

精選午間套餐
SPECIAL LUNCH SET
スペシャルランチセット

梅 UME

前菜二種 | Appetizer | 前菜 2 種

生魚片盛合 加價600元

Price Add -on For Sashimi NT\$600.

コース料理ご注文のお客様は+600元でお造り盛り合わせを追加できます

天婦羅 | Assorted Tempura | 天麩羅

蝦頭足 | Shrimp Head | エビ足

日本產 車海老2隻 | Prawns 2 Pieces (Japan) | 日本産車えび2匹

季節海鮮3種

Seasonal Seafood 3 Kinds | 季節の海鮮 3 種

季節野菜3種

Seasonal Vegetable 3 Kinds | 季節の野菜 3 種

鮮蝦炸餅御食事 (以下任選一項)

Please choose one from the three meal options.

お食事3種の中から1種お選びください

御飯(附白飯、香物、味噌湯)

Steamed Rice, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

御飯(かき揚げ、白飯、香の物、味噌椀)

天丼(小天丼、香物、味噌湯)

Small Tempura Rice Bowl, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

天丼(天丼、香の物、味噌椀)

天茶(天婦羅茶泡飯、芥末、香物)

Ten-Chazuke (Tempura Shrimp Cake Ochazuke, Pickles, Wasabi)

天茶(天茶、山葵、香の物)

水物 | Sweets | お食後

水果與甜點

Seasonal Fruits and Dessert | 果物と甘味

NT\$2,800

—— 啤酒師精選佐餐清酒，加價NT\$700享3杯，NT\$1,200享5杯。——

追加料金NT\$700で3杯、NT\$1,200で5杯のお酒をお楽しみいただけます。
Add NT\$700 for 3 glasses or NT\$1,200 for 5 glasses of selected sake pairing.

長州酒造
山口縣

天美
純米吟釀
口感溫和、清新
並散發葡萄與柑橘類水果的新鮮
香氣。

酒米：山田錦
精米：60%
酒精：15%



日本清酒
北海道

千歲鶴
純米酒吟風
具有像蘋果一樣
新鮮的酸度與甜
味，風味與層次
相當豐富。

酒米：北海道產
精米：60%
酒精：15%



森島酒造
茨城縣

森嶋
常陸錦
純米吟釀
辛口。
口感偏向清淡

酒米：日立錦
精米：55%
酒精：15%



松瀬酒造
滋賀縣

松之司
純米大吟釀 龍王山田錦
香味以哈密瓜和
香蕉為主，並且
可以品嘗到清晰
的酒米味道。

酒米：山田錦
精米：50%
酒精：16%



醉鯨酒造
高知縣

純米酒 中取
只取榨酒中段部
分的「中取」具有
飽滿的香氣與清
爽優雅的口感。

酒米：高知縣產
精米：55%
酒精：15%



天婦羅套餐
TEMPURA COURSE
天麩羅コース



TAKE

前菜三種 | Appetizer | 前菜 3 種

生魚片盛合 加價600元

Price Add -on For Sashimi NT\$600.

コース料理ご注文のお客様は+600元でお造り盛り合わせを追加できます

天婦羅 | Assorted Tempura | 天麩羅

蝦頭足 | Shrimp Head | エビ足

日本產 車海老2隻 | Prawns 2 Pieces (Japan) | 日本産車えび2匹

季節海鮮4種

Seasonal Seafood 4 Kinds | 季節の海鮮 4 種

季節野菜3種

Seasonal Vegetable 3 Kinds | 季節の野菜 3 種

鮮蝦炸餅御食事 (以下任選一項)

Please choose one from the three meal options.

お食事3種の中から1種お選びください

御飯(附白飯、香物、味噌湯)

Steamed Rice, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

御飯(かき揚げ、白飯、香の物、味噌椀)

天丼(小天丼、香物、味噌湯)

Small Tempura Rice Bowl, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

天丼(天丼、香の物、味噌椀)

天茶(天婦羅茶泡飯、芥末、香物)

Ten-Chazuke (Tempura Shrimp Cake Ochazuke, Pickles, Wasabi)

天茶(天茶、山葵、香の物)

水物 | Sweets | お食後

水果與甜點

Seasonal Fruits and Dessert | 果物と甘味

NT\$3,800

—— 啤酒師精選佐餐清酒，加價NT\$700享3杯，NT\$1,200享5杯。——

追加料金NT\$700で3杯、NT\$1,200で5杯のお酒をお楽しみいただけます。
Add NT\$700 for 3 glasses or NT\$1,200 for 5 glasses of selected sake pairing.

