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
お二人様より承ります

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%　毎位 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 山里お膳

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 day

Grilled
Cod fish Saikyoyaki

Steamed
Japanese steamed egg custard

壱ノ膳

お造り
中トロ / 旬の刺身

焼き物
銀鱈の西京焼き

蒸し物
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

Tenpura
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の鉄板焼き

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 onigiri sushi, Miso soup, pickled ginger

Fruits
Seasonal cut fruits

参ノ膳

握り寿司盛合
旬のお握り寿司三貫 / 味噌汁 / お新香

果物
旬の果物

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

鯛魚煮凍 白子天婦羅 橙醋餡 干貝 鮮蝦 炙烤香菇佐以湯葉霜

Sea Bream Aspic, Tempura cod milt with ponzu glaze

Scallop, Shrimp, Grilled shiitake mushroom, All topped with yuba cream sauce.

鯛煮凍り　白子天ぷら　ぽん酢あん 帆立　海老　焼椎茸 湯葉クリームかけ

吸物 Soup 吸い物

蟹肉真丈 玉子

Crab fishcake in savory egg custard.　蟹真丈 玉地仕立て

刺身 Sashimi お造り

季節三種生魚片盛合

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

燒物 Grilled Dish 焼き物

鮭魚西京燒 照燒牛肉

Saikyo-miso Grilled Salmon, Teriyaki Beef　鮭西京焼き 牛肉照り焼き

煮物 Simmered Dish 煮物

蕪菁蒸（蘿蔔泥蒸）　搭配甘鯛、蝦、銀杏、香菇

Steamed Turnip with Amadai, Shrimp, Ginkgo Nuts, and Shiitake Mushroom,

かぶら蒸し 甘鯛　海老　銀杏　椎茸

強肴 Main Dish 揚げ物

鰤魚龍田揚 二身香菇

Tatsuta-style Deep-fried Yellowtail. Served with Stuffed Shiitake Mushrooms.　鰤竜田揚げ 二身椎茸

食事 Rice & Soup 飯物

吻仔魚蔥花御飯 味噌湯 新香

Steamed Rice with Whitebait and Scallions. Miso Soup and Pickles　しらす葱御飯 留椀 香の物

水物 Sweets 水物

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert　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.

仕入の関係上、一部メニューが変更することが御座居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

鯛魚煮凍 白子天婦羅 橙醋餡干貝 鮮蝦 炙烤香菇佐以湯葉霜 鮑魚味噌漬

Sea Bream Aspic, Tempura cod milt with ponzu glaze

Scallop, Shrimp, Grilled Shiitake Mushroom with Yuba Cream, Miso-marinated Abalone

鯛煮凍り 白子天ぷら ぽん酢あん 帆立 海老 焼椎茸 湯葉クリームかけ 鮑味噌漬け

吸物 Soup 吸い物

蟹肉真丈 玉子

Crab fishcake in savory egg custard

蟹真丈 玉地仕立て

刺身 Sashimi お造り

季節三種生魚片盛合

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

燒物 Grilled Dish 焼き物

鰤魚照燒 涼拌野菜

Teriyaki Yellowtail, Served with Simmered Greens 鰤照り焼き 青菜浸し

煮物 Simmered Dish 煮物

雪見小鍋 甘鯛 牡蠣 螃蟹

Mizore-style Hot Pot – Tilefish, Oysters, Crab Meat みぞれ鍋仕立て 甘鯛 牡蠣 蟹肉

強肴 Main Dish 強肴

酥炸牛肉沙朗 二身香菇 衣揚

Deep-fried Wagyu beef sirloin and Stuffed Shiitake Mushrooms. 和牛サーロイン 二身椎茸 衣揚げ

食事 Rice & Soup 飯物

蝦肉 鯛魚御飯 味噌湯 新香

Shrimp Soboro, Sea Bream Rice, Miso Soup and Pickles 海老そぼろ 鯛御飯 留椀 香の物

水物 Sweets 水物

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert 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.

仕入の関係上、一部メニューが変更することが御座居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

先付 Appetizer 先付け
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 吸い物
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 旬のお造り三種類盛り

燒物 Grilled Dish 焼き物
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
伊勢海老鬼殼焼き 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 飯物
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 水物
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.
仕入の関係上、一部メニューが変更することが御座居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

精進会席 | Vegetarian Course

前菜 Appetizer 前菜

小鉢五品盛合

Assorted 5 Kinds of Appetizers 小鉢五点盛り合わせ

吸物 Soup 吸い物

什錦野菜汁

Mixed Vegetables and Seaweed Soup 野菜けんちん汁

鉢物 Small Bowl 鉢物

豆腐沙拉

Tofu Salad 豆腐サラダ

燒物 Grilled Dish 焼き物

利休味噌蓮藕豆腐田樂燒 季節時蔬燒三種

Grilled “Rikyu” Miso-Glazed Lotus Root Tofu

Assorted 3 Kinds of Seasonal Vegetables

蓮根豆腐の利休味噌田楽 季節の焼き野菜三点

煮物替換 Simmered Dish 煮物替り

炸餅浸煮

Deep-fried Cake in Sauce 揚げ餅煮浸し

炸物 Tempura 揚げ物

精進蔬食天婦羅五種

Mixed Vegetables Tempura 5 Kinds 野菜精進揚げ五点

食事 Rice & Soup 飯物

海苔佃煮豆御飯 精進味噌湯 漬物

Bean Rice Miso Soup and Pickles

豆御飯 海苔佃煮 留椀 香の物

水物 Sweets 水物

季節水果 甜點

Seasonal Fruit and Dessert 果物 甘味

NT$ 2,000+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.

仕入の関係上、一部メニューが変更することが御座居ますが何卒宜しくお願い申し上げます。

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 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

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 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

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

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

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

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

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

鰤魚大和煮御膳

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

鰤魚大和煮　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

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

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

和風堅果沙拉 180
Mixed nuts salad with shredded yam Japanese style
和風ナッツサラダ

海蕓干貝(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

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 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

燒 物

GRILLED　焼き物

照燒鮭魚 400
Teriyaki salmon
鮭の照り焼き

圓鱈西京燒 時價
Sablefish saikyo-yaki
銀鱈西京焼き

鹽烤青甘下巴 500
Salt roasted yellowtail chin
鰤カマの塩焼き

白燒鰻魚 / 蒲燒鰻魚 1,000
Grilled eel / kabayaki eel
鰻蒲焼き / 鰻白焼き

日本大分和牛陶板燒 2,600
Grilled Japanese Oita wagyu beef on hot plate
大分和牛網焼き

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

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

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 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

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 そば

山里海鮮鍋燒烏龍麵套餐 980
Yamazato hot pot udon set
山里海鮮鍋焼きうどんセット

山里海鮮鍋燒烏龍麵套餐（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）

山里海鮮鍋燒烏龍麵套餐（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）

山里海鮮鍋燒烏龍麵套餐（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 2Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil leave, 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 Steamed egg custard 茶碗蒸し	220
炸豆腐 Fried tofu 揚げ出し豆腐	220
玉子燒 Grilled egg roll 出し巻き	220
唐揚炸雞 Japanese fried chicken 鳥から揚げ	420
天婦羅盛合 Assorted tempura 天ぷらの盛り合わせ	750

甜 點

DESSERT 甘味

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