

明彦然

Shabu Shabu 然 Teppanyaki

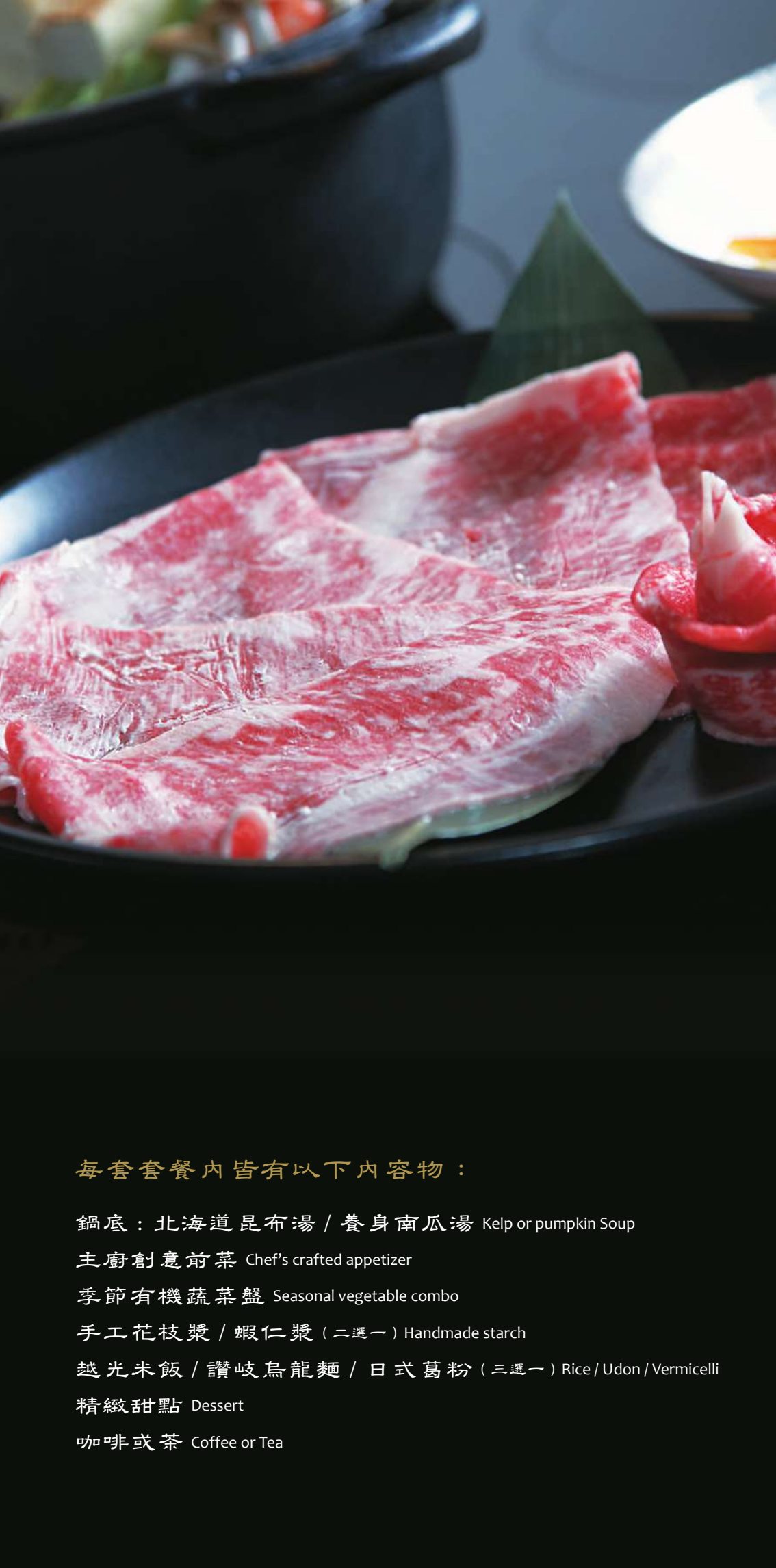
## 🔥 漫談明水然

現代人所身處的喧囂環境，讓人們需要一個沉澱心靈的空間，明水然的誕生，則是由幾位愛好美食的朋友所共同創造的一間結合精緻鐵板燒與日式鍋物的創意餐廳，希望生活週遭的三五好友，都可以在舒適的環境下享有沒有壓力的用餐經驗，以及有回家的感覺。

