



壽司區

最後點餐時間

Last Order | ラストオーダー

午餐 / Lunch / ランチ

14:00

晚餐 / Dinner / デイナー

21:30



山里

YAMAZATO
JAPANESE RESTAURANT

握壽司套餐

SPECIAL NIGIRI-ZUSHI LUNCH COURSE / 握り寿司ランチコース

開胃菜

Amuse Bouche / 突出し

茶碗蒸

Steamed Egg / 茶碗蒸し

握壽司 (8貫)

Nigiri-Zushi (8 Pieces) / 握り寿司(8貫)

味噌湯

Miso Soup / 味噌椀

水果

Seasonal Fruits / 果物

NT\$ 1,680

料理會依季節，當天進貨與客人喜好做調整

Food Materials will be Adjusted with Seasons, Availability and Guest's Preference

料理は季節、入荷の魚とお客様の嗜好によって変わります。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

All price are in TWD and subject to a 10% service charge.

表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

主廚精選

CHEF'S SPECIAL
シェフおすすめ

開胃菜

Amuse Bouche
突出し

茶碗蒸

Steamed Egg
茶碗蒸し

生魚片

Sashimi
お造り

綜合天婦羅

Assorted Tempura
天婦羅盛り合わせ

握壽司 (5貫)

Nigiri-Zushi (5 Pieces)
握り寿司(5貫)

星鰻散壽司

Conger Eel Chirashizushi
穴子散らし寿司

味噌湯

Miso Soup
味噌汁

水果

Fruits
果物

甜點

Dessert
甘味

NT\$ 2,000

櫻

SAKURA
桜

前菜

Amuse Bouche
前菜

生魚片

Sashimi
お造り

烤物

Chef's Special Grilled Dish
焼き物

握壽司 (8貫)

Nigiri-Zushi (8 Pieces)
握り寿司(8貫)

味噌湯

Miso Soup
味噌汁

水果

Seasonal Fruits
果物

甜點

Dessert
甘味

NT\$ 2,700

椿

TSUBAKI
椿

前菜

Amuse Bouche
前菜

生魚片

Sashimi
お造り

烤物

Chef's Special Grilled Dish
焼き物

當季特選

Seasonal Special
季節の逸品

握壽司 (8貫)

Nigiri-Zushi (8 Pieces)
握り寿司(8貫)

味噌湯

Miso Soup
味噌汁

水果

Fruits
果物

甜點

Dessert
甘味

NT\$ 3,500

料理會依季節，當天進貨與客人喜好做調整

Food Materials will be Adjusted with Seasons, Availability and Guest's Preference

料理は季節、入荷の魚とお客様の嗜好によって変わります。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。

All price are in TWD and subject to a 10% service charge.

表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます