



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 FINE DINING

握壽司套餐

SPECIAL NIGIRIZUSHI LUNCH COURSE

握り寿司コース

開胃菜

Amuse Bouche

突出し

生魚片

Sashimi

刺身

茶碗蒸

Steamed Egg

茶碗蒸し

季節握壽司(8貫)

Seasonal Nigirizushi (8 Pieces)

旬の握り寿司 (8貫)

味噌湯

Miso Soup

味噌汁

水果

Seasonal Fruits

果物

NT\$1,880

壽司套餐
SUSHI COURSE
寿司コース

櫻

SAKURA

開胃菜

Amuse Bouche
前菜

生魚片

Sashimi
お造り

酒蒸鮑魚

Steamed abalone with sake
鮑の酒蒸し天婦羅或茶碗蒸
(二選一)Either Tempura or Japanese
Steamed Egg
天ぷらの盛り合わせ
又は 茶碗蒸し

握壽司(八貫)

Nigiri-Zushi (8 Pieces)
握り寿司(八貫)

味噌湯

Miso Soup
味噌汁

水果

Seasonal Fruits
旬の果物

甜點

Dessert
甘味

NT\$ 2,500

椿

TSUBAKI

開胃菜

Amuse Bouche
前菜

生魚片

Sashimi
お造り

握壽司(十二貫)

Nigiri-Zushi (12 Pieces)
握り寿司(十二貫)

味噌湯

Miso Soup
味噌汁

水果

Fruits
果物

甜點

Dessert
甘味

NT\$ 3,200

桂

KATSURA

敬請於三天前完成預約
Please make an appointment 3 days in advance
3日前までにご予約をお願い致します

開胃菜

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

Nigiri-Zushi
握り寿司

味噌湯

Miso Soup
味噌汁

水果

Fruits
旬の果物

甜點

Dessert
甘味

NT\$ 4,000

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