店裡裝潢佈置走的是日式禪風，沒有過度的奢華，只有低調的沉靜；老闆之一的郭先生，更是秉持著好東西要與好朋友分享的理念，堅持使用高級的食材，不需使用過多的調味，即可帶出食物的原味，也希望每一位到過明水然的朋友，都能一起分享生活中的感動。

明水然，提供了您在品味之後所需要的沈澱與寧靜，也期待，讓「慢活」可以成為一種新的生活態度。









 精選食材	Main Course	套餐	加價
極黑和牛沙朗	US KOBE sirloin	NT. 1680	NT. 900
頂級無骨牛小排	US prime spare ribs	NT. 1080	NT. 450
頂級霜降肋眼	US prime ribeye	NT. 1080	NT. 450
特級無骨牛小排	US choice spare ribs	NT. 880	NT. 350
特級沙朗牛肉	US choice Sirloin	NT. 880	NT. 350
秘黑松阪豬	Matsuzaka pork jowl	NT. 880	NT. 350
澳洲小羔羊	Australian lamb	NT. 780	NT. 300
百匯蔬菜盤	Veggie platter	NT. 780	NT. 300
 精選海鮮盤	Seafood platter A	NT. 2280	NT. 1600
( 鮮蝦，大蛤，季節魚片，特級干貝，鮮蚶，帝王蟹腳，南非活鮑魚，新鮮活蟹 )			
 特選海鮮盤	Seafood platter B	NT. 1080	NT. 500
( 鮮蝦，大蛤，季節魚片，特級干貝，鮮蚶，帝王蟹腳 )			

每套套餐內皆有以下內容物：

- 鍋底：北海道昆布湯 / 養身南瓜湯 Kelp or pumpkin Soup
- 主廚創意前菜 Chef’s crafted appetizer
- 季節有機蔬菜盤 Seasonal vegetable combo
- 手工花枝漿 / 蝦仁漿 (二選一) Handmade starch
- 越光米飯 / 讚岐烏龍麵 / 日式葛粉 (三選一) Rice / Udon / Vermicelli
- 精緻甜點 Dessert
- 咖啡或茶 Coffee or Tea

-  點極黑和牛沙朗或精選海鮮盤套餐，加贈鐵板北海道干貝料理或等值食材
-  加點價格為每人皆開鍋後之優惠價，共鍋者恕不適用 (12 歲以下兒童除外)
-  所有肉品供應份量皆為 160g
-  亦可加點鐵板燒料理





🔥 單點食材 Side Order	價格
季節蔬菜 Seasonal Vegetables	NT. 120
玉米筍 Baby corn	NT. 120
水果玉米 Sweet Corn	NT. 120
日本南瓜 Japanese Pumpkin	NT. 100
蒟蒻 Konjac jelly	NT. 100
板豆腐 Traditional Tofu	NT. 80
芋頭 Taro	NT. 100
香菇 Shiitake mushroom	NT. 100
手工花枝漿 Handmade Liquid starch	NT. 180
手工蝦仁漿 Handmade Shrimp starch	NT. 180
大蛤 Big clams	NT. 120
鮮蚶 Local oyster	NT. 100
季節鮮魚片 (依當日進貨) Fish fillets	NT. 350
鮮蝦 Shrimps	NT. 200
北海道特級干貝 Hokkaido giant scallop	NT. 300
帝王蟹腳 King crab legs	NT. 450
南非活鮑魚 South Africa abalone	NT. 450

## 甚麼是鑄鐵鍋？

在日本流行一種很健康的烹調方式，就是用手工打造的鑄鐵鍋來烹煮食物，其不規則之鐵肌紋理及氣泡紋正是手工鑄品難能可貴之處；尤其是鑄鐵鍋最近被發現可以補充人體所需鐵質，而最新研究也指出，治療貧血、紓解工作生活壓力與疲勞最常用的方法就是補充鐵質，而使用鑄鐵的鍋具煮菜，更能補充血液中的血紅素，幫助小朋友的發育。