長州酒造
山口縣

純米吟釀
天美香氣。
口感溫和、清新
並散發葡萄與柑橘類水果的新鮮。



日本清酒
北海道

千歲鶴
純米酒吟風
具有像蘋果一樣新鮮的酸度與甜味，風味與層次相當豐富。
酒米：北海道產
精米：60%
酒精：15%



森島酒造
茨城縣

森嶋
常陸錦
純米吟釀
辛口。味道乾淨、香氣平穩且餘韻清爽。
酒米：茨城縣產
精米：55%
酒精：15%



松瀬酒造
滋賀縣

松之司
純米大吟釀
龍王山田錦
香味以哈密瓜和香蕉為主，並且可以品嘗到清晰的酒米味道。
酒米：龍王町產
精米：50%
酒精：16%



醉鯨酒造
高知縣

純米酒 中取
醉鯨
只取榨酒中段部 分的「中取」具有飽滿的香氣與清爽優雅的口感。
酒米：高知縣產
精米：55%
酒精：15%



精選晚間套餐
SPECIAL DINNER SET
スペシャルディナーセット

松

MATSU

前菜三種 | Appetizer | 前菜 3 種

生魚片盛合 加價600元

Price Add -on For Sashimi NT\$600.

コース料理ご注文のお客様は+600元でお造り盛り合わせを追加できます

天婦羅 | Assorted Tempura | 天麩羅

蝦頭足 | Shrimp Head | エビ足

日本產 車海老2隻 | Prawns 2 Pieces (Japan) | 日本產車えび2匹

季節海鮮5種

Seasonal Seafood 5 Kinds | 季節の海鮮 5 種

季節野菜3種

Seasonal Vegetable 3 Kinds | 季節の野菜 3 種

鮮蝦炸餅御食事 (以下任選一項)

Please choose one from the three meal options.

お食事3種の中から1種お選びください

御飯(附白飯、香物、味噌湯)

Steamed Rice, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

御飯(かき揚げ、白飯、香の物、味噌椀)

天丼(小天丼、香物、味噌湯)

Small Tempura Rice Bowl, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

天丼(天丼、香の物、味噌椀)

天茶(天婦羅茶泡飯、芥末、香物)

Ten-Chazuke (Tempura Shrimp Cake Ochazuke, Pickles, Wasabi)

天茶(天茶、山葵、香の物)

水物 | Sweets | お食後

水果與甜點

Seasonal Fruits and Dessert | 果物と甘味

NT\$4,500

—— 啤酒師精選佐餐清酒，加價NT\$700享3杯，NT\$1,200享5杯。——

追加料金NT\$700で3杯、NT\$1,200で5杯のお酒をお楽しみいただけます。
Add NT\$700 for 3 glasses or NT\$1,200 for 5 glasses of selected sake pairing.

長州酒造
山口縣

純米吟釀
天美吟
口感溫和、清新
並散發葡萄與柑橘類水果的新鮮香氣。

酒米：山田錦
精米：60%
酒精：15%



日本清酒
北海道

純米酒吟風
千歲鶴
具有像蘋果一樣新鮮的酸度與甜味，風味與層次相當豐富。

酒米：北海道產
精米：60%
酒精：15%



森島酒造
茨城縣

常陸錦
森嶋
純米吟釀
辛口。味道乾淨、香氣平穩且餘韻清爽
口感偏向清淡

酒米：日立錦
精米：65%
酒精：15%



松瀬酒造
滋賀縣

純米大吟釀
龍王山田錦
香味以哈密瓜和香蕉為主，並且可以品嘗到清晰的酒米味道。

酒米：龍王町產
精米：50%
酒精：16%



醉鯨酒造
高知縣

純米酒中取
醉鯨
只取榨酒中段部 分的「中取」具有飽滿的香氣與清爽優雅的口感。

酒米：高知縣產
精米：55%
酒精：15%



天婦羅套餐
TEMPURA COURSE
天麩羅コース

主廚推薦

OMAKASE | おまかせ

前菜三種 | Appetizer | 前菜 3 種

生魚片盛合 加價600元

Price Add -on For Sashimi NT\$600.

