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 / ディナー

21:00

山里

YAMAZATO

JAPANESE FINE DINING

The Okura Prestige
TAIPEI
大倉久和大飯店

人形町今半

YAMAZATO

兩人起鍋需預約
Minimum Order from 2 persons. Advance reservation required.
お二人様より承ります。事前予約制。

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頂きます

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

壱ノ膳

お造り
中トロ / 本日のお造り

焼物
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.

弐ノ膳

鉄板焼き
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

果物
季節水果

San no Zen

Assorted sushi plate
Three pieces of nigiri sushi, Miso soup, pickled ginger

Fruits
Seasonal fruits

参ノ膳

握り寿司盛合
握り寿司三貫 / 味噌椀/ がり

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頂きます

山會席
Yama Course　山会席

前菜 Appetizer 前菜
豆乳豆腐 毛豆 干貝 海膽 蓴菜 旨出汁 蟹肉 鮑魚 無花果 秋葵 佐上胡麻餡
Soy milk Tofu, Edamame, Scallop, Sea urchin and Junsai (Water Shield) in Savory Sauce
Crab, Abalone, Fig and Okra with sesame sauce
豆乳豆腐　枝豆　帆立　雲丹　順才　旨出汁　蟹　鮑　無花果　オクラ 胡麻あん掛け

吸物 Soup 吸物
野菜清湯　鯛魚酒蒸 生薑 鴨兒芹
Vegetable Soup Sake-Steamed Sea Bream with Julienned Ginger and Mitsuba
野菜椀 鯛酒蒸し　針生姜　三つ葉

刺身 Sashimi お造り
季節生魚片盛合
Seasonal Assorted Sashimi 季節のお造り盛り合わせ

燒物 Grilled Dish 焼物
黃雞魚檸檬燒
Grilled Isaki (Chicken Grunt) with Lemon Garnish: Pickled Ginger Shoot (Hajikami)
伊佐木レモン焼き あしらえ　はじかみ

煮物 Simmered Dish 煮物
圓茄 炊煮豬肉 茗荷 胡蘿蔔 青味
Simmered Round Eggplant with Pork Belly Myoga Ginger, Carrot, and Seasonal Greens
丸茄子　豚バラ肉炊き合わせ 茗荷　人参　青味

強肴 Main Dish 強肴
太刀魚龍田揚 揚出豆腐 青蔥 生薑 旨出汁
Tatsuta-style Fried Beltfish Agedashi Tofu
Garnished with Scallions and Ginger, Served in Umami-rich Dashi Broth
太刀魚竜田揚げ 揚げ出し豆腐 浅葱　生姜　旨出汁

御食事 Rice お食事
甜玉米御飯 (附味噌湯、香物)
Corn Rice　Miso Soup (Final Course) and Assorted Pickles
とうもろこし御飯　留椀 香の物

水物 Dessert お食後
季節水果 甜點
Seasonal fruit and dessert 旬の果物 甘味

毎位 $2,800+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。

里會席

Sato Course 里会席

前菜 Appetizer 前菜

豆乳豆腐 毛豆 干貝 海膽 蕈菜 旨出汁 蟹肉 鮑魚 無花果 秋葵 佐上胡麻餡
Soy milk Tofu, Edamame, Scallop, Sea urchin and Junsai (Water Shield) in Savory Sauce
Crab, Abalone, Fig and Okra with sesame sauce
豆乳豆腐 枝豆 帆立 雲丹 順才 旨出汁 蟹 鮑 無花果 オクラ 胡麻あん掛け

吸物 Soup 吸物

葛粉白身魚清湯 海帶芽豆腐 鴻喜菇 青味 胡蘿蔔
Clear soup with white-fleshed fish dressed with arrowroot starch and Wakame tofu
Shimeji Mushrooms, Seasonal Greens, and Carrot
白身魚葛打ち 若布豆腐 占地 青味 人参

刺身 Sashimi お造り

季節生魚片盛合 Seasonal Assorted Sashimi 季節のお造り盛り合わせ

燒物 Grilled Dish 焼物

太刀魚 圓茄 竹筍 夾燒
Grilled Tilefish and Grilled Bamboo Shoot with Japanese pepper miso sauce,
Served with Seasonal Garnishes and Pickled Ginger Sprouts
太刀魚 丸茄子 筍 はさみ焼き あしらえ はじかみ

煮物 Simmered Dish 煮物

星鰻絹田卷 海老黃身煮 茗荷 胡蘿蔔 青味
Conger Eel Kinuta Roll with Simmered Shrimp in Egg Yolk Sauce Myoga Ginger, Carrot, and Seasonal Greens
穴子絹田巻 海老黄身煮 茗荷 人参 青味