明水然特地選擇日本南部鐵器鑄鐵鍋具，讓你的健康加分，生活更有味道。





## 商業午餐

Business lunch set

主廚私房湯 Chef's daily soup

明水然創意沙拉 MSZ house salad

鐵板鮮魚 Daily Ocean fish

主菜擇一

美國頂級菲力 US Prime Filet ..... NT. 1280

美國頂級沙朗 US Prime sirloin ..... NT. 1180

紐西蘭羊小排 New Zealand lamb chop ..... NT. 1080

櫻桃鴨胸 Duck Breast ..... NT. 1080

比利時香草雞 Crispy chicken ..... NT. 980

時令炒鮮蔬 Seasonal Vegetable

櫻花蝦黃金炒飯 Fried rice

精緻甜點 Dessert

熱咖啡或英式熱茶 Hot Coffee or Hot Tea

🔥 供應時段為星期一至五中午 12:00~14:00  
(例假日除外)

🔥 午間套餐為優惠價格，不再享有信用卡折扣或與其他  
優惠共同使用

🔥 12 歲以下兒童可不分時段點選商業午餐

🔥 飲料可以更換為其他非酒精性飲料，只需補差價即可

### 何謂鐵板燒？

鐵板燒的由來有很多種說法，但比較正統的還是屬於日式鐵板燒，主要是將食材直接放在熱鐵板上炙烤成熟，這些食材事先不能醃漬加工，而是通過高熱的鐵板快速烹調成熟以保留其本身的營養和味道。

日式鐵板燒是日本料理中最高級別的用餐形式，它不同於中餐的燒烤和韓國燒烤，吃日式鐵板燒是財富和地位的象徵。原因在於鐵板燒會選用最上乘的食材，例如新鮮的海鮮，包括龍蝦、干貝、鮑魚等；高級的冷藏牛肉，如：和牛、菲力、沙朗等，同時食材在烹調過程中只加入鹽、胡椒兩種調味品，品的是食物最原始的味道。



## 何謂老饕牛排？

老饕牛所取的肉是沿著肋眼的橢圓肉邊取下上方油花最均勻約 20 公分左右的特定部位，約佔整塊肋眼肉的 1/7，也就是俗稱的”上蓋肉”，一頭牛大約只能有 2 公斤可做成老饕牛排，是整頭牛最精華最細緻的部位；先用鐵板稍煎，放在瓷盤中 5-7 分鐘，咀嚼之間肉汁滿溢，溫潤的鹽之花充分勾勒出飽滿的鮮甜，入喉一絲絲的魚香對著喉頭一些些苦，美味至此，夫復何求！

