

迎月庭鐵板與日式料理

新竹豐邑喜來登大飯店

午餐時段 11:30 AM-2:00 PM；晚餐時段 5:30-9:00 PM



日式料理套餐

Japanese Cuisine Set Menu

迎曦午間套餐 Moon Lunch Set Meal

前菜(二選一) Appetizer (Select One)

關西溫室牛番茄 梅醬 Guanxi Beef Tomato, Plum Sauce
胡麻冷奴 Sesame Tofu with Japanese Sauce

小品(三選一) Deli (Select One)

蟹味手卷 Crab Meat Temaki
蘆筍蝦手卷 Asparagus & Shrimp Temaki
風味茶碗蒸 Steamed Egg with Eel

溫物 Steamed

桔香秋葵紫蘇伊比利豚肉卷
Deep-Fried Iberian Pork Wrapped with Okra & Perilla in Kumquat Sauce

湯品 Soup

鮮魚味噌湯 Fish Miso Soup

主菜精選(六選一) Main Course (Select One)

- 鮭魚一夜干 Grilled Threadfin NT\$ 780
- 握壽司5貫 5 pieces of Nigiri NT\$ 880
- 美國雪花牛味噌鑊甲鍋 U.S. Beef Sukiyaki with Miso Soup NT\$ 880
- 巧盛季節刺身 Seasonal Sashimi NT\$ 880
- 海鮮陶板燒(附鮭魚卵丼) Seasonal Seafood Clay Plate with Soy Milk Sauce, served with Salmon Roe Donburi NT\$ 1,080
- 美國安格斯牛朴葉味噌燒(附鮭魚卵丼) U.S. Angus Black Beef with Spicy Miso Paste, served with Salmon Roe Donburi NT\$ 1,080

季節果物 / 精緻點心

Fresh Fruit / Chef's Special Dessert

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、

一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、

料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

月見御膳套餐 Moon Set Menu

開胃前菜(二選一) Appetizer (Select One)

關西溫室牛番茄 梅醬 Guanxi Beef Tomato, Plum Sauce

胡麻冷奴 Sesame Tofu with Japanese Sauce

小品 Deli

松葉蟹肉茶碗蒸 Steamed Egg with Crab Meat

生品(二選一) Sashimi (Select One)

旬味刺身盛合 Seasonal Sashimi

豆腐鮭魚佐山芋鮭魚子 Steamed Threadfin & Tofu with White Yam & Salmon Roe

壽司 Sushi (Select One)

炙燒壽司二貫 辛味磚壽司 漬物

Seared Nigiri (2 pieces) , Spicy Sushi, Pickles

主菜精選(三選一) Main Course(Select one)

- 星鰈魚東雲燒 Grilled Starry Flounder in Miso Paste NT\$ 1,380
- 塩麴伊比利松阪豬 Salted Iberian Pork Jowl NT\$ 1,580
- 紐澳一級菲力奶油燒 Fried Australian Beef Fillet with Butter NT\$ 1,680

湯品 Soup

京都味噌湯 麻糬 渦卷麩

Miso Soup, Mochi, Dried Wheat Gluten

季節果物 / 精緻點心

Fresh Fruit / Chef's Special Dessert

編若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、

一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、

料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

正月御膳套餐 Lunar Set Menu

小品 Deli

南非琥珀鮑 蓴菜 秋葵 食用菊花 水晶凍
South African Abalone, Watershield, Okra,
Chrysanthemum, Jelly

沙拉 Salad

北海道鱈場蟹 沙拉鮮菓 番茄莫扎瑞拉起司 柚香風
Hokkaido King Crab, Fruit Salad, Tomato Mozzarella
Cheese, Japanese Dressing in Pomelo Flavor

生品(二選一) Sashimi (Select One)

旬味刺身盛合 Seasonal Sashimi
道明寺白身魚粉蒸 Steamed Seasonal Fish Wrapped
with Coarse Rice

揚物 Fried

牡蠣磯邊揚 野菜衣揚三點
Deep-Fried Oyster Wrapped with Seaweed
Vegetable Tempura

主菜精選(四選一) Main Course (Select One)

美國安格斯黑牛有馬山椒燒 American Angus Black
Beef with Japanese Pepper Sauce NT\$ 2,380
大西洋圓鱈西京味噌燒 Atlantic Codfish with Miso
Paste NT\$ 2,580
日本A5黑毛和牛紙火鍋 (不含湯) Japanese Wagyu
Beef Paper Hot Pot (Soup is not included) NT\$ 2,580
塩烤北海道喜知次 Grilled Salted Hokkaido Kinki NT\$
2,680

