

# 午間套餐

昼コース / Lunch Set

## 料理長推薦套餐

料理長おすすめコース / Chef Recommended Set Menu 每位NT\$4,200/お1人様/per person

### 炭火套餐

炭焼き昼コース / Grilled Lunch Set 每位NT\$3,000/お1人様/per person

前菜、生魚片、炭烤海鮮、煮物、炭烤海鮮、炭烤牛肉、食事、甜點

前菜、造里、海鮮炭焼き、煮物、海鮮炭焼き、強肴、食事、デザート

Appetizer, Sashimi, Grilled Seafood, Stewed Dish, Grilled Beef, Rice or Noodles, Dessert

### 壽司套餐

壽司昼コース / Sushi Lunch Set 每位NT\$2,800/お1人様/per person

前菜、生魚片、煮物、握壽司、炭烤牛肉、湯品、甜點

前菜、造里、煮物、握り寿司、強肴、味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Dish, Nigiri, Grilled Beef, Soup, Dessert

### 壽司套餐

壽司昼コース / Sushi Lunch Set 每位NT\$2,000/お1人様/per person

前菜、生魚片、煮物、握壽司、湯品、甜點

前菜、造里、煮物、握り寿司、味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Dish, Nigiri, Soup, Dessert

### 串燒套餐

串焼き昼コース / BBQ Skewer Lunch Set 每位NT\$2,200/お1人様/per person

水雲醋、日本A5和牛、干貝磯邊燒、精選串燒四種、炭烤鮮魚、炭烤時蔬三種、晴山御飯糰、當日湯品、甜點

水雲酢、日本A5和牛、帆立貝磯邊燒、特選串燒、焼き魚、旬の野菜炭焼き、晴山おむすび、吸物、デザート

Mozuku Seaweed in Vinegar, Japanese A5 Wagyu, Grilled Scallop with Seaweed, Selected BBQ Skewer, Grilled Seasonal Fish, Grilled Seasonal Vegetable, Haruyama Rice Ball, Soup of the Day, Dessert



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 午間套餐

昼コース / Lunch Set

## 桌席套餐

桌席昼コース / Full Table Lunch Set

每位NT\$2,400/お1人様/per person

前菜、生魚片、煮物、炭烤海鮮、炸物、炭烤牛肉、  
食事、甜點

前菜、造里、煮物、海鮮炭焼き、揚げ物、強肴、食事、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Dish, Grilled Seafood, Deep-fried Dish, Grilled Beef, Rice or Noodles, Dessert

## 桌席套餐

桌席昼コース / Full Table Lunch Set

每位NT\$2,000/お1人様/per person

前菜、生魚片、煮物、炸物、主食、食事、甜點

前菜、造里、煮物、揚げ物、強肴、食事、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Dish, Deep-fried Dish, Main Dish, Rice or Noodles, Dessert

## 素食套餐

精進コース / Vegetarian Set

每位NT\$1,600/お1人様/per person

前菜、和風沙拉、蒸物、炸物、炭烤、食事、甜點

前菜、和風サラダ、蒸し物、揚げ物、炭焼き、食事、デザート

Appetizer, Japanese Salad, Steamed Dish, Deep-fried Dish, Grilled Dish, Rice or Noodles, Dessert

## 兒童套餐

お子様セット / Children Set

每位NT\$680/お1人様/per person

日式蒸蛋、炭烤鮮魚、炸蝦飯或牛肉蓋飯(擇一)、湯品、甜點

茶わん蒸し、焼き魚、天丼/焼き牛肉丼(一つ選ぶ)、味噌汁、デザート

Chawanmushi-Japanese Steamed Egg, Grilled Seasonal Fish, Deep-fried Prawn Rice or Beef with Rice(Choose one), Soup, Dessert



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費，餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 晚間套餐

