



壽司區

最後點餐時間

Last Order | ラストオーダー

午餐 / Lunch / ランチ

13:30

晚餐 / Dinner / デイナー

20:00



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

壽司午間精選套餐

Sushi Lunch Course

壽司ランチコース

開胃菜

Appetizer

本日の前菜

本日湯品

Today's Soup

本日の吸物

茶碗蒸

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

今日精選

Today Chef's Special

本日の一品

季節握壽司(八貫)

Seasonal Nigiri sushi (8 Pieces)

握り寿司 (8貫)

味噌湯

Miso Soup

味噌椀

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert

果物 甘味

NT\$2,600

壽司主廚精選套餐

Sushi Omakase Course

壽司特選コース

開胃菜

Today's Appetizer

本日の前菜

本日湯品

Today's Soup

本日の吸物

茶碗蒸

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

生魚片

Sazhimi

お造り

今日精選

Today Chef's Special

本日の一品

季節握壽司(七貫)

Seasonal Nigiri sushi (7 Pieces)

握り寿司 (7貫)

酒蒸鮑魚、松露雜炊、味噌湯

Sake-steamed abalone, truffle sauce rice porridge, miso soup

鮑の酒蒸し・トリュフ雑炊・味噌碗

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert

果物 甘味

NT\$3,500

壽司主廚特選套餐

Sushi Omakase Course

壽司特選コース

開胃菜

Appetizer

本日の前菜

本日湯品

Today's Soup

本日の吸物

茶碗蒸

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

生魚片

Sashimi

お造り

今日精選料理三種

3 Kinds of Omakase Dishes

おまかせ料理3品

季節握壽司(九貫)

Seasonal Nigiri sushi (9 Pieces)

握り寿司 (9貫)

酒蒸鮑魚、松露雜炊、味噌湯

Sake-steamed abalone, truffle sauce rice porridge, miso soup

鮑の酒蒸し・トリュフ雑炊・味噌椀

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert

果物 甘味

NT\$4,500

※須提前三日預約
※3日前迄にご予約ください

主廚推薦套餐

Sushi Omakase Course

おまかせコース

開胃菜

Appetizer

本日の前菜

本日湯品

Today's Soup

本日の吸物

茶碗蒸

Steamed Egg Custard

茶碗蒸し

生魚片

Sazhimi

お造り

特選烤物

Special Grilled Dish

特選焼物

今日精選料理二種

2 Kinds of Omakase Dishes

おまかせ料理2品

季節握壽司(九貫)

Seasonal Nigiri sushi (9 Pieces)

握り寿司 (9貫)

酒蒸鮑魚、松露雜炊、味噌湯

Sake-steamed abalone, truffle sauce rice porridge, miso soup

鮑の酒蒸し・トリュフ雑炊・味噌椀

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert

果物 甘味

NT\$5,500

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

平日限定午間握壽司套餐

Weekday Nigiri Sushi Lunch Set

平日限定握り寿司ランチセット

開胃菜

Appetizer

本日の前菜

季節握壽司(十貫)

Seasonal Nigiri Sushi (10 pieces)

握り寿司 (10 貫)

味噌湯

Miso Soup

味噌椀

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert

果物 甘味

NT\$2,000