強肴 Main Dish 強肴

牛肉菲力香揚 季節野菜天婦羅 天汁 海鹽 芥末 青檸
Aromatic Deep-Fried Beef Tenderloin Seasonal Vegetable Tempura
Served with Tentsuyu (Tempura Dipping Sauce), Salt, Wasabi, and Lemon
牛ヒレ肉香り揚げ 季節の野菜天ぷら 天出汁 塩 山葵 レモン

御食事 Rice お食事

鮭魚親子御飯 (附味噌湯、香物)
Salmon and Ikura Rice Miso Soup and Assorted Pickles
鮭いくら御飯 留椀 香の物

水物 Dessert お食後

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

毎位 $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
胡麻豆腐燒 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

燒物 Grilled Dish 焼物
伊勢海老鬼殼燒 鮑魚奶油燒 茄子田樂
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
和牛菲力照燒 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
握壽司四貫 卷壽司一貫 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

毎位 $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。

和牛套餐
WAGYU BEEF COURSE
和牛会席

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

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

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

燒物 Grilled Dish 焼き物
蓮藕豆腐利久味噌田樂 、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頂きます

和食區 | 精選午間套餐
WASHOKU AREA | SPECIAL LUNCH SET
和食エリア | スペシャルランチセット

松花堂便當

CHEF'S SPECIAL LUNCH BOX

松花堂弁当



開胃菜 Appetizer 突出し

生魚片 Sashimi お造り

烤物 Grilled Dish 焼物

煮物 Simmered Dish 煮物

肉物 Meat Dish 肉料理

炸物 Fried Dish 揚げ物

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

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

和食區 | 精選午間套餐
WASHOKU AREA | SPECIAL LUNCH SET
和食エリア | スペシャルランチセット

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　御飯

漬物　Pickles　香の物

味噌湯　Miso Soup　味噌椀

水果　Seasonal Fruits　果物

NT$2,500

烤物套餐

YAKIMONO LUNCH SET　焼物御膳

開胃菜　Appetizer　突出し

茶碗蒸　Steamed Egg　茶碗蒸し

烤物　Chef's Special Grilled Dish　焼物

煮物　Simmered 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

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

和食區 | 精選午間套餐
WASHOKU AREA | SPECIAL LUNCH SET
和食エリア | スペシャルランチセット

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

鰻魚御飯 UNAJYU 鰻重

(料理時間:15-20分鐘)

或 OR

一品活鰻御飯 Live Eel UNAJYU 活鰻重

(料理時間:30-40分鐘)