由於數量有限，明水然只能限量供應，若您點餐時恰好銷售完畢，也請您見諒，或是在訂位時，事先指定要吃老饕套餐喔～



## 精饌

### - 老饕套餐 -

Gormandizer Set

開胃小品 Delicately crafted appetizer

主廚私房湯 Chef's daily soup

明水然創意沙拉 MSZ house salad

鐵板鮮魚 Daily Ocean fish

北海道干貝 Hokkaido giant scallop

嫩煎鴨肝 truffle foie gras

新鮮活龍蝦 Half lobster with Chef's unique sauce

主菜擇一 Main course-choose one

澳洲和牛 A9 老饕肋眼 ( 限量 )..... NT. 3880  
AUS Kobe A9 Ribeyes

美國頂級老饕肋眼 ( 限量 ) ..... NT. 3280  
US Prime Ribeye

時令炒鮮蔬 Seasonal Vegetable

精緻甜點 Dessert

軟性飲料任選 Soft drinks





## 明 饌

### - 明蝦套餐 -

King prawn set

開胃小品 Delicately crafted appetizer

主廚私房湯 Chef's daily soup

明水然創意沙拉 MSZ house salad

鐵板鮮魚 Daily Ocean fish

北海道干貝 Hokkaido giant scallop

野生明蝦 King Prawn

主菜擇一 Main course-choose one

澳洲和牛 A9 沙朗 AUS Kobe A9 sirloin ..... NT. 2580

美國頂級菲力 US Prime Filet ..... NT. 1980

美國頂級沙朗 US Prime sirloin ..... NT. 1880

美國頂級牛小排創意牛肉捲 ..... NT. 1880  
US Prime spare ribs rolls

紐西蘭羊小排 New Zealand lamb chop ..... NT. 1980

櫻桃鴨胸 Duck Breast ..... NT. 1880

比利時香草雞 Crispy chicken ..... NT. 1680

時令炒鮮蔬 Seasonal Vegetable

精緻甜點 Dessert

軟性飲料任選 Soft drinks

### 產地直送活海鮮

明水然希望提供給您最新鮮的食材，大部分您點用的海鮮類食材，皆是在您點餐之後，師傅直接為您現撈烹調，如：南非活鮑魚，龍蝦，活蟹…等，在不同的季節裡，我們也會依照時令的魚種去做變換，希望您每次到明水然用餐時，都可以有不一樣的感受。

有些在菜單上沒有列出的特殊食材，如果您有需要，都可以事先跟我們說，我們會盡力為您採購與服務。



## 水 饌

### - 龍蝦套餐 - Lobster set

開胃小品 Delicately crafted appetizer

主廚私房湯 Chef's daily soup

明水然創意沙拉 MSZ house salad

鐵板鮮魚 Daily Ocean fish

北海道干貝 Hokkaido giant scallop

新鮮活龍蝦 Half lobster with Chef's unique sauce

主菜擇一 Main course-choose one

澳洲和牛 A9 沙朗 AUS Kobe A9 sirloin ..... NT. 3580

美國頂級菲力 US Prime Filet ..... NT. 2980

美國頂級沙朗 US Prime sirloin ..... NT. 2880

美國頂級牛小排創意牛肉捲 ..... NT. 2880  
US Prime spare ribs rolls

紐西蘭羊小排 New Zealand lamb chop..... NT. 2980

櫻桃鴨胸 Duck Breast ..... NT. 2880

比利時香草雞 Crispy chicken ..... NT. 2680

時令炒鮮蔬 Seasonal Vegetable

精緻甜點 Dessert

軟性飲料任選 Soft drinks

## 然 饌

### - 海鮮套餐 - Seafood set NT.3080

開胃小品 Delicately crafted appetizer

主廚私房湯 Chef's daily soup

明水然創意沙拉 MSZ house salad

鐵板鮮魚 Daily Ocean fish

北海道干貝 Hokkaido giant scallop

南非活鮑魚 South Africa abalone

新鮮活龍蝦 Half lobster with Chef's unique sauce

時令炒鮮蔬 Seasonal Vegetable

精緻甜點 Dessert

軟性飲料任選 Soft drinks







## 私人包廂

明水然提供您鍋物及鐵板燒的專屬包廂，約可容納10~14位朋友，如果您有家庭聚餐或是同事聚會，都可以事先向我們訂位，亦可提供您客製化的餐點內容及專屬服務生的服務，因為座位數量有限，請盡量提早預約訂位喔！



單點食材 Side Order	價格
北海道干貝 Hokkaido giant scallop	NT. 300
鐵板鮮魚 (依當日進貨) Daily ocean fish	NT. 360
野生明蝦 King Prawn	NT. 360
南非活鮑魚 South Africa abalone	NT. 600
活龍蝦 Whole Lobster	NT. 3000
北海道鱈場蟹 Red king crab	NT. 時價 (須預訂)
澳洲和牛 A9 沙朗 AUS Kobe A9 sirloin	NT. 1500
美國頂級菲力 US Prime Filet	NT. 900
美國頂級沙朗 US Prime sirloin	NT. 800
美國頂級牛小排創意牛肉捲 US Prime spare ribs rolls	NT. 800
紐西蘭羊小排 New Zealand lamb chop	NT. 800
嫩煎鴨肝 truffle foie gras	NT. 600
櫻桃鴨胸 Duck Breast	NT. 500
比利時香草雞 Crispy chicken	NT. 450