ディナーコース / Dinner Set

## 炭火套餐

炭焼きディナーコース / Grilled Dinner Set 每位NT\$4,000/お1人様/per person

前菜、握壽司、生魚片、炭烤海鮮、溫物、炭烤海鮮、強肴、食事、甜點

前菜、握り寿司、造里、海鮮炭焼き、溫物、海鮮炭焼き、強肴、食事、デザート

Appetizer, Nigiri, Sashimi, Grilled Seafood, Warmed Dish, Grilled Seafood, Main Dish, Rice or Noodles, Dessert

## 壽司套餐

寿司ディナーコース / Sushi Dinner Set 每位NT\$3,800/お1人様/per person

前菜、生魚片、溫物、握壽司、炸物、炭烤牛肉、湯品、甜點

前菜、造里、溫物、握り寿司、揚げ物、強肴、味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Warmed Dish, Nigiri, Deep-fried Dish, Grilled Beef, Soup, Dessert

## 料理長推薦套餐

料理長おすすめコース / Chef Recommended Set Menu 每位NT\$4,200/お1人様/per person



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 晚間套餐

ディナーコース / Dinner Set

## 串燒套餐

串燒きディナーコース / BBQ Skewer Dinner Set 每位NT\$2,200/お1人様/per person

水雲醋、日本A5和牛、干貝磯邊燒、精選串燒四種、炭烤鮮魚、炭烤時蔬三種、晴山御飯糰、當日湯品、甜點

水雲酢、日本A5和牛、帆立貝磯邊燒、特選串燒き、焼き魚、旬の野菜炭焼き、晴山おむすび、吸物、デザート

Mozuku Seaweed in Vinegar, Japanese A5 Wagyu, Grilled Scallop with Seaweed, Selected BBQ Skewer, Grilled Seasonal Fish, Grilled Seasonal Vegetable, Haruyama Rice Ball, Soup of the Day, Dessert

## 素食套餐

精進コース / Vegetarian Set

每位NT\$1,600/お1人様/per person

前菜、和風沙拉、蒸物、炸物、炭烤、食事、甜點

前菜、和風サラダ、蒸し物、揚げ物、炭焼き、食事、デザート

Appetizer, Japanese Salad, Steamed Dish, Deep-fried Dish, Grilled Dish, Rice or Noodles, Dessert

## 兒童套餐

お子様セット / Children Set

每位NT\$680/お1人様/per person

日式蒸蛋、炭烤鮮魚、炸蝦飯 或牛肉蓋飯(擇一)、湯品、甜點

茶わん蒸し、焼き魚、天井 / 焼き牛肉丼(一つ選ぶ)、味噌汁、デザート

Chawanmushi-Japanese Steamed Egg, Grilled Seasonal Fish, Deep-fried Prawn Rice or Beef with Rice(Choose one), Soup, Dessert



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費・餐廳自備酒水服務費・釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしもいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 刺身

刺し身 / Sashimi

## 綜合生魚片

造里盛り合せ / Assorted Sashimi NT\$1,800 (4人份14切/Serving for 4)  
NT\$980 (2人份8切/Serving for 2)

## 龍蝦

伊勢海老 / Lobster 時價/切 (時価/切, Market Price/Portion)

## 北寄貝

北寄貝 / Hokkigai Calm 時價/粒 (時価/個, Market Price/Piece)

## 海膽

うに / Sea Urchin NT\$850/切 (切/Portion)

## 鮭魚卵

いくら / Salmon Roe NT\$420/切 (切/Portion)

## 生蠔

牡蠣 / Oyster NT\$300/粒 (個/Piece)

## 干貝

帆立貝 / Scallop NT\$300/粒 (個/Piece)

## 甜蝦

甘海老 / Sweet Shrimp NT\$250/切 (切/Portion)



甲殼類  
Crustacea  
甲殼類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 刺身

## 刺し身 / Sashimi

### 鮪魚大腹

大トロ / Superior Fatty Tuna

NT\$350/切 (切/Portion)

