

精選午間套餐
SPECIAL LUNCH SET
スペシャルランチセット

壽喜牛肉鍋套餐

SUKIYAKI SET すき煮セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
烤物 / Grilled Dish / 焼き物
壽喜牛肉鍋 / Sukiyaki / 牛すき煮鍋
食事 / Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup / 食事

NT\$980

鮮鮭雙享丼套餐

SALMON & SALMON ROE BOWL SET サーモンいくら丼セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
烤物 / Grilled Dish / 焼き物
鮮鮭雙享丼 / Salmon Don / サーモンいくら丼
漬物 / Japanese Pickles / 漬物
味噌湯 / Miso Soup / 味噌汁

NT\$980

鰻魚飯套餐

UNAJYU LUNCH SET うな重セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
鰻魚飯 / Unajyu / うな重
漬物 / Japanese Pickles / 漬物
味噌湯 / Miso Soup / 味噌汁
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,000

天重

TENJYU LUNCH SET 天重セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
天重 / Tenjyu / 天重
漬物 / Japanese Pickles / 漬物
味噌湯 / Miso Soup / 味噌汁
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,000

松花堂便當

CHEF'S SPECIAL LUNCH BOX 松花堂弁当

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
生魚片 / Sashimi / お造り
八寸 / Grilled Dish / 八寸
煮物 / Boiled Dish / 煮物
強肴 / Meat Dish / 強肴
蒸物 / Simmered Dish / 蒸し物
食事 / Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup / 食事
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,280

生魚片套餐

SASHIMI LUNCH SET お造りセット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
生魚片(4種) / Sashimi (4 Kinds) / お造り (4点)
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
食事 / Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup / 食事
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,280

烤物套餐

YAKIMONO LUNCH SET 焼き物セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
烤物 / Chef's Special Grilled Dish / 焼き物
煮物 / Boiled Dish / 煮物
今日精選 / Chef's Special / 本日の一品
食事 / Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup / 食事
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,280

散壽司套餐

CHIRASHIZUSHI LUNCH SET 吹き寄せ散らし寿司セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
散壽司 / Chirashizushi / 吹き寄せ散らし寿司
味噌湯 / Miso Soup / 味噌汁
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,280

星鰻散壽司套餐

CONGER EEL CHIRASHIZUSHI LUNCH SET 穴子散らし寿司セット

開胃菜 / Amuse Bouche / 突出し
茶碗蒸 / Steamed Egg / 茶碗蒸し
煮物 / Boiled Dish / 煮物
星鰻散壽司 / Conger Eel Chirashizushi / 穴子散らし寿司
漬物 / Japanese Pickles / 漬物
味噌湯 / Miso Soup / 味噌汁

NT\$1,280

握壽司套餐

SPECIAL NIGIRI-ZUSHI LUNCH SET 握り寿司セット

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 / 味噌汁
水果 / Seasonal Fruits / 果物

NT\$1,680

網燒牛肉會席

KAISEKI-GRILLED BEEF 牛網焼き会席

前菜 / Appetizer / 前菜
生魚片 / Sashimi / お造り
澳洲和牛網燒 / Grilled Australian Wagyu Beef / オーストラリア産特選和牛網焼き
沙拉 / Salad / サラダ
御飯 / Steamed Rice / 御飯
味噌湯 / Miso Soup / 味噌汁
水果 / Seasonal Fruits / 果物
甜點 / Dessert / 甘味

NT\$2,600

日本和牛 (預約制)

Japanese Wagyu Beef (Reservation in advance is required)

日本産和牛(予約制)