以上價格為每人皆點鍋物或鐵板燒套餐後之加點  
優惠價格

單點不含其他套餐內容



## 🔥 Bordeaux Red

瑪歌紅屋酒莊 2005(二軍) ..... NT. 15000  
Pavillon Rouge du Margaux 2005

巴翁歐碧雍酒莊 2005(二軍)..... NT. 12000  
Bahans Haut Brion, Pessac-Leognan 2005

貝喜維爾酒莊 2005 ..... NT. 12000  
Chateau Bechevelle, Saint-Julien 2005

卡儂西古酒莊 2003 ..... NT. 9000  
Chateau Calon Segur, Saint-Estephe 2003

雷歐維巴頓酒莊 2003 ..... NT. 13000  
Chateau Leoville-Barton, Saint-Julien 2006

葛霍拉羅斯酒莊 2005 ..... NT. 5000  
Chateau Gruaud Larose, Saint-Julien 2005

康田布朗酒莊 2005 ..... NT. 6500  
Chateau Cantenac-Brown, Margaux 2005

迪森酒莊 2002 ..... NT. 5300  
Chateau D'Issan, Margaux 2002

加農城堡 GCC 2003..... NT. 6200  
Chateau Canon La Geffeliere, Saint-Emilion 2003

霍桑加西斯酒堡 2005 ..... NT. 5200  
Chateau Rauzan-Gassies, Margaux 2005

克拉米蘭酒堡 2007 ..... NT. 5400  
Chateau Clerc Milon, Pauillac 2007

格蘭梅酒堡 2005 ..... NT. 6000  
Chateau Grand Mayne, Saint-Emilion 2005

杜卡斯堡 GCC 紅葡萄酒 1998 ..... NT. 7000  
Chateau Larcis Ducasse, Saint-Emilion 1998

拉圖卡涅堡 2002 ..... NT. 4000  
Chateau La Tour Carnet, Haut-Medoc 2002

誇傑貝吉酒莊 2005 ..... NT. 4200  
Chateau Croizet Bages, Pauillac 2005

耶格堡紅酒 2004 ..... NT. 4200  
Chateau D'Aiguilhe, Cotes de Castillon 2004



APOTHIC RED  
WINEMAKER'S BLEND

For 2007 Apothic Red Wine, it is one of the greatest bargains I have ever tasted from California... A hedonist's dream, this fruit-bomb exhibits loads of berry fruit, pepper, and spice, silky tannins, and an attractive mouthfeel... Bravo!"

— Robert Parker



未 成 年 請 勿 飲 酒





## 🔥 Cabernet Sauvignon

納帕山谷路易馬天尼酒莊卡本內蘇維翁紅葡萄酒  
Louis.M.Martini Cabernet Sau ..... NT. 3200

義大利柏圖拉酒莊卡本內蘇維翁紅葡萄酒  
Feudo Principi di Butera Cabernet Sauvignon ,Italy  
3 Star (Duemilavini Guida A.I.S 2011) ..... NT. 1800

阿根廷翠帝酒莊金盾卡本內蘇維翁紅葡萄酒  
Trapiche Broquel Cabernet Sauvignon ,Argentina  
Wine Spectator 87 ..... NT. 1400

## 🔥 Shiraz

法國隆河金樽皇殿紅葡萄酒  
Les Vin de Vienne Crozes Hermitage Les Palignons, French  
Wine Spectator ..... NT. 2800

澳洲馬克威廉極品喜諾紅葡萄酒  
Mc William's Hanwood Estate Shiraz ,AustraliaDouble Gold  
(2008 Finger Lakes International Wine Competiton)..... NT. 1600

## 🔥 Malbec

阿根廷卡洛斯酒莊密斯塔伯珍釀紅葡萄酒  
Carlos Vistalba Corte Malbec ,Argentina  
Wine Advocate 90 ..... NT. 2600

阿根廷翠帝酒莊金盾馬貝克紅葡萄酒  
Trapiche Broquel Malbec ,Argentina  
Wine Advocate 90 ..... NT. 1400

## 🔥 Others

加州麥克莫瑞酒莊黑皮諾紅葡萄酒  
MacMurray Pinot Noir ,California  
Wine Advocate 92 ..... NT. 2800

義大利佛利安諾奇揚地經典單一莊園佳釀紅葡萄酒  
Valiano Poggio Teo Chianti Classico DOCG ,Italy ..... NT. 2300

