

月會席

Tsuki Kaiseki 月会席

前菜 Appetizer 前菜

鮑魚味噌漬、秋葵、山藥泥、枸杞、特製合鴨肉捲、黃身醋醬、薄鹽白蘿蔔昆布鹽甘梅拌物
鮑魚味噌漬、オクラとろろ芋、枸杞、合鴨ロース特製ソース巻き、
黄身醋ソース、薄味塩押し大根の昆布和え甘味梅
Abalone with miso, okra, yam puree, wolfberry, Duck meat roll, egg yolk vinegar sauce
Thin salted white radish, salted kelp with plum flavor

吸物 Soup 吸い物

酥炸馬鈴薯真丈、海老、甜脆豆、初夏白蘿蔔薄葛卸煮、生薑
揚げジャガイモ糝薯、兜海老、夏大根の薄葛煮卸し仕立て、露生姜
Crispy fried potato and seafood ball, shrimps, Sweet pea, white radish and kudzu powder, ginger

御造 Sashimi お造り

鮭魚中腹、鮭魚赤身、時令刺身二點盛合
鮭とろ、赤身、他二種妻一式
Tuna belly fillet, tuna red meat, and seasonal sashimi two kinds

焼物 Grilled Dish 焼き物

季節白身魚與春椎茸松前焼、紫蘇、醬焼和牛
本日の白身魚と春椎茸の松前焼き、ゆかり、和牛割りソース焼き
Kombu grilled white fish with shiitake mushrooms, perilla, and Wagyu beef

合肴 Main Dish 合肴

海帶芽小黃瓜佐以生薑土佐醋、酒蒸鱈場蟹佐以炙烤海膽醬
若布胡瓜、生姜の土佐酢仕立て、タラバ蟹酒蒸し炙り雲丹ソースかけ
Kelp sprouts and gherkins served with ginger and tosa vinegar, Sake-steamed snow crab with seared sea urchin sauce

揚物 Fried Dish 揚げ物

海老天婦羅、北海道干貝、季節時蔬
天麩羅、海老、帆立、野菜二種
Shrimp tempura, Hokkaido Scallops, Seasonal vegetables

御食事 Rice お食事

鯛魚炊飯(附味噌湯、新香)
鯛の炊き込み御飯、留椀、新香
Sea bream rice served with miso soup, and pickles

水物 Dessert 水物

季節水果、甘味
旬の果物、甘味
Seasonal fruit and dessert

NT\$ 3,500

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

花會席

Hana Kaiseki 花会席

前菜 Appetizer 前菜

鮑魚味噌漬、秋葵、山藥泥、枸杞、薄鹽白蘿蔔、昆布鹽、甘梅拌物
鮑みそ漬、オクラとろろ芋、枸杞、薄味塩押し大根の昆布塩和え甘味梅
Abalone with miso, okra, yam puree, wolfberry
Thin salted white radish, salted kelp with plum flavor.

吸物 Soup 吸い物

手毬海老真丈、手工舀豆腐、胡蘿蔔
手毬海老糝薯、羽二重掬い取り豆腐、人参
Kelp and shrimp clear soup, shrimps ball, home-made tofu, carrot

御造 Sashimi お造り

時令生魚片
旬の刺身盛り合わせ
Seasonal sashimi

焼物 Grilled 焼き物

季節鮮魚西京焼、清蒸高麗菜、炸牛蒡竹葉薄削、魚高湯餡
本日の魚の西京焼き、蒸しキャベツ、揚げ笹ガキ牛蒡、魚スープ餡
Fresh fish Saikyo-yaki, steamed Cabbage, thinly sliced fried burdock, thickened fish broth

合肴 Meat 合肴

二色骰子牛肉串焼、細切野菜
サイコロ牛肉二色焼き串さし、刻み野菜
Teriyaki and black pepper beef skewers, shredded wild vegetables

揚げ物 Fried 揚げ物

天婦羅、海老、北海道干貝、季節時蔬
天麩羅、海老、帆立、野菜二種
Fried Shrimps, Hokkaido scallops, seasonal vegetables

御食事 Rice お食事

海瓜子時雨煮御飯(附味噌湯、新香)
浅利時雨煮御飯(留椀、お新香付き)
Ginger and light soy sauce Tsukudani rice, Served with miso soup, and pickles

水物 Dessert 水物

季節水果、甘味
旬の果物、甘味
Seasonal fruit and dessert

NT\$ 2,500

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

精進會席

Shoushinn Kaiseki 精進会席

前菜 Appetizer 前菜

小品五種盛合

Appetizer 5 kinds 小鉢五点

吸物 Soup 吸い物

飛龍頭茄子播湯、滑菇

Tofu Balls, Nameko Mushroom 飛竜頭の茄子流し、なめこ

鉢物 Bowl Dish 鉢物

海帶芽、胡瓜、葛切、生薑醋餡、番茄薄切

Seaweed, Cucumber, Arrowroot Starch Noodles, Ginger Vinegar, Tomato 若布、胡瓜、葛きり、生姜酢餡、スライストマト

焼物 Grilled Dish 焼き物

蓮藕豆腐利久味噌田楽、時令野菜三種

Grilled Lotus Tofu with Sesame Miso Sauce, Seasonal Vegetables 3 Kinds 蓮根豆腐の利休味噌田楽、旬の焼き野菜

煮物 Boiled food 煮物

牛蒡南瓜揚饅頭、温燉菠菜、細切胡蘿蔔

Fried Burdock Pumpkin Balls, Slow-cooked Spinach, Shredded Carrot キンピラ南瓜揚げ饅頭、レンソウ熱浸し、かもじ人参

揚物 Fried Dish 揚げ物

揚出豆腐、佐松茸餡、青檸、紅葉蘿蔔泥

Fried Tofu with Mushroom Sauce, Lemon, Spicy Radish Puree 揚げ出豆腐、茸餡掛け、スライスレモン、紅葉卸し

御食事 Rice お食事

精進細巻盛合、壽司薑、稻荷壽司 (附味噌湯)

Vegetarian Sushi Rolls and Tofu Skin Sushi Served with miso soup. 精進細巻、ガリ、炊き込み御飯の稲荷、味噌汁

水物 Dessert 水物

季節水果、紅豆湯

Seasonal Fruits and Red Bean Soup 旬の果物、甘味お汁粉

NT\$ 2,000

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