時價

月會席/月会席

\$3000

先付/先付

秋茄子 胡麻豆腐 秋葵 海老佐生薑飴
秋茄子 胡麻豆腐 オクラとろろ 干し海老生姜飴かけ

吸物/吸物

土瓶蒸 伊勢海老 白身魚 姫松茸 蛤蠣 銀杏 鶏肉 鴨兒芹 柑橘
土瓶蒸 伊勢海老 白身魚 姫松茸 蛤 銀杏 鶏肉 三つ葉 柑橘

生魚片/刺身

時令刺身盛合 / 旬の刺身盛り合わせ

焼物/焼物

太刀魚西京焼
編み太刀魚西京焼き

凌物/凌ぎ

煙燻鮭魚手毬壽司
燻しサーモン手毬壽司

肉物/肉物

牛肉山葵朴葉焼 大根醋漬
牛肉山葵骨醤油の朴葉焼き 拍子大根アチャラ漬け

小鍋/小鍋

鯛魚玉鍋 白菜 胡蘿蔔 金針菇 青蔥
鯛の玉鍋 白菜 人参 榎茸 小口葱 青味

天婦羅/天ぷら

甲羅殻盛 蟹肉 秋季野菜 小依揚
鰻魚唐揚 青唐 青檸
蟹と野菜の小依揚げ 秋季野菜 小依揚
鰻の唐揚げ 青唐 割りソース レモン

小鉢/小鉢

香魚煮物 涼拌野菜 南瓜
鮎の煮浸し 野菜浸し 南瓜

食事/御食事

唐黍御飯 紫蘇 鶏肉香鬆温燉蕎麥 生薑
唐黍御飯 塩 鶏そぼろ温蕎麥 生姜

食事後/御食事後

季節水果 甘味
旬の果物 甘味



山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

2022/令和四年 吉日 藤村真廣/ Fujimura Masahiro

◎餐點內容會因食材進貨狀況而有所微調，將不另通知，敬請理解/◎仕入の關係上、一部メニューが変更することが御座居ますが何卒宜しくお願い申し上げます。

花會席/花会席

\$2200

先付 / 先付け

秋茄子 胡麻豆腐 秋葵 海老佐生薑餡
秋茄子 胡麻豆腐 オクラとろろ 干し海老生姜餡かけ

吸物 / 吸物

椎茸真丈 短冊胡蘿蔔 牛蒡 青味 香柚
茸真丈 短冊人参 牛蒡 青味 柚子

生魚片 / お造り

時令刺身盛合
刺身の盛り合わせ

焼物 / 焼物

季節白身魚 牛肉 茭白筍 照焼醬挾焼
旬の白身魚 牛肉 マコモ 三種挟み照り焼き

煮物 / 煮物

角豆腐 車海老酒蒸 鶏肉 佐以澤煮餡
豌豆莢 或 鴨兒芥 澤煮野菜
角豆腐 車海老酒蒸し 鶏肉 沢煮餡かけ
絹サヤ又は三つ葉 沢煮野菜

揚物 / 揚げ物

牡蠣天婦羅 帆立貝天婦羅 時令野菜 青檸
天婦羅沾汁 白蘿蔔泥
カキ天婦羅 帆立天ぷら 旬の野菜
レモン 大根卸し 美味出汁

食事 / 御食事

唐黍御飯 紫蘇 香物 味噌湯
唐黍御飯 塩 ゆかり粉

食事後 / 食事後

季節水果 甘味
旬の果物 甘味

2022/令和四年 吉日 藤村真廣/Fujimura Masahiro

◎餐點內容會因食材進貨狀況而有所微調，將不另通知，敬請理解/◎仕入の關係上、一部メニューが変更することが御座居ますが何卒宜しくお願い申し上げます。



山里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING

精進會席/精進会席

\$2000



前菜/前菜

細織白蘿蔔 針切胡蘿蔔 織木耳 極細油揚
香煎胡麻 生湯葉 龜甲餡 香炒蒟蒻椰香拌物
笑湊梅肉 水雲醋 揚麩照燒煮
織大根 針人參 織木耳 油揚げ
煎り胡麻 生湯葉 龜甲餡 炒り蒟蒻ココナッツ和え
笑湊梅肉 モズク酢 揚げ麩照り煮

