



# 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

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

### 焼物 GRILLED DISH 焼物

黄雞魚檸檬燒  
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 炊煮猪肉 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

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

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

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 人參

### 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

### 焼物 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 海老黄身煮 茗荷 胡蘿蔔 青味  
Conger Eel Kinuta Roll with Simmered Shrimp in Egg Yolk Sauce Myoga Ginger, Carrot, and Seasonal Greens  
穴子絹田卷 海老黄身煮 茗荷 人參 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

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

### 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

|  |     |
|--|-----|
| 和風沙拉   | 180 |
| Mixed salad Japanese style<br>和風サラダ          |     |
| 海苔干貝(海藻)                                     | 280 |
| Seaweed vinegar with scallop<br>もずく酢 帆立貝     |     |
| 烏魚子白蘿蔔                                       | 300 |
| Dried mullet roe with white radish<br>からすみ大根 |     |
| 前菜三點盛合                                       | 480 |
| Assorted three kinds Appetizer<br>前菜三種盛合わせ   |     |

## 湯

SOUP 吸物

|  |     |
|--|-----|
| 味噌湯  | 100 |
| Miso soup (bean paste)<br>味噌椀                                    |     |
| 季節海鮮丸湯   | 350 |
| Seafood ball in seaweed soup<br>季節の真丈吸物                          |     |
| 鯛魚清湯   | 500 |
| Clear snapper soup<br>鯛の潮汁                                       |     |
| 土瓶蒸  | 580 |
| Dobin steamed soup with shell crab, chicken and mushroom<br>土瓶蒸し |     |

## 燒物

GRILLED 燒物

|   |       |
|---|-------|
| 照燒鮭魚<br>Teriyaki salmon<br>鮭の照り焼き                                       | 400   |
| 圓鱈西京燒<br>Sablefish saikyo-yaki<br>銀鱈西京焼き                                | 時價    |
| 鹽烤青甘下巴<br>Salt roasted yellowtail chin<br>鰯かま塩焼き                        | 500   |
| 白燒鰻魚 / 蒲燒鰻魚<br>Grilled eel / Kabayaki eel<br>鰻白燒/鰻蒲燒                    | 1,000 |
| 澳州和牛陶板燒<br>Grilled Australian Wagyu Beef on hot plate<br>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<br>Grilled Japanese Oita wagyu beef on hot plate<br>大分和牛陶板燒   | 2,600 |

## 煮物

SIMMERED DISH 煮物

|   |       |
|---|-------|
| 綜合野菜煮物<br>Chef's selection of simmered vegetable<br>野菜の煮物盛合わせ | 250   |
| 青甘下巴荒煮<br>Simmered yellow tail collar<br>鰻かまあら煮               | 680   |
| 酒蒸鯛煮<br>Steamed snapper with premium sake<br>鯛の酒蒸し            | 780   |
| 鯛魚頭荒煮<br>Stewed snapper head with sweet soy sauce<br>鯛かぶと煮    | 1,200 |

## 鍋物

HOT POT 鍋料理

|  |       |
|--|-------|
| 鰻魚柳川鍋<br>Eel Yanagawa pot<br>鰻柳川鍋  | 600   |
| 湯葉鍋<br>Yuba hot pot (bean curd skin)<br>湯葉鍋  | 750   |
| 海之幸 海鮮鍋<br>Yamazato seafood hot pot with king crab, coral lobster, abalone, and whitefish<br>海の幸 海鮮鍋 | 1,800 |
| 日本大分和牛鍋物<br>Oita Wagyu beef Sukini hot pot<br>大分和牛すき煮  | 2,500 |

## 飯類

RICE お食事

|  |       |
|--|-------|
| 親子丼套餐(唐揚炸雞、茶碗蒸、漬物、味噌湯)<br>Oyako donburi set, fried chicken, steamed egg custard, miso soup<br>親子丼セット(鶏唐揚げ、茶碗蒸し、香の物、味噌椀付) | 680   |
| 星鰻散壽司<br>Conger eel chirashi sushi<br>穴子散らし寿司(味噌椀付)  | 800   |
| 一品活鰻御飯(蒲焼/白焼) 味噌湯或鰻魚肝清湯<br>Unaju Set (kabayaki / shirayaki), Miso soup, or Eel liver soup<br>鰻重(蒲焼または白焼) 味噌椀または肝吸い付      | 1,200 |
| 天重<br>Tenju Set (Prawn, white fish, cuttle fish, seasonal vegetables)<br>天重(味噌椀付)  | 1,200 |
| 星鰻天重<br>Conger eel Tenju (Eel, seasonal vegetables)<br>穴子天重(味噌椀付)  | 1,200 |
| 太卷壽司(8個)<br>Fat roll sushi, cucumber and egg<br>太巻き寿司  | 450   |
| 稻荷壽司(6個)<br>Tofu-skin Sushi<br>稲荷寿司  | 180   |

## 麵類

NOODLES 麵類

|   |       |
|---|-------|
| 山里海鮮鍋燒烏龍麵   | 980   |
| Yamazato hot pot udon<br>山里海鮮鍋燒きうどん   |       |
| 山里海鮮鍋燒烏龍麵 (加豆皮)   | 1,040 |
| Yamazato hot pot udon (include tofu skin)<br>山里海鮮鍋燒きうどん (湯葉入り)  |       |
| 山里海鮮鍋燒烏龍麵 (加豆腐)   | 1,040 |
| Yamazato hot pot udon (include tofu)<br>山里海鮮鍋燒きうどん (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)<br>山里海鮮鍋燒きうどん (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 2Japanese Tiger Prawns,<br>Prawn Head, Basil leave, Seaweed, 1 Conger eel.)<br>冷やし天ぷら蕎麥 (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,<br>Prawn Head, Basil leave, Seaweed, 1 Conger eel.)<br>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<br>Steamed egg custard 茶碗蒸し               | 220                    |
| 炸豆腐<br>Fried tofu 揚げ出し豆腐                      | 220                    |
| 玉子焼<br>Grilled egg roll 出汁巻き玉子                | 220                    |
| 唐揚炸雞<br>Japanese fried chicken 鶏唐揚げ           | 420                    |
| 天婦羅盛合<br>Assorted tempura 天ぷらの盛り合わせ           | 750                    |
| 主廚推薦生魚片盛合<br>Chef's Recommend sashimi お造り盛合わせ | 時價<br>Current price/時価 |

## 甜點

DESSERT 甘味

|  |     |
|--|-----|
| 季節水果<br>Seasonal cut fruit 季節のフルーツ                       | 100 |
| 紅豆泥佐烤麻糬<br>Sweeten redbean soup with mochi お汁粉           | 150 |
| 葛粉條佐黑糖蜜<br>Kuzukiri Arrowroot with black suger syrup 葛切り | 150 |
| 抹茶冰淇淋<br>Matcha ice cream 抹茶アイスクリーム                      | 200 |