



和食區

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

21:00



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

壽喜燒會席套餐

SUKIYAKI COURSE

すき焼き会席

前菜 | APPETIZER | 前菜

開胃菜三品
前菜三点盛り
Appetizer Trio

吸物 | SOUP | 吸物

季節清湯
お吸い物
Clear Soup

御造 | SASHIMI | お造り

季節生魚片三品
季節の刺身三点盛り
Seasonal Sashimi Trio

壽喜燒 | SUKIYAKI | すき焼き

嚴選和牛壽喜燒

豆腐、蒟蒻絲、香菇、時令蔬菜、生食級鮮雞蛋
嚴選和牛すき焼

豆腐、こんにゃく、椎茸、旬の野菜、生卵
Japanese Wagyu Beef Sukiyaki

Tofu, Konjac, Japanese Mushrooms, Seasonal Vegetables,
Fresh eggs suitable for raw consumption

烏龍麵
うどん

Udon Noodle

甘味 | SWEETS | 甘物

季節水果、甜點
旬の果物、デザート

Seasonal Fruits and Dessert

NT\$4,200+10% 每位 お一人様 Per-Person

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

山里御膳

Yamazato Special Set Menu 山里御膳

壹膳

生魚片

鮪魚中腹 / 季節海鮮

燒物

圓鱈西京燒

蒸物

茶碗蒸

Ichi no Zen

Sashimi

Tuna belly, sashimi of the day

Grilled Dish

Cod fish Saikyoyaki

Steamed Dish

Japanese steamed egg custard

壹ノ膳

お造り

中トロ / 本日のお造り

燒物

銀鱈の西京焼き

蒸物

茶碗蒸し

貳膳

鐵板燒

日本大分和牛紐約客

天婦羅

大明蝦 / 酥脆炸蝦頭 / 香菇 / 青唐椒 / 紫蘇

Ni no Zen

Teppanyaki

Japanese Oita wagyu sirloin

Tempura

Tiger prawn, crispy shrimp head, shitake mushroom.

貳ノ膳

鐵板焼き

日本大分和牛サーロイン

天麩羅

大車海老 / 揚げ海老頭足 / 椎茸 / 青ししとう / 大葉

參膳

握壽司

季節精選握壽司三貫 / 味噌湯 / 漬物

San no Zen

Assorted sushi plate

Three pieces of nigiri sushi, Miso soup, pickled ginger

參ノ膳

握り寿司盛合

握り寿司三貫 / 味噌碗 / がり

果物

季節水果

Fruits

Seasonal fruits

果物

季節の果物

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

山會席

Yama Course 山会席

前菜 Appetizer 前菜

酥炸胡麻豆腐 蘆筍 龜甲餡 烏賊醋味噌拌物 鯛魚昆布漬手毬壽司

Deep-fried Sesame Tofu and Asparagus with Starchy Sauce

Squid with Vinegared Miso Dressing Kelp-cured Sea Bream sushi ball

揚げ胡麻豆腐 アスパラ 龜甲あん 烏賊めた和え 鯛昆布締め 手まり寿司

吸物 Soup 吸物

干貝真丈 水雲醋椀 鴻喜菇 花菜

Scallop Shinjo and Mozuku Seaweed Soup Shimeji Mushrooms, Petal-shaped Vegetables, Seasonal Greens

帆立真丈 もずく椀 占地 花びら野菜 青み

刺身 Sashimi お造り

季節三種生魚片盛合

Assorted Seasonal 3 kinds Sashimi 季節のお造り三種盛り

焼物 GRILLED DISH 焼物

圓鱈西京焼 杏桃甘露煮 筆薑

Grilled Cod Fish Saikyo-yaki 銀鱈西京焼き あしらえ はじかみ

煮物 SIMMERED DISH 煮物

揚げ煮櫻鯛 竹筍 里芋 南瓜 波菜

Deep Fried Seabream with Simmered Bamboo Shoots, Pumpkin and Spinach

桜鯛揚げ煮 筍 南瓜 法蓮草

強肴 Main Dish 強肴

蟹肉團子 尖梭魚薄衣揚 香菇 茄子 青唐椒 天然鹽 青檸

Crab Dumpling and Lightly Deep-fried Whiting, Served with Shiitake Mushroom, Eggplant, and Green Chili

With Natural Sea Salt and Lemon

蟹団子 鱈新引き揚げ 椎茸 茄子 青唐 天然塩 レモン

食事 Rice & Soup お食事

海瓜子時雨煮御飯 味噌湯 新香

Steamed Rice with Simmered Asari Clams, Served with Miso Soup and Japanese Pickles

浅利時雨煮御飯 留椀 香の物

水物 Sweets お食後

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert 果物 甘味

每位 \$2,800+10% / Per Person

因食材進貨情況，部分菜單可能會有變更，敬請見諒。

Please note that some menu items may change depending on ingredient availability.