吸物/吸物

飛龍頭茄子擂湯 滑菇
飛竜頭の茄子擂り流し なめこ

鉢物/鉢物

海帶芽 胡瓜 葛切 生薑醋餡 番茄薄切
若布 胡瓜 葛さり 生姜酢餡 スライストマト

焼物/焼物

蓮藕豆腐利久味噌田楽 時令野菜三種
蓮根豆腐の利休味噌田楽 旬の焼き野菜

煮物/煮物

牛蒡南瓜揚饅頭 温燉菠菜 美味出汁餡 細切胡蘿蔔
キンピラ南瓜揚げ饅頭 レンソウ熱浸し かもじ人參

揚物/揚物

揚出豆腐 佐松茸餡 青檸 紅葉蘿蔔泥
揚げ出豆腐 茸餡掛け スライスレモン 紅葉卸し

食事/御食事

精選細捲盛合 昆布壽司 壽司薑 炊飯稻荷壽司 味噌湯
越乃華細卷 昆布壽司 ガリ 炊き込み御飯の稻荷 味噌汁

食事後/食事後

季節水果 紅豆湯/旬の果物 甘味お汁粉

2022/令和四年 吉日 藤村真廣/Fujimura Masahiro

◎餐點內容會因食材進貨狀況而有所微調，將不另通知，敬請理解/◎仕入の関係上、一部メニューが変更することが御座居ますが何卒宜しくお願い申し上げます。

山
里

YAMAZATO
JAPANESE
FINE DINING



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

壽司套餐
SUSHI COURSE
寿司コース

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\$ 2,200

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



天婦羅區

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

主廚精選套餐

CHEF'S SPECIAL TEMPURA COURSE
シェフおすすめコース

前菜

Appetizer / 前菜

綜合天婦羅

Assorted Tempura / 天麩羅の盛り合わせ

明蝦 (2隻) / Prawn (2 Pieces) / 車海老 (2本)
海鮮 (3種) / Seafood (3 Kinds) / 海鮮 (3点)
蔬菜 (5種) / Vegetable (5 Kinds) / 野菜 (5点)

食事 (任選一項)

Steamed Rice and Soup / 食事 (3種の中から1種お選びください)

御飯 (炸餅、白飯、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup
御飯 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅丼飯 (炸餅丼、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup
天丼 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅茶泡飯 (炸餅茶泡飯、漬物)

Chazuke with Deep-Fried Shrimp, Scallop Cake and Japanese Pickles
天茶 (かき揚げ、御飯、漬物)

水果

Seasonal Fruits / 果物

甜點

Dessert / 甘味

NT\$2,200

梅 UME 梅

前菜

Appetizer / 前菜

綜合天婦羅

Assorted Tempura / 天麩羅の盛り合わせ

明蝦 (2隻) / Prawn (2 Pieces) / 車海老 (2本)

海鮮 (4種) / Seafood (4 Kinds) / 海鮮 (4点)

蔬菜 (5種) / Vegetable (5 Kinds) / 野菜 (5点)

食事 (任選一項)

Steamed Rice and Soup / 食事 (3種の中から1種お選びください)

御飯 (炸餅、白飯、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

御飯 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅丼飯 (炸餅丼、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

天丼 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅茶泡飯 (炸餅茶泡飯、漬物)

Chazuke with Deep-Fried Shrimp, Scallop Cake and Japanese Pickles

天茶 (かき揚げ、御飯、漬物)

水果

Seasonal Fruits / 果物

甜點

Dessert / 甘味

NT\$2,700

竹 TAKE 竹

前菜

Appetizer / 前菜

綜合天婦羅

Assorted Tempura / 天麩羅の盛り合わせ

明蝦 (2隻) / Prawn (2 Pieces) / 車海老 (2本)

海鮮 (6種) / Seafood (6 Kinds) / 海鮮 (6点)

蔬菜 (5種) / Vegetable (5 Kinds) / 野菜 (5点)

醋物

Vinegary Dish / 酢の物

食事 (任選一項)

Steamed Rice and Soup / 食事 (3種の中から1種お選びください)

御飯 (炸餅、白飯、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

御飯 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅丼飯 (炸餅丼、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

天丼 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅茶泡飯 (炸餅茶泡飯、漬物)

Chazuke with Deep-Fried Shrimp, Scallop Cake and Japanese Pickles

天茶 (かき揚げ、御飯、漬物)

水果

Seasonal Fruits / 果物

甜點

Dessert / 甘味

NT\$3,700

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頂きます

松 MATSU 松

前菜

Appetizer / 前菜

生魚片

Sashimi / お造り

綜合天婦羅

Assorted Tempura / 天麩羅の盛り合わせ

明蝦 (2隻) / Prawn (2 Pieces) / 車海老 (2本)

海鮮 (6種) / Seafood (6 Kinds) / 海鮮 (6点)

蔬菜 (5種) / Vegetable (5 Kinds) / 野菜 (5点)

醋物

Vinegary Dish / 酢の物

食事 (任選一項)