加州耶波席紅葡萄酒  
Apothic Winemaker Blend ,California  
Wine Advocate 87 ..... NT. 1600

西班牙波格斯酒莊圓瑞窖藏紅葡萄酒  
Pagos del Rey El Circulo Crianza DO Rioja ,Spain  
Wine Advocate 86 ..... NT. 1600

波爾多聖吉內斯城堡紅葡萄酒  
Chateau Saint Genes, French..... NT. 1400

## 🔥 White Wine

法國羅亞爾河侯邦白葡萄酒  
M&E Robin \ Loire Valley  
Robert Parker 89 Points .....NT. 2400

加州嘉露酒莊所羅馬金質夏多內白葡萄酒  
Russian River Valley Laguna Vineyard Chardonnay ,California  
Long Besch Grand cru Gold Medaj .....NT. 2200

義大利佛利安諾托斯卡尼夏多內白葡萄酒  
Donna Di Valiano Chardonnay ,Italy  
Wine Enthusiast 87 ..... NT. 1800

義大利波吉歐堡酒莊慕思卡微甜白葡萄酒  
Castello del Poggio Moscato D'Asti (DOCG) ,Italy  
Wine Enthusiast 87..... NT. 1600

## 🔥 香檳 Champagne / Sparkling

法國匯雅白中白香檳 Ruinart Blanc De Blanc ..... NT. 5200

法國酩悅粉紅香檳 Moet & Chandon Rose Imperial .....NT. 4600

法國酩悅香檳 Moet & Chandon Brut Imperial ..... NT. 3600

香桐粉紅氣泡酒 Chandon Brut Rose ..... NT. 1800

香桐原味氣泡酒 Chandon Brut NV ..... NT. 1600

## 🔥 清酒 Sake

獺祭純米大吟釀 720ml ..... NT. 2800

八海山純米吟釀 720ml ..... NT. 2400

美丈夫純米吟釀 720ml ..... NT. 2200

朝開純米吟釀 720ml Hiyaoroshi ..... NT. 2000

柚子吟釀 500ml ..... NT. 800

## 🔥 啤酒 Beers

台灣金牌啤酒 Gold Medal Taiwan Beer ..... NT. 120


麒麟一番搾啤酒 Kirin Draft Bee..... NT. 120



 威士忌 Whisky	Glass	BTL
麥卡倫 12 年 Macallan 12y.....	NT. 290	NT. 2900
麥卡倫 15 年 Macallan 15y.....		NT. 4200
經典格蘭傑 10 年 Glenmorangie 10y.....	NT. 220	NT. 2200
格蘭傑單一純麥 18 年 Glenmorangie 18y.....		NT. 5500
約翰走路黑標 Jonny Walker Black Label .....	NT. 220	NT. 2200
約翰走路金標 Jonny Walker Gold label .....		NT. 3800

## 軟性飲料 Soft Drinks

熱拿鐵 Hot Latte.....	NT. 120
熱咖啡 Hot Americano .....	NT. 90
熱低咖啡因咖啡 Hot Decaf coffee .....	NT. 90
熱英式茶 Hot Tea .....	NT. 90
熱牛奶 Hot Milk .....	NT. 90
冰拿鐵 Iced Latte .....	NT. 120
冰咖啡 Iced coffee.....	NT. 90
冰紅茶 Iced Tea .....	NT. 90
冰牛奶 Iced Milk .....	NT. 90
可口可樂 Coca cola 330ml .....	NT. 120
聖沛黎洛檸檬氣泡果汁 Sanpellegrino Limonata 200ml .....	NT. 150

-  本餐廳全面提供愛維養天然礦泉水
- 部分菜單內容會因當日食材進貨而有所變更
- 本店使用美國 / 澳洲牛肉
- 本菜單價格皆需加收 10% 服務費
- 12 歲以上每人最低消費 800 元
- 自帶葡萄酒每瓶酌收開瓶費 500 元 (供應 5 個杯子)
- 自帶烈酒每瓶酌收開瓶費 800 元 (不可寄酒)
- 指定包廂最低消費 15000 元起



MINSUI  
ZEN

鍋物・鐵板燒