漬物　Japanese Pickles　香の物

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

水果　Seasonal Fruits　果物

NT$1,200

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

和食區 | 精選午間套餐
WASHOKU AREA | SPECIAL LUNCH SET
和食エリア | スペシャルランチセット

生魚片套餐

SASHIMI LUNCH SET
お造り御膳

開胃菜　Appetizer　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

煮物　Simmered Dish　煮物

御飯　Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup　お食事

水果　Seasonal Fruits　果物

NT$1,280

天重套餐

TENJYU LUNCH SET 天重御膳

開胃菜　Appetizer　突出し

茶碗蒸　Steamed Egg　茶碗蒸し

天重　Tenjyu　天重

漬物　Pickles　香の物

味噌湯　Miso Soup　味噌椀

水果　Seasonal Fruits　果物

NT$1,200

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

和食區 | 精選午間套餐
WASHOKU AREA | SPECIAL LUNCH SET
和食エリア | スペシャルランチセット

煮魚定食

SIMMERED FISH SET
煮魚定食



開胃菜　Appetizer　突出し

茶碗蒸　Steamed Egg　茶碗蒸し

煮魚　Simmered Fish　煮魚

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

鰤魚大和煮御膳

JAPANESE AMBERJACK YAMATONI SET MENU
ブリ大和煮御膳

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　お造り二点盛り

鰤魚大和煮　Simmered Japanese Amberjack Yamatoni　ブリ大和煮

御飯　Steamed Rice, Japanese Pickles and Soup　お食事

水果　Seasonal Fruits　果物

NT$1,500

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頂きます

大明蝦天重套餐

TIGER PRAWN TENTYU LUNCH SET
大車海老天重御膳



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 Leaf　大葉

海苔　Seaweed　のり

星鰻1隻　1 Conger Eel　穴子1尾

漬物　Pickles　香の物

味噌湯　Miso Soup　味噌椀

水果　Seasonal Fruits　果物

NT$2,200

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

開胃菜

APPETIZER　突き出し

和風沙拉 180
Mixed salad Japanese style
和風サラダ

海蕾干貝(海藻) 280
Seaweed vinegar with scallop
もずく酢　帆立貝

烏魚子白蘿蔔 300
Dried mullet roe with white radish
からすみ大根

前菜三點盛合 480
Assorted three kinds Appetizer
前菜三種盛合わせ

湯

SOUP　吸物

味噌湯 100
Miso soup (bean paste)
味噌椀

季節海鮮丸湯 350
Seafood ball in seaweed soup
季節の真丈吸物

鯛魚清湯 500
Clear snapper soup
鯛の潮汁

土瓶蒸 580
Dobin steamed soup with shell crab, chicken and mushroom
土瓶蒸し

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

燒 物

GRILLED　焼物

照燒鮭魚 Teriyaki salmon 鮭の照り焼き	400
圓鱈西京燒 Cod fish saikyo-yaki 鱈西京焼き	時價
鹽烤青甘下巴 Salt roasted yellowtail chin 鰤かま塩焼き	500
白燒鰻魚 / 蒲燒鰻魚 Grilled eel / Kabayaki eel 鰻白焼/鰻蒲焼	1,000
澳州和牛陶板燒 Grilled Australian Wagyu Beef on hot plate オーストラリア産和牛陶板焼き	1,500
日本大分和牛陶板燒 Grilled Japanese Oita wagyu beef on hot plate 大分和牛陶板焼	2,600

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

煮 物

SIMMERED DISH　煮物

綜合野菜煮物 250
Chef's selection of simmered vegetable
野菜の煮物盛合わせ

青甘下巴荒煮 680
Simmered yellow tail collar
鰤かまあら煮

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
鯛かぶと煮

鍋 物

HOT POT　鍋料理

鰻魚柳川鍋 600
Eel Yanagawa pot
鰻柳川鍋

湯葉鍋 750
Yuba hot pot (bean curd skin)
湯葉鍋

海之幸 海鮮鍋 1,800
Yamazato seafood hot 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 beef Sukini hot pot
大分和牛すき煮

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

飯類

RICE お食事

親子丼套餐(唐揚炸雞、茶碗蒸、漬物、味增湯) 680
Oyako donburi set, fried chicken, steamed egg custard, miso soup
親子丼セット（鶏唐揚げ、茶碗蒸し、香の物、味噌椀付）

星鰻散壽司 800
Conger eel chirashi sushi
穴子散らし寿司（味噌椀付）

一品活鰻御飯(蒲燒/白燒) 味增湯或鰻魚肝清湯 1,200
Unaju Set (kabayaki / shirayaki),Miso soup, or Eel liver soup
鰻重（蒲焼または白焼）味噌椀または肝吸い付

天重 1,200
Tenju Set (Prawn, white fish, cuttle fish, seasonal vegetables)
天重（味噌椀付）

星鰻天重 1,200
Conger eel Tenju (Eel, seasonal vegetables)
穴子天重（味噌椀付）

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

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

麵 類

NOODLES 麵類

山里海鮮鍋燒烏龍麵 980
Yamazato hot pot udon
山里海鮮鍋焼きうどん

山里海鮮鍋燒烏龍麵（加豆皮） 1,040
Yamazato hot pot udon (include tofu skin)
山里海鮮鍋焼きうどん（湯葉入り）

山里海鮮鍋燒烏龍麵（加豆腐） 1,040
Yamazato hot pot udon (include tofu)
山里海鮮鍋焼きうどん（豆腐入り）

山里海鮮鍋燒烏龍麵（加年糕） 1,040
Yamazato hot pot udon (include rice cake)
山里海鮮鍋焼きうどん（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 2 Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil Leaf, Seaweed, 1 Conger Eel.)
冷やし天ぷら蕎麦 (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 2 Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil Leaf, Seaweed, 1 Conger Eel.)
天ぷら蕎麦 (大車海老2尾、海老頭、大葉、のり、穴子1尾入り)

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

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

玉子燒 220
Grilled egg roll 出汁巻き玉子

唐揚炸雞 420
Japanese fried chicken 鶏唐揚げ

天婦羅盛合 750
Assorted tempura 天ぷらの盛り合わせ

主廚推薦生魚片盛合 時價
Chef's Recommend sashimi お造り盛合わせ Current price/時価

甜 點
DESSERT 甘味

季節水果 100
Seasonal cut fruit 季節のフルーツ

紅豆泥佐烤麻糬 150
Sweeten redbean soup with mochi お汁粉

葛粉條佐黑糖蜜 200
Kuzukiri Arrowroot with black suger syrup 葛切り

抹茶冰淇淋 200
Matcha ice cream 抹茶アイスクリーム

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