### 鮪魚中腹

中トロ / Medium Fatty Tuna

NT\$300/切 (切/Portion)

### 白蝦

白蝦 / White Shrimp

NT\$250/切 (切/Portion)

### 鱈魚 / 腹肉

あごなし/あごなし腹

NT\$200/NT\$250/切 (切/Portion)

Threadfin/Threadfin Belly

### 青甘 / 腹肉

ぶり/ぶり腹

Yellowtail/Yellowtail Belly

NT\$180/NT\$230/切 (切/Portion)

### 鮪魚

まぐろ / Tuna

NT\$200/切 (切/Portion)

### 牡丹蝦

牡丹蝦 / Pandalid Shrimp

NT\$180/切 (切/Portion)



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にはスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 刺身

## 刺し身 / Sashimi

### 金目鯛

金目たい / Splendid Alfonsino

NT\$250/切 (切/Portion)

### 鮫鰈 / 邊側肉

カレイ/カレイえんがわ

Olive Flounder/Olive Flounder Fluke Fin

NT\$200/NT\$230/切 (切/Portion)

### 白甘 / 腹肉

しまあじ/しまあじ腹

White Trevally/White Trevally Belly

NT\$180/NT\$230/切 (切/Portion)

### 比目魚 / 邊側肉

ヒラメ/ヒラメえんがわ

Flatfish/Flatfish Fluke Fin

NT\$200/NT\$230/切 (切/Portion)

### 白旗魚

白かじき / White Marlin

NT\$200/切 (切/Portion)

### 紅喉

赤鯧 / Rosy Seabass

NT\$200/切 (切/Portion)

### 真鯛

真鯛 / Red Seabream

NT\$200/切 (切/Portion)

### 鯖魚

サバ / Mackerel

NT\$200/切 (切/Portion)

### 軟絲

いか / Squid

NT\$200/切 (切/Portion)



甲殻類 芒果 花生 乳製品 蛋類 堅果類 芝麻 麩質製品 豆類 魚類製品 亞硫酸  
Crustacea Mango Peanut Milk Egg Nuts Sesame Gluten Bean Fish Sulfurous acid  
甲殻類 マンゴー ピーナッツ 牛乳 卵 ナッツ類 ごま グルテン 大豆 魚類 亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 握壽司

握りすし / Nigiri

## 散壽司 (附湯)

ちらし寿司(附汁) / Assorted Sushi (with soup)

NT\$1,100

## 日本和牛炙燒

日本和牛炙焼き / Grilled Japanese Wagyu

NT\$650/貫 (貫/Piece)

## 鮪魚大腹

大トロ / Superior Fatty Tuna

NT\$350/貫 (貫/Piece)

## 鮪魚中腹

中トロ / Medium Fatty Tuna

NT\$300/貫 (貫/Piece)

## 美國和牛炙燒

米国和牛炙焼き / Grilled USDA Wagyu

NT\$250/貫 (貫/Piece)

## 牛舌炙燒

牛タン炙焼き / Grilled Ox Tongue

NT\$250/貫 (貫/Piece)

## 鱈魚 / 腹

あごなし/あごなし腹

Threadfin/Threadfin Belly

NT\$200/NT\$250/貫 (貫/Piece)



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料:ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.



# 握壽司

握りすし / Nigiri

## 海膽

うに / Sea Urchin

NT\$350/貫 (貫/Piece)

## 白蝦

白蝦 / White Shrimp

NT\$250/貫 (貫/Piece)

## 金目鯛

金目たい / Splendid Alfonsino

NT\$250/貫 (貫/Piece)

## 鮫鰈 / 邊側肉

カレイ/カレイえんがわ

NT\$200/NT\$230/貫 (貫/Piece)

Olive Flounder/Olive Flounder Fluke Fin

## 比目魚 / 邊側肉

ヒラメ/ヒラメえんがわ

NT\$200/NT\$230/貫 (貫/Piece)