コース料理ご注文のお客様は+600元でお造り盛り合わせを追加できます

天婦羅 | Assorted Tempura | 天麩羅

蝦頭足 | Shrimp Head | エビ足

日本產 車海老2隻 | Prawns 2 Pieces (Japan) | 日本產車えび2匹

季節海鮮5種

Seasonal Seafood 5 Kinds | 季節の海鮮 5 種

季節野菜3種

Seasonal Vegetable 3 Kinds | 季節の野菜 3 種

大分和牛菲力

Oita Wagyu Filet | 大分和牛ヒレ肉

鮮蝦炸餅御食事 (以下任選一項)

Please choose one from the three meal options.

お食事3種の中から1種お選びください

御飯(附白飯、香物、味噌湯)

Steamed Rice, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

御飯(かき揚げ、白飯、香の物、味噌椀)

天丼(小天丼、香物、味噌湯)

Small Tempura Rice Bowl, (Tempura Shrimp Cake, Pickles, Miso Soup)

天丼(天丼、香の物、味噌椀)

天茶(天婦羅茶泡飯、芥末、香物)

Ten-Chazuke (Tempura Shrimp Cake Ochazuke, Pickles, Wasabi)

天茶(天茶、山葵、香の物)

水物 | Sweets | お食後

水果與甜點

Seasonal Fruits and Dessert | 果物と甘味

NT\$5,500

—— 喇酒師精選佐餐清酒，加價NT\$700享3杯，NT\$1,200享5杯。——

追加料金NT\$700で3杯、NT\$1,200で5杯のお酒をお楽しみいただけます。
Add NT\$700 for 3 glasses or NT\$1,200 for 5 glasses of selected sake pairing.



海 鮮

SEAFOOD / 海鮮

軟絲紫蘇捲	NT\$ 150
Squid Rolled with Perilla Leaf イカ紫蘇巻き	
松葉蟹蟹爪	NT\$ 250
Snow Crab Claw ズワイガニの蟹爪	
干貝	NT\$ 250
Scallop 帆立	
甘鯛	NT\$ 250
Tilefish 甘鯛	
春子鯛	NT\$ 250
Young seabream 春子鯛(かすごだい)	
明蝦	NT\$ 350
Prawn 車海老	
星鰻	NT\$ 350
Conger Eel 穴子	
鮮蝦炸餅	NT\$ 400
Deep-Fried Shrimp Cake かき揚げ	
鱈魚	NT\$ 400
Japanese whiting 鱈(きす)	
大明蝦	NT\$ 600
Japanese tiger prawn 大車海老	
鮑魚	NT\$ 600
Abalone アワビ	
海膽	時 價
Sea Urchin ウニ	
時令鮮魚	時 價
Fish of the Day 季節の鮮魚	

以上為單份價格 / Above is the Price of One Single Piece / 一つあたりの価格となります

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頂きます

蔬 菜

VEGETABLE / 野菜

日本小洋蔥 NT\$ 50
Onion | 玉ねぎ

地瓜 NT\$ 50
Sweet Potato | さつま芋

蘆筍 NT\$ 70
Asparagus | アスパラガス

香菇 NT\$ 50
Shiitake Mushroom | 椎茸

筍白筍 NT\$ 50
Water Bamboo | マコモ

節瓜 NT\$ 50
Zucchini | ズッキーニ

紫蘇 NT\$ 50
Perilla Leaf | 紫蘇

日本米茄 NT\$ 50
Eggplant | 米ナス

銀杏 NT\$ 50
Ginkgo | 銀杏

季節時蔬 時價
Seasonal Vegetable | 季節の野菜

以上為單份價格 / Above is the Price of One Single Piece / 一つあたりの価格となります

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頂きます