

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\$4,680/お1人様/per person

前菜、一膳(季節綜合冷菜)、二膳(季節綜合溫菜)、強肴(A5和牛)、
食事、甜點

先付、一の膳(季節の冷菜盛合せ)、二の膳(季節の温菜盛合せ)、強肴(A5和牛)、
食事、デザート

Appetizer, Seasonal Cold Dish, Seasonal Hot Dish, A5 Wagyu, Rice or Noodle, Dessert

晴山套餐 (松)

晴山会席(松) / Chef Recommended Set Menu (Matsu) 每位NT\$4,000/お1人様/per person

前菜三種、生魚片、鮑魚煮物/鮮魚酒蒸、炭烤和牛50g、
握壽司七貫、味噌湯、甜點

先付三種、刺身、鮑煮物/魚酒蒸し、和牛炭焼き50g、握り寿司七貫、
味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Steamed Abalone or Steamed Fresh Fish with Sake, Grilled Wagyu
Steak, 7 Kinds of Nigiri Sushi, Miso