Flatfish/Flatfish Fluke Fin

## 青甘 / 腹肉

ぶり/ぶり腹

NT\$180/NT\$230/貫 (貫/Piece)

Yellowtail/Yellowtail Belly

## 白甘 / 腹肉

しまあじ/しまあじ腹

NT\$180/NT\$230/貫 (貫/Piece)

White Trevally/White Trevally Belly



甲殻類

Crustacea

甲殻類



芒果

Mango

マンゴー



花生

Peanut

ピーナッツ



乳製品

Milk

牛乳



蛋類

Egg

卵



堅果類

Nuts

ナッツ類



芝麻

Sesame

ごま



麩質製品

Gluten

グルテン



豆類

Bean

大豆



魚類製品

Fish

魚類



亞硫酸

Sulfurous acid

亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 握壽司

握りすし / Nigiri

## 鮭魚卵

いくら / Salmon Roe

NT\$250/貫 (貫/Piece)

## 紅喉

赤鮭 / Rosy Seabass

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 白旗魚

白かじき / White Marlin

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 鯖魚

鯖 / Mackerel

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 鰻魚

うなぎ / Japanese Eel

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 星鰻

あなご / Japanese Conger Eel

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 軟絲

いか / Squid

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 牡丹蝦

牡丹蝦 / Pandalid Shrimp

NT\$200/貫 (貫/Piece)



甲殻類  
Crustacea  
甲殻類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 握壽司

握りすし / Nigiri

## 干貝

帆立貝 / Scallop

NT\$200/貫 (貫/Piece)

## 真鯛

真鯛 / Red Seabream

NT\$180/貫 (貫/Piece)

## 甜蝦

甘海老 / Sweet Shrimp

NT\$180/貫 (貫/Piece)



甲殼類  
Crustacea  
甲殼類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料:ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 卷壽司

巻き寿司 / Sushi Roll

## 鮪魚蔥花細卷

葱トロ細巻き / Tuna with Green Onion Roll

NT\$680/卷 (本/Roll)

## 花壽司

花寿司 / Hana Sushi

NT\$480/卷 (本/Roll)

## 酪梨細卷

アボカド細巻 / Avocado Roll

NT\$280/卷 (本/Roll)

## 黃瓜細卷

河童細巻き / Cucumber Roll

NT\$120/卷 (本/Roll)



甲殻類  
Crustacea  
甲殻類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 手卷

手巻き / Hand Roll

## 海膽手卷

うに手巻き / Sea Urchin Hand Roll

NT\$520/捲 (本/Roll)

## 鮭魚卵手卷

いくら手巻き / Salmon Roe Hand Roll

NT\$380/捲 (本/Roll)

## 鰻魚手卷

鰻手巻き / Japanese Eel Hand Roll

NT\$220/捲 (本/Roll)

## 酪梨手卷

アボカド手巻き / Avocado Hand Roll

NT\$220/捲 (本/Roll)

## 星鰻手卷

穴子手巻き / Japanese Conger Eel Hand Roll

NT\$220/捲 (本/Roll)



甲殻類  
Crustacea  
甲殻類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前(に)スタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 蒸物料理

