\$150		

- 以上價格需加收原價10% 服務費, 並以新台幣計價  
All prices are subject to 10% service charge and Base on NTDollars  
別途10%のサービス料を頂戴致します。



IMPERIAL HOTEL

Taipei

台北華國大飯店

台北市林森北路600號

600, Lin Shen North Road Taipei 104, Taiwan R.O.C.  
TEL: (886-2)2596-5111 Fax: (886-2)2592-7506

[www.imperialhotel.com.tw](http://www.imperialhotel.com.tw)