湯品 Soup

龍膽石斑鮮蛤蒜汁 Giant Grouper & Clam Soup with
Garlic

季節果物 / 精緻點心

Fresh Fruit / Chef's Special Dessert

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、
一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、
料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

日式料理單點菜單

Japanese Cuisine

前菜 Appetizer 前菜

干貝海苔燒 NT\$ 280

Pan-Fried Scallop with Seaweed
カイバシラのり焼き

南非琥珀鮑魚蘆筍醋味噌 NT\$ 520

Asparagus and South African Abalone with Miso
Dressing
南アフリカ産あわびとアスパラの酢味噌がけ

沙拉 Salad サラダ

季節時蔬拌白芝麻 NT\$ 120

Seasonal Vegetable With Sesame Dressing
おひたし

照燒鰻魚冷拌野菜沙拉 NT\$ 280

Teriyaki Yellow Tail Salad
ぶり照焼きと野菜の冷製サラダ

迎月特級旬味海鮮沙拉 NT\$ 480

Moon Special Seafood Salad
迎月庭特製旬の海鮮サラダ

手卷 Temaki 手巻き寿司

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、

一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、

料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

蘆筍蝦手卷 NT\$ 90

Asparagus and Shrimp Temaki
アスパラ海老手巻き

鮭魚卵手卷 NT\$ 150

Salmon Roe Temaki
いくら手巻き

東京灣星鰻手卷 NT\$ 140

Sea Eel Temaki
穴子手巻き

海膽手卷 時價

Sea Urchin Temaki
うに手巻き

刺身 Sashimi お刺身

迎月上等生魚片(附牡丹蝦*2) NT\$ 1,080

Assorted Sashimi(Two Spot Shrimps Included)
迎月庭特製上刺身盛り合わせ(ボタン海老2尾付)

特上綜合握壽司8貫 NT\$ 1,280 (鮑魚/甘蝦/星鰻/海膽)

Assorted Nigiri 8 Pieces(Abalone/Pink Shrimp/Eel/Sea Urchin)
特上握り壽司8貫盛り合わせ (あわび/甘海老/穴子/うに)

創作壽司 Special Sushi Rolls 創作壽司

加州卷 NT\$ 350

California Sushi Roll
カリフォルニアロール

鮮魚鹽烤 Fish Dish 鮮魚の焼き物

編若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、

一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、

料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

鱈魚一夜干 NT\$ 280

Grilled Threadfin
あごなし一夜干し

青甘魚下巴 NT\$ 420

Grilled Yellow Tail Jaw
ぶりカマ塩焼き

紅喉 時價/g

Rossy Seabass
赤ムツ塩焼き

花魚一夜干 NT\$ 420

Atka mackerel
ホッケ一夜干し

圓鱈西京味噌焼 NT\$ 580

Grilled Cod Saikyomiso
たら西京焼き

喜知次 時價/g

Grilled Japanese Thornyhead
キンキ塩焼き

一品料理 Hot Dishes 一品料理

鮭魚子茶碗蒸 NT\$ 220

Steamed Egg with Salmon Roe
いくら茶碗蒸し

原焼南緯七度巻 NT\$ 420

Grill Squid
ヤリイカのシンプル焼き

醬煮澳洲和牛臉頰肉(3oz)陶板焼 NT\$ 480

Stewed Australian Wagyu Jaw(3oz)in Pottery Plate
オーストラリア豪州産和牛ほほ肉の陶板焼き

香煎美國安格斯牛肉(5oz) NT\$ 880 附時蔬野菜三味塩

Pan-Fried U.S.Angus Beef(5oz) with Vegetables Rock Salt
アメリカ産アンガス牛のステ-キ旬野菜と岩塩添え

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、
一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、
料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

揚物 Deep-Fried揚げ物

野菜天婦羅 NT\$ 360

Vegetable Tempura

野菜の天ぷら

明蝦天婦羅 NT\$ 450

King Prawn Tempura

車海老の天ぷら

食事 Rice and Noodles Dishes ご飯・麺類

鮭魚飯糰 NT\$ 90

Salmon Onigiri

鮭おにぎり

明太子玉子素麵 NT\$ 180

Egg Noodle and Hot Spring Egg With Cod Roe Sauce

明太子温泉玉子そうめん

迎月上等五色丼 NT\$ 880 (鮭魚/干貝/鮭魚卵/海膽/
甘蝦/附湯)