仕入れの関係上、一部メニュー内容を変更する場合がございますが何卒宜しくお願い申し上げます。

里會席

Sato Course 里会席

前菜 Appetizer 前菜

酥炸胡麻豆腐 海膽 蘆筍 龜甲餡 烏賊醋味噌拌物 鯛魚昆布漬 手毬壽司
 Deep-fried Sesame Tofu, Sea Urchin and Asparagus with Starchy Sauce
 Squid with Vinegared Miso Dressing Kelp-cured Sea Bream sushi ball
 揚げ胡麻豆腐 雲丹 アスパラ 龜甲あん 烏賊ぬた和え 鯛昆布メ 手まり寿司

吸物 Soup 吸物

蛤蠣清湯風味 花菜 鴨兒芹 細切生薑
 Clear Clam Soup with Petal-shaped Vegetables, Mitsuba, and Fine Shreds of Fresh Ginger
 蛤スープ仕立て 花びら野菜 三つ葉 針生姜

刺身 Sashimi お造り

季節三種生魚片盛合
 Assorted Seasonal 3 kinds Sashimi 季節のお造り三種盛り

焼物 Grilled Dish 焼物

甘鯛若狭焼 竹筍味噌焼 山椒若葉 杏桃甘露煮 筆薑
 Grilled Tilefish and Grilled Bamboo Shoot with Japanese pepper miso sauce,
 Served with Seasonal Garnishes and Pickled Ginger Sprouts
 甘鯛若狭焼 筍木の芽味噌焼き あしらえ はじかみ

煮物 Simmered Dish 煮物

鰻魚道明寺蒸 鮮蝦 鴻喜菇 美味出汁餡
 Domyoji-style Steamed Eel with Shrimp and Shimeji Mushrooms With Savory Dashi-based Sauce
 鰻道明寺蒸し 海老 占地 旨出汁あん

強肴 Main Dish 強肴

和牛焼涮 彩野菜 薬味 橙醋
 Grilled Wagyu Beef Shabu-shabu Style, Colorful Seasonal Vegetables, Condiments, and Ponzu Sauce
 和牛焼きしゃぶ 彩り野菜 薬味 ぼん酢

食事 Rice & Soup お食事

鶏肉碎御飯 味噌湯 新香
 Steamed Rice with Seasoned Minced Chicken, Served with Miso Soup and Japanese Pickles
 鶏そぼろ御飯 留椀 香の物

水物 Sweets お食後

季節水果 甜點
 Seasonal Fruit and Dessert 果物 甘味

每位 \$3,800+10% / Per Person

因食材進貨情況，部分菜單可能會有所變更，敬請見諒。

Please note that some menu items may change depending on ingredient availability.

仕入れの関係上、一部メニュー内容を変更する場合がございますが何卒宜しくお願い申し上げます。

需事前預訂
Advance reservation required
事前予約制

久和會席

Hisawa Course 久和会席

前菜 Appetizer 前菜

胡麻豆腐焼 生海膽 魚子醬 海苔餡

Grilled Sesame Tofu, Sea Urchin, Caviar, Seaweed Paste 焼き胡麻豆腐 生雲丹 キャビア 磯部餡

吸物 Soup 吸物

土瓶蒸

“Dobin-mushi” Japanese Steamed Teapot Soup 土瓶蒸し

刺身 Sashimi お造り

季節三種生魚片盛合

Assorted Seasonal 3 kinds Sashimi 旬のお造り三種盛り

焼物 Grilled Dish 焼物

伊勢海老鬼殻焼 鮑魚奶油焼 茄子田楽

Grilled Ise Lobster, Abalone with Butter Sauce, Miso-Glazed Eggplant

伊勢海老鬼殻焼き 鮑バター焼き 茄子田楽 あしらえ

煮物 Simmered Dish 煮物

時令鮮魚荒煮

Simmered Seasonal Fish 旬の鮮魚のあら煮

強肴 Main Dish 強肴

和牛菲力照焼 季節時蔬四種

“Tereyaki” Style Wagyu Fillet Steak with Soy & Sugar Sauce, Seasonal Vegetables

和牛ヒレ肉照り焼き 季節の焼き野菜四点

食事 Rice & Soup お食事

握寿司四貫 巻寿司一貫 蛤蠣潮汁

Nigiri Sushi 4 Kinds, Rolled Sushi, Clam Base Soup 握り寿司四種 巻き物一種 蛤潮汁

水物 Sweets お食後

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert 果物 甘味

每位 \$5,500+10% / Per Person

因食材進貨情況，部分菜單可能會有所變更，敬請見諒。

Please note that some menu items may change depending on ingredient availability.