蒸し料理 / Steamed Cuisine

## 佐賀牛蒸籠 (兩人份)

佐賀牛せいろ蒸し(お2人様) / Steamed Saga Wagyu (Serving for 2) NT\$5,400

## 極品海鮮蒸籠 (兩人份)

海鮮せいろ蒸し(お2人様) / Steamed Assorted Seafood (Serving for 2) NT\$4,800

## 紅焼魚頭

魚のかぶど荒焼き / Steamed Fish Head

時價 / 時価 / Market Price

## 本島活龍蝦

伊勢海老蒸し / Taiwanese Live Lobster

時價 / 時価 / Market Price

## 北寄貝

北寄貝蒸し / Hokkigai Clam

時價 / 時価 / Market Price

## 鮑魚松露蒸

鮑トリュフ蒸し / Steamed Abalone with Truffle NT\$680

## 季節蒸魚

鮮魚蒸し / Seasonal Steamed Fish NT\$450

## 蟹肉茶碗蒸

蟹茶わ蒸し / Chawanmushi-Steamed Egg with Crab Meat NT\$220

## 鰻魚茶碗蒸

鰻茶わ蒸し / Chawanmushi-Steamed Egg with Japanese Eel NT\$220



甲殻類 芒果 ピーナッツ 牛乳 卵 ナッツ類 ごま グルテン 大豆 魚類 亜硫酸  
Crustacea Mango Peanut Milk Egg Nuts Sesame Gluten Bean Fish Sulfurous acid  
甲殻類 マンゴー ビーナッツ 牛乳 卵 ナッツ類 ごま グルテン 大豆 魚類 亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。  
Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 肉品

肉品 / Meat

## A5神戸牛紐約客

A5神戸牛サ-ロイン / A5 Kobe Wagyu Strip Steak

NT\$4,000/100g

## A4神戸牛紐約客

A4神戸牛サ-ロイン / A4 Kobe Wagyu Strip Steak

NT\$3,200/100g

## A5佐賀牛紐約客

A5佐賀牛サ-ロイン / A5 Saga Wagyu Strip Steak

NT\$2,200/100g

## A5日本和牛紐約客

A5日本和牛サ-ロイン / A5 Japanese Wagyu Strip Steak

NT\$1,800/100g

## 美國極黑和牛沙朗

米国極黒和牛リブロ-ス / USDA Wagyu Sirloin

NT\$1,700/100g

## 美國極黒和牛牛小排

米国極黒和牛カルビ / USDA Wagyu Short Ribs

NT\$1,700/100g

## 伊比利老饕豬

イベリコ豚 / Iberian Pork Rib Cap

NT\$680/100g



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 炭烤海鮮

海の幸炭焼き / Grilled Seafood

## 活鱈場蟹6~8人 (請三天前預約)

鱈場蟹(預約) / Fresh Red King Crab

時價 / 時価 / Market Price

(Please order 3 days in advance / for 6-8 people)

## 本島活龍蝦

伊勢海老 / Taiwanese Live Lobster

時價 / 時価 / Market Price

## 北寄貝

北寄貝 / Hokkigai Clam

時價 / 時価 / Market Price

## 青甘下巴

ぶりかま / Yellowtail Jaw

時價 / 時価 / Market Price

## 喜知次

キンキ / Kichiji Rockfish

時價 / 時価 / Market Price

## 紅喉

赤鯧 / Rosy Seabass

時價 / 時価 / Market Price

## 蒲燒鰻

蒲焼き / Grilled Japanese Eel

NT\$800

## 南非珍珠鮑魚

鮑 / South African Abalone

NT\$600/粒 (個/Piece)



甲殼類

Crustacea

甲殼類



芒果

Mango

マンゴー



花生

Peanut

ピーナッツ



乳製品

Milk

牛乳



蛋類

Egg

卵



堅果類

Nuts

ナッツ類



芝麻

Sesame

ごま



麩質製品

Gluten

グルテン



豆類

Bean

大豆



魚類製品

Fish

魚類



亞硫酸

Sulfurous acid

亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.