Moon Five Colours Chirashi

(Salmon/Scallop/Salmon Roe/Sea Urchin/Sweet
Shrimp/soup)

迎月庭特製上刺身の五色丼

(サーモン/ホタテいくら/うに/甘海老/汁物付き)

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます，赤ワイン，白ワイン，シャンパンなどは，

一本NT\$ 500を頂きます，強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます，

料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

湯品 Soup 汁物

京都味噌湯 NT\$ 60

Miso Soup
京風みそ汁

蛤蠣海鮮湯 NT\$ 150

Clam Soup
はまぐりの潮汁

黃金蜆蒜湯 NT\$ 150

Garlic And Freshwater Clam Soup
にんにく風味のしじみ汁

小菜 Starters 小鉢

醃漬蘿蔔 NT\$ 100

Pickled Radish
大根の漬物

鹽烤銀杏 NT\$ 120

Grilled Salted Gingko
銀杏の塩焼き

水針魚干 NT\$ 180

Dried Halfbeak
サヨリの干物焼き

日式榨菜 NT\$ 150

Japanese Pickled Mustard Green
和風ザーサイ

胡桃女子 NT\$ 220

Walnuts Aand Dried Fish
くるみと小女子の佃煮

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、
一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、
料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

鐵板料理單點菜單

Teppanyaki 鐵板燒

主廚推薦 Chef's Recommendation おすすめ

黃金烏魚子鐵板炒飯 NT\$ 480

Special Mullet Roe Fried Rice
鐵板焼きチャーハン

醬炒牛筋 NT\$ 380

Fried Beef Tendon with B.B.Q Sauce
牛すじ炒め

海膽蒸蛋 NT\$ 280

Steamed Egg with Sea Urchin
うに茶碗蒸し

主廚精選沙拉 NT\$ 280

Chef's Green Salad
シェフ厳選サラダ

主廚湯品搭風味麵包 NT\$ 260

Chef's Soup with Bread
シェフ特製スープ

海鮮 Seafood 海鮮類

日本播磨灘生蠔(2顆) NT\$ 360

Harima Nada Oysters (2 pieces)
播磨灘産生牡蠣(2個)

日本北海道干貝(2顆) NT\$ 320

Hokkaido King Scallops (2 pieces)
北海道産ホタテ(2個)

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、

一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、

料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

野生海大蝦(2隻) NT\$ 800

Wild Shrimp (2 pieces)
天然車海老(2尾)

鮮活波士頓龍蝦(1隻)

Boston Lobster (1 piece)
活ロブスター(1尾)

生凍巴西龍蝦(半隻) NT\$ 800

Frozen Brazilian Lobster (Half)

肉品 Meat 肉類

魚池十八養場黃金雞腿排 NT\$ 520

Crispy 18 Ranch Chicken Leg
魚池十八養場ブランド鶏もも肉

紐西蘭小羔羊排 NT\$ 980

New Zealand Lamb Chop (8oz)
ニュージーランド産ラムチョップ

美國特選菲力牛排 NT\$ 980

U.S. Beef Fillet Steak (4oz)

美國PRIME安格斯老饕牛排 NT\$ 1,480

U.S. Prime Angus Rib Eye Cap (4oz)

頂級日本A5和牛 時價 (肋眼/紐約克) 時價 Seasonal Price

Japanese A5 Yamagata Wagyu Beef
(Rib Eye/Strip Steak)
日本産最上級A5和牛

彰化M240低温熟成胭脂鴨胸 NT\$ 700

M240 Canard Rouge
彰化産M240低温熟成ルーージュダック胸肉

西班牙伊比利豬腰眼豬肉 NT\$ 980

Iberian Pork Loin End (4oz)
スペイン産イベリコ豚ヒレ肉

美國Prime安格斯肋眼牛排 NT\$ 1,080

U.S. Prime Rib Eye Steak (4oz)

美國PRIME肋眼牛肉捲(4捲) NT\$ 1,080

U.S. Prime Rib Eye Roll (4 Rolls)
アメリカ産プライム アンガスリブアイロール

若您有自帶酒水的需求，本飯店將酌收白酒、紅酒及香檳類每瓶NT\$ 500，烈酒類NT\$ 1,000之酒水服務費。
價格均需另外加收10%服務費；若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，在點餐前請告知現場服務人員協助您。

Wine and champagne corkage is NT\$ 500 per bottle. Liquor corkage is NT\$ 1,000 per bottle.