仕入れの関係上、一部メニュー内容を変更する場合がございますが何卒宜しくお願い申し上げます。

網焼牛肉會席

KAISEKI-GRILLED BEEF

牛網焼き会席

前菜 Appetizer 前菜

生魚片 Sashimi お造り

澳洲和牛網焼

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

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

飛龍頭茄子擂湯、滑菇

Tofu Balls, Nameko Mushroom 飛龍頭の茄子流し、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、溫燉菠菜、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

精進細捲盛合、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、炊き込み御飯の稻荷、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

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 刺身

烤物 Grilled Dish 焼き物

煮物 Boiled Dish 煮物

肉物 Meat Dish 肉物

蒸物 Simmered Dish 蒸し物

御飯 Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup お食事

水果 Seasonal Fruits 果物

咖啡或茶 Coffee or Tea コーヒー又はお茶

NT\$1,580

一品活鰻御飯套餐

UNAJYU LUNCH SET 鰻重セット

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

一品活鰻御飯 UNAJYU 鰻重

漬物 Japanese Pickles 漬け物

味噌湯或鰻魚肝清湯 Miso Soup or Eel Liver Soup 味噌汁 又は 肝吸い

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,200

日本和牛壽喜燒午間定食

JAPANESE WAGYU SUKIYAKI POT DISH LUNCH SET

日本和牛すきやきランチ定食

壽喜燒 Sukiyaki すき焼き

日本大分A5和牛 / 牛蒡 / 蒟蒻絲 / 香菇 / 白菜 / 青蔥 / 洋蔥 / 豆腐 / 胡蘿蔔

Japanese A5 Wagyu beef / burdock / konjac shreds / shiitake mushrooms /
cabbage / scallions / onions / tofu / carrots

A5和牛 / ごぼう / こんにゃく / しいたけ / 白菜 / ねぎ / 玉ねぎ / 豆腐 / にんじん

御飯 Steamed Rice お食事

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$2,500

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

御飯 Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup お食事

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,280

鮮鮭雙享丼套餐

SALMON & SALMON ROE BOWL LUNCH 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 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,200

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 (4Kinds) お造り (4点)

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

煮物 Boiled Dish 煮物

御飯 Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup お食事

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 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,280

天重套餐

TENJYU LUNCH SET 天重セット

開胃菜 Appetizer 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

天重 Tenjyu 天重

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,200

鰯魚大和煮御膳

JAPANESE AMBERJACK YAMATONI SET MENU

ブリ大和煮お膳

開胃菜 Appetizer 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

生魚片二點盛合 Sashimi 2 Kinds 刺身二点盛り

鰯魚大和煮 Japanese Amberjack Yamatoni ブリ大和煮お膳

御飯 Steamed Rice お食事

漬物 Pickles 漬け物

毎日例湯 Japanese daily soup 日替わりスープ

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,500

大明蝦天重套餐

TIGER PRAWN TENTYU LUNCH SET

大車海老天重セット

開胃菜 Appetizer 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

大明蝦2隻 Tiger Prawns 大車海老2尾

大明蝦蝦頭 Prawn Head 海老頭

紫蘇葉 Basil leave 大葉

海苔 Seaweed のり

星鰻1隻 1 Conger eel 穴子1尾

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$2,200

開胃菜

APPETIZER 突き出し

和風堅果沙拉	180
Mixed nuts salad with shredded yam Japanese style 和風ナッツサラダ	
海苔干貝(海藻)	280
Seaweed vinegar with scallop もずく帆立貝	
烏魚子白蘿蔔	300
Dried mullet roe with white radish 大根カラスミ	
前菜三點盛合	480
Japanese seasonal appetizers, three kinds 前菜三点盛り合わせ	

湯

SOUP 吸い物・味噌汁

味噌湯	100
Miso soup (bean paste) 味噌汁	
季節海鮮丸湯	350
Seafood ball in seaweed soup 旬の真丈の吸い物	
鯛魚清湯	500
Clear snapper soup 鯛のコンソメ	
土瓶蒸	580
Dobin steamed soup with shell crab, chicken and mushroom 土瓶蒸し	