Steamed Rice and Soup / 食事 (3種の中から1種お選びください)

御飯 (炸餅、白飯、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

御飯 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅丼飯 (炸餅丼、漬物、味噌湯)

Deep-Fried Shrimp and Scallop Cake, Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

天丼 (かき揚げ、御飯、漬物、味噌汁)

炸餅茶泡飯 (炸餅茶泡飯、漬物)

Chazuke with Deep-Fried Shrimp, Scallop Cake and Japanese Pickles

天茶 (かき揚げ、御飯、漬物)

水果

Seasonal Fruits / 果物

甜點

Dessert / 甘味

NT\$4,300



鐵板燒區

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

特選午間套餐

LUNCH RECOMMEND / おすすめランチコース

主廚沙拉
Chef Salad / サラダ

麵包
Bread / ガーリックトースト

湯品任選一款
Choice of Soup / スープをお選びください

白玉濃湯
Vegetable Soup
野菜スープ

經典洋蔥濃湯
Onion Soup
オニオンスープ

海鮮清湯
Seafood Clear Soup
海鮮スープ

卡布奇諾蘑菇濃湯
Mushroom Cappuccino
マッシュルームスープ

松露米型麵&魚排
Truffle Flavored Risoni and Fish Fillet
トリュフ風味のリゾーニと魚のソテー

龍蝦(半隻)
Lobster (Half) / ロブスター(半尾)

主餐任選一款
Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

沙朗牛排US Sirloin / サーロイン (產地: 美國) 100g	NT\$ 2,500
菲力牛排Fillet / フィレ (產地: 美國) 100g	NT\$ 2,500
宜蘭鴨胸Duck Breast / 宜蘭產鴨胸肉 (產地: 台灣) 120g	NT\$ 2,300
雞腿排Chicken Thigh / 鶏もも肉(產地: 台灣) 230-250g	NT\$ 2,200

時令鮮蔬
Seasonal Vegetables / 旬の野菜

特製甜品
Dessert / 甘味

咖啡或紅茶
Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

精選晚間套餐

SPECIAL DINNER COURSE / 特別ディナーコース

主廚沙拉

Chef Salad / サラダ

前菜

Appetizer / 前菜

麵包

Bread / ガーリックトースト

湯品任選一款

Choice of Soup / スープをお選びください

白玉濃湯
Vegetable Soup
野菜スープ經典洋蔥濃湯
Onion Soup
オニオンスープ海鮮清湯
Seafood Clear Soup
海鮮スープ卡布奇諾蘑菇濃湯
Mushroom Cappuccino
マッシュルームスープ

海鮮

Seafood / 海鮮

鮮魚&明蝦&北海道干貝

Seasonal Fish, King Prawn and Hokkaido Scallops / 旬の魚と車海老と北海道産ホタテ貝柱

主餐任選一款

Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

沙朗牛排 (產地：美國)
US Sirloin / サーロイン 100g宜蘭鴨胸 (產地：台灣)
Duck Breast / 宜蘭產鴨胸肉 120g小羔羊排(2支) (產地：紐西蘭)
Lamb Chop (2 pcs) / ラムチョップ (2本)雞腿排 (產地：台灣)
Chicken Thigh / 鶏もも肉 230-250g松阪豬 (產地：台灣)
Pork Neck / 松阪豚ネック 100g鮑魚&廣島牡蠣
Abalone and Oyster / アワビと広島産カキ

時令鮮蔬

Seasonal Vegetables / 旬の野菜

經典炒飯

Fried Rice / チャーハン

特製甜品

Dessert / 甘味

咖啡或紅茶

Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

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

晚間海陸套餐

SURF & TURF DINNER COURSE / サーフ&ターフディナーコース

主廚沙拉
Chef Salad / サラダ前菜
Appetizer / 前菜麵包
Bread / ガーリックトースト湯品任選一款
Choice of Soup / スープをお選びください

白玉濃湯 Vegetable Soup	經典洋蔥濃湯 Onion Soup	海鮮清湯 Seafood Clear Soup	卡布奇諾蘑菇濃湯 Mushroom Cappuccino
野菜スープ	オニオンスープ	海鮮スープ	マッシュルームスープ