All Prices are Subject to 10% Service Charge.

Please inform our associates if you have any special dietary requirements or food allergies.

お酒やワインが持ち込む場合は、持ち込み料金を頂きます、赤ワイン、白ワイン、シャンパンなどは、
一本NT\$ 500を頂きます、強い酒などは一本NT\$ 1,000を頂きます、
料金にはすべて10%のサービス料が別途加算されます。

食品アレルギーをお持ちの方や、その他のご要望がある方は、現場のスタッフまでお申し付け下さい。

鐵板料理套餐

Teppanyaki Set Menu

鐵板燒套餐 Moon Teppanyaki Set Menu

湯品(三選一)搭風味麵包 Soup Select One with Bread

- 義式香料牛肉清湯 Beef Consommé
- 法式南瓜海鮮濃湯 Pumpkin Soup with Seafood

四季纖蔬沙拉(醬料二選一) Salad (Select One Sauce)

柚香油醋醬 Pomelo Flavor Oil and Vinegar
和風胡麻醬 Roasted Sesame Dressing

嚴選季節鮮魚佐時蔬 Seasonal Fish with Vegetables

副主餐(二選一) Middle Course Select One

香煎野生海大蝦襯薏仁奶油醬 Pan-Fried Wild Shrimp
with Creamy Barley
日本北海道干貝襯薏仁奶油醬 Hokkaido Scallops
with Creamy Barley

主菜精選 Main Course (Select One)

- 西班牙伊比利松阪豬 Iberian Pork Jowl NT\$ 1,480
- 魚池十八養場雞腿排 Crispy 18 Ranch Chicken Leg NT\$ 1,480
- 澳洲一級菲力 Australian Beef Fillet Steak (4oz) NT\$ 1,680
- 紐西蘭小羔羊排 New Zealand Lamb Chop (8oz) NT\$ 2,080
- 彰化M240低溫熟成胭脂鴨胸 M240 Canard Rouge NT\$ 1,880
- 西班牙伊比利豬腰眼肉 Iberian Pork Loin End (120g) NT\$ 1,980
- 美國Prime菲力牛排 U.S. Prime Beef Fillet Steak (4oz) NT\$ 2,080
- 美國Prime安格斯肋眼牛排 U.S. Prime Rib Eye Steak (4oz) NT\$ 2,080
- 美國Prime肋眼牛肉捲4捲 U.S. Prime Rib Eye Roll (4 Roll) NT\$ 2,080
- 美國安格斯無骨牛小排 U.S. Prime Angus Black Beef Boneless Short Rib (4oz) NT\$ 2,080
- 美國Prime安格斯老饕牛排 U.S. Prime Angus Rib Eye Cap (4oz) NT\$ 2,480
- 頂級日本A5和牛(肋眼/紐約克) Japanese A5 Wagyu Beef (Rib Eye/Strip Steak) 時價 Seasonal Price
- 主廚特製菜單(需五天前預訂) NT\$ 2000起

四季鮮果 Fruit

精緻甜點 Dessert

咖啡或茶 Coffee or Tea

- 美式咖啡(冰/熱) American Coffee (Iced/Hot)
- 拿鐵(冰/熱) Latte (Iced/Hot)
- 古早味紅茶(甜度固定/冰) Ancient Black Tea (Standard Sugar)(Iced)
- 錫蘭紅茶(冰/熱) Ceylon Black Tea(Iced/Hot)
- 金萱清茶(冰/熱) Jin Xuan Tea (Iced/Hot)

無咖啡因飲品 Decaffeinated

- 薄荷茶(熱) Peppermint Tea (Hot)
- 甘菊茶(熱) Pure Chamomile Flowers (Hot)
- 玫瑰花茶(熱) Rose Flower Tea(Hot)
- 柳橙汁(冰) Orange Juice(Iced)
- 桑一下(冰) Mulberry Lemon Soda(Iced)

SHERATON HSINCHU HOTEL

No. 265, Dong Sec. 1, Guangming 6th Rd, Zhubei City, Taiwan

 [Visit Website](#)

03 620 6068



Apr 23, 2024. Marriott International. All Rights Reserved.