煮物

SIMMERED DISH 煮物

綜合野菜煮物	250
Chef's selection of vegetable simmered 煮物盛り合わせ	
青甘下巴里芋荒煮	680
Simmered yellow tail collar with taros ぶりかま里芋あら煮	
酒蒸鯛煮	780
Steamed snapper with premium sake 鯛の酒蒸し	
鯛魚頭荒煮	1,200
Stewed snapper head with sweet soy sauce 鯛のあら煮	

焼物

GRILLED 焼き物

照焼鮭魚	400
Teriyaki salmon 鮭の照り焼き	
圓鱒西京焼	時價
Sablefish saikyo-yaki 銀鱒西京焼き	
鹽烤青甘下巴	500
Salt roasted yellowtail chin 鰯カマの塩焼き	
白焼鰻魚 / 蒲焼鰻魚	1,000
Grilled eel / kabayaki eel 鰻蒲焼き / 鰻白焼き	
日本大分和牛陶板焼	2,600
Grilled Japanese Oita wagyu beef on hot plate 大分和牛網焼き	

鍋物

POT なべ物

鰻魚柳川鍋	600
Eel Yanagawa pot ウナギ柳川鍋	
湯葉鍋	750
Yuba hot pot (bean curd skin) 湯葉鍋	
海之幸 海鮮鍋	1,800
Yamazato seafood pot with king crab, coral lobster, abalone, and whitefish 海の幸 海鮮鍋	
日本大分和牛鍋物	2,500
Oita Wagyu sukini with assorted vegetables and konnyaku 大分和牛すき煮	

飯類

RICE 米食

親子丼套餐	680
Oyako donburi set, fried chicken, steamed egg custard, miso sop 親子丼セット	
星鰻散壽司	800
Conger eel chirashi sushi 穴子散らし丼	
一品活鰻御飯(蒲燒/白燒)	1,200
Unaju Set (kabayaki / shirayaki), Miso soup, preserved vegetables and fruit 鰻重(蒲焼き/白焼き)	
天重	1,200
Tenju Set (Prawn, white fish, cuttle fish, seasonal vegetables) 天重	
星鰻天重	1,200
Conger eel Tenju (Eel, seasonal vegetables) 穴子天重	
太卷壽司(8個)	450
Fat roll sushi, cucumber and egg 太巻き寿司	
稻荷壽司(6個)	180
Tofu-skin Sushi 稲荷寿司	

麵類

NOODLES そば

山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐	980
Yamazato hot pot udon set 山里海鮮鍋焼きうどんセット	
山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐 (加豆皮)	1,040
Yamazato hot pot udon set (include tofu skin) 山里海鮮鍋焼きうどんセット (湯葉入り)	
山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐 (加豆腐)	1,040
Yamazato hot pot udon set (include tofu) 山里海鮮鍋焼きうどんセット (豆腐入り)	
山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐 (加年糕)	1,040
Yamazato hot pot udon set (include rice cake) 山里海鮮鍋焼きうどんセット (モチ入り)	
冷天婦羅蕎麥麵	
天婦羅包含：大明蝦2隻、大明蝦蝦頭、紫蘇葉、海苔、星鰻1隻	2,200
Cold soba noodles with tempura (Include 2Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil leave, Seaweed, 1 Conger eel.) 天ぷら冷蕎麥 (大車海老2尾、海老頭、大葉、のり、穴子1尾入り)	
熱天婦羅蕎麥麵	
天婦羅包含：大明蝦2隻、大明蝦蝦頭、紫蘇葉、海苔、星鰻1隻	2,200
Hot soba noodles with tempura (Include 2Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil leave, Seaweed, 1 Conger eel.) 天ぷら蕎麥 (大車海老2尾、海老頭、大葉、のり、穴子1尾入り)	

其他

OTHER ほか

茶碗蒸	220
Steamed egg custard 茶碗蒸し	
炸豆腐	220
Fried tofu 揚げ出し豆腐	
玉子焼	220
Grilled egg roll 出し巻き	
唐揚炸雞	420
Japanese fried chicken 鳥から揚げ	
天婦羅盛合	750
Assorted tempura 天ぷらの盛り合わせ	

甜點

DESSERT 甘味

季節水果	100
Seasonal cut fruit 季節フルーツ	
紅豆泥佐烤麻糬	150
Sweeten redbean soup with mochi おしるこ	
葛粉條佐黑糖蜜	150
Kuzukiri Arrowroot with black suger syrup 葛きり	
抹茶冰淇淋	200
Matcha ice cream 抹茶アイスクリーム	