

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

日本産 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、味噌碗)

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、味噌碗)

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

— 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.

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：山口縣產
山田錦
精米：50%
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
吟風
精米：60%
酒精：15%



森島酒造
茨城縣

森嶋
常陸錦純米吟釀
味道乾淨、香氣
平穩且餘韻清爽
口感偏向清淡
辛口。

酒米：茨城縣產
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：龍王町產
山田錦
精米：55%
酒精：16%



醉鯨酒造
高知縣

醉鯨
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

日本産 車海老2隻 | Prawns 2 Pieces (Japan) | 日本産車えび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、味噌碗)

天井(小天井、香物、味噌湯)

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

天井(天井、香の物、味噌碗)

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

啣酒師精選佐餐清酒，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：山口縣產
山田錦
精米：50%
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
吟風
精米：60%
酒精：15%森島酒造
茨城縣森嶋
常陸錦純米吟釀
味道乾淨、香氣
平穩且餘韻清爽
口感偏向清淡
辛口。酒米：茨城縣產
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：龍王町產
山田錦
精米：50%
酒精：16%醉鯨酒造
高知縣醉鯨
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%

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

日本産 車海老2隻 | Prawns 2 Pieces (Japan) | 日本産車えび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、味噌湯)

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、味噌湯)

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

— 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.

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：山口縣產
山田錦
精米：50%
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
吟風
精米：60%
酒精：15%



森島酒造
茨城縣

森嶋
常陸錦純米吟釀
味道乾淨、香氣
平穩且餘韻清爽
口感偏向清淡
辛口。

酒米：茨城縣產
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：龍王町產
山田錦
精米：50%
酒精：16%



醉鯨酒造
高知縣

醉鯨
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
天麩羅コース竹
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

日本産 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、味噌湯)

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、味噌湯)

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

— 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.

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：山口縣產
山田錦
精米：50%
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
吟風
精米：60%
酒精：15%森島酒造
茨城縣森嶋
常陸錦純米吟釀
味道乾淨、香氣
平穩且餘韻清爽
口感偏向清淡
辛口。酒米：茨城縣產
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
可以品嚐到清晰
的酒米味道。酒米：龍王町產
山田錦
精米：50%
酒精：16%醉鯨酒造
高知縣醉鯨
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%