鴨肝&水果千層佐紅酒醬
Duck Liver and Fruit with Red Wine Sauce / フォアグラと果物のミルフィーユ添え 赤ワインソース海鮮任選一款
Choice of Seafood / 海鮮セットをお選びください

鮑魚&鮮菇 Abalone and Mushroom アワビとキノコ	龍蝦(半隻)&魚卵&時蔬 Lobster, Scallops and Vegetable ロブスター(半尾)と魚卵と野菜
--	--

主餐任選一款
Choice of Main Dishes / メインディッシュをお選びください

日本A5黑毛和牛菲力A5 Wagyu Fillet / A5黑毛和牛フィレ 140g	NT\$6,200
日本A5黑毛和牛沙朗A5 Wagyu Sirloin / A5黑毛和牛サーロイン 140g	NT\$5,800
和牛雙饗宴(沙朗/菲力)Sirloin and Fillet / サーロインとフィレ 70g/70g	NT\$5,500
龍蝦全餐 Lobster / ロブスター	NT\$4,200
老饕牛排 Rib Eye Cap / リブアイキャップ 100g	NT\$5,200
菲力牛排 Fillet / フィレ 100g	NT\$3,750
肋眼牛排 Rib Eye / リブアイ 100g	NT\$3,250
小羔羊排(2支) Lamb Chop (2 pcs) / ラムチョップ(2本)	NT\$3,300
伊比利豬上蓋肉 Iberico Pork Cap / イベリコ豚キャップ 100g	NT\$3,150
沙朗牛肉捲(3捲) Sirlion Roll (3 Rolls) / サーロインロール (3卷)	NT\$3,150

時令鮮蔬
Seasonal Vegetables / 旬の野菜經典炒飯
Fried Rice / チャーハン特製甜品
Dessert / 甘味咖啡或紅茶
Coffee or Tea / コーヒー又は紅茶

單點

A LA CARTE /アラカルト

白玉濃湯/經典洋蔥濃湯/海鮮清湯/卡布奇諾蘑菇濃湯 Vegetable Soup / Onion Soup / Seafood Clear Soup / Mushroom Cappuccino 野菜スープ / オニオンスープ / シーフードスープ / マッシュルームスープ	NT\$ 200
廣島牡蠣(2顆) Oyster (2 Piece) / 広島産カキ(2個)	NT\$ 300
時令鮮魚 Seasonal Fish / 旬の魚	NT\$ 350
帆立貝(2顆) Scallop (2 Piece) / ホタテ貝柱(2個)	NT\$ 420
明蝦(1尾) King Prawn (1 Tail) / 車海老 (1尾)	NT\$ 480
鴨肝 50g Duck Liver 50g / フォアグラ 50g	NT\$ 700
嫩煎雞排 230~250g Pan-Fried Chicken 230~250g / チキンソテー 230~250g	NT\$ 700
伊比利豬上蓋肉 150g Iberico Pork Cap 150g / イベリコ豚キャップ 150g	NT\$ 1,100 (產地：西班牙)
龍蝦(半隻) Lobster (Half) / ロブスター(半尾)	NT\$ 1,100

單點

A LA CARTE /アラカルト

南非活鮑魚(帶殼120-140g) South Africa Abalone (On Half Shell 120~140g) 南アフリカ産活アワビ(殻盛り120~140g)	NT\$ 1,100
US Prime特級沙朗150g US Prime Sirloin 150g / US Primeサーロイン 150g	NT\$ 1,800 (產地：美國)
紐西蘭小羔羊(3支) New Zealand Lamb Chop (3 Piece) / ニュージーランド産ラムチョップ(3本)	NT\$ 1,600
US Prime菲力牛排150g US Prime Fillet 150g / US Prime ファイレ 150g	NT\$ 2,100 (產地：美國)
US Prime老饕牛排(限量) 150g US Prime Rib Eye Cap (Limited) 150g / リブアイキャップ(数量限定) 150g	NT\$ 2,300 (產地：美國)
日本和牛沙朗120g Japanese Wagyu Sirloin 120g / 日本産和牛サーロイン 120g	NT\$ 2,600 (產地：日本)
日本和牛菲力120g Japanese Wagyu Fillet 120g / 日本産和牛ファイレ 120g	NT\$ 3,200 (產地：日本)
炒飯 Fried Rice / チャーハン	NT\$ 350