# 炭烤海鮮

海の幸炭焼き / Grilled Seafood

## 馬頭魚

甘鯛 / Red Tilefish

時價 / 時価 / Market Price

## 鮮蛤

ハマグリ / Fresh Clam

時價 / 時価 / Market Price

## 草蝦

クルマエビ / Shrimp

NT\$320/尾 (本/Piece)

## 活生蠔

牡蠣 / Fresh Oyster

NT\$300/粒 (個/Piece)

## 北海道干貝

北海道帆立貝 / Hokkaido Scallop

NT\$200/粒 (個/Piece)



甲殻類 芒果 花生 乳製品 蛋類 堅果類 芝麻 麩質製品 豆類 魚類製品 亞硫酸  
Crustacea Mango Peanut Milk Egg Nuts Sesame Gluten Bean Fish Sulfurous acid  
甲殻類 マンゴー ピーナッツ 牛乳 卵 ナッツ類 ごま グルテン 大豆 魚類 亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 火鍋/壽喜燒 (2人份)

鍋物/壽喜燒(お2人様) / Hot Pot/Sukiyaki (serving for 2)

## A5神戸牛紐約客

A5神戸牛サ-ロイン / A5 Kobe Strip Steak

NT\$6,800

## A4神戸牛紐約客

A4神戸牛サ-ロイン / A4 Kobe Strip Steak

NT\$5,800

## A5佐賀牛紐約客

A5佐賀牛サ-ロイン / A5 Saga Wagyu Strip Steak

NT\$5,400

## A5日本和牛紐約客

A5日本和牛サ-ロイン / Japanese A5 Wagyu Strip Steak

NT\$4,600

## 美國極黑和牛牛小排

米国極黒和牛カルビ / USDA Wagyu Short Ribs

NT\$3,680

## 美國Prime牛小排

米国Primeカルビ / USDA Prime Short Ribs

NT\$2,280

# 豬肉

豚 / Pork

## 伊比利老饕豬

イベリコ豚 / Iberian Pork Rib Cap

NT\$2,280



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 火鍋加點

## 鍋物追加 / Hot Pot Side Order

### A5神戶牛紐約客

A5神戶牛サ-ロイン / A5 Kobe Strip Steak

NT\$4,000/100g

### A4神戶牛紐約客

A4神戶牛サ-ロイン / A4 Kobe Strip Steak

NT\$3,200/100g

### A5佐賀牛紐約客

佐賀牛サ-ロイン / A5 Saga Wagyu Strip Steak

NT\$2,200/100g

### A5日本和牛紐約客

A5日本和牛サ-ロイン / Japanese A5 Wagyu Strip Steak

NT\$1,800/100g

### 美國極黑和牛牛小排

米国極黒和牛カルビ / USDA Wagyu Short Ribs

NT\$980/100g

### 美國Prime牛小排

米国Primeカルビ / USDA Prime Short Ribs

NT\$420/100g

### 伊比利老饕豬

イベリコ豚 / Iberian Pork Rib Cap

NT\$420/100g



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 火鍋加點

## 鍋物追加 / Hot Pot Side Order

### 鱈場蟹

鱈場蟹 / Red King Crab  
(Please order 3 days in advance)

時價 / 時価 / Market Price

### 日本毛蟹

毛蟹 / Japanese Horsehair Crab  
(Please order 3 days in advance)

時價 / 時価 / Market Price

### 本日鮮魚 (魚頭)

本日鮮魚(かぶど) / Fresh Fish(Fish head of the day)

時價 / 時価 / Market Price

### 本島活龍蝦

伊勢海老 / Taiwanese Live Lobster

時價 / 時価 / Market Price

### 活鮮蛤

ハマグリ / Fresh Clam

時價 / 時価 / Market Price

### 南非鮑魚

あわび / South African Abalone

NT\$600/粒 (個/Piece)

### 活生蠔

牡蠣 / Fresh Oyster

NT\$300/粒 (個/Piece)

### 北海道干貝

北海道帆立貝 / Hokkaido Scallop

NT\$200/粒 (個/Piece)



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 火鍋加點

鍋物追加 / Hot Pot Side Order

## 綜合菜盤

野菜盛り合せ / Assorted Vegetables

NT\$600

## 白菜 / 青菜

白菜/青野菜 / Chinese Cabbage/Pak Choi

NT\$120

## 金針菇

えのき / Enoki Mushrooms

NT\$120

## 鴻禧菇

しめじ / Shimeji Mushrooms

NT\$120

## 南瓜

カボチャ / Pumpkin

NT\$120



甲殻類  
Crustacea  
甲殻類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしもいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 火鍋加點

## 鍋物追加 / Hot Pot Side Order

### 玉米

ト-モロコシ / Corn

NT\$120

### 魚板

カマボコ / Kamaboko Fish Cake

NT\$120

### 竹輪

竹の輪 / Chikuwa Fish Roll

NT\$120

### 豆腐

豆腐 / Tofu

NT\$120

### 豆皮

湯葉 / Bean Curd Sheet

NT\$120

### 烤麻糬

焼き餅 / Baked Rice Cake

NT\$120

### 葛切

葛きり / Arrowroot Noodles

NT\$120

### 讃岐烏龍麵

讃岐うどん / Sanuki Udon

NT\$120

### 雜炊 (2人)

雜炊(2人) / Rice Porridge for two (Zousui)

NT\$180



甲殼類

Crustacea

甲殼類



芒果

Mango

マンゴー



花生

Peanut

ピーナッツ



乳製品

Milk

牛乳



蛋類

Egg

卵



堅果類

Nuts

ナッツ類



芝麻

Sesame

ごま



麩質製品

Gluten

グルテン



豆類

Bean

大豆



魚類製品

Fish

魚類



亞硫酸

Sulfurous acid

亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 主食

## 食事 / Main Course

### 鰻魚飯 (附湯)

鰻重(附汁) / Unadon-Japanese Eel with Rice (with soup) NT\$880

### 炸蝦飯 (附湯)

天井(附汁) / Tendon-Prawn Tempura with Rice (with soup) NT\$680

### 牛肉蓋飯 (附湯)

焼き牛肉丼(附汁) / Gyudon-Beef with Rice (with soup) NT\$680

### 天婦羅蕎麥麵

天ぷらそば / Tempura Soba NT\$680

### 野菜烏龍湯麵

掛けうどん / Vegetables with Udon in Soup NT\$480

### 烤鮭魚飯糰

鮭焼きおむすび / Baked Onigiri with Salmon NT\$120



甲殼類  
Crustacea  
甲殼類



芒果  
Mango  
マンゴー



花生  
Peanut  
ピーナッツ



乳製品  
Milk  
牛乳



蛋類  
Egg  
卵



堅果類  
Nuts  
ナッツ類



芝麻  
Sesame  
ごま



麩質製品  
Gluten  
グルテン



豆類  
Bean  
大豆



魚類製品  
Fish  
魚類



亞硫酸  
Sulfurous acid  
亜硫酸

若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。

以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。

もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。

アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。

Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.

All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.

# 湯品

汁物 / Soup

## 鮮魚清湯 / 味噌湯

魚の澄まし汁/みそ汁 / Fresh Fish Broth/Miso Soup NT\$280

## 蛤蜊清湯 / 味噌湯

ハマグリ吸い/みそ汁 / Clam Broth/Miso Soup NT\$180

## 味噌湯

みそ汁 / Miso Soup NT\$120

## 海帶芽清湯

若芽吸い / Wakame Broth NT\$120



若您對任何食物過敏或有其他特殊需求，請在點餐前告知服務人員。  
以上價格均需另加10%服務費。餐廳自備酒水服務費：釀造酒NT\$800/瓶；蒸餾酒NT\$1,200/瓶。  
もしいかなる食物に対してアレルギーがあって、事前にスタッフにお伝えください。上記価格にはサービス料10%が別途加算されます。  
アルコール飲料持ち込み料：ワイン及び一般アルコール飲料NT\$800/ボトル、蒸留酒NT\$1,200/ボトル。  
Please advise us of any food allergies or dietary restrictions when making orders.  
All prices are subject to a 10% service charge. The corkage fee per bottle is NT\$800 for wines and NT\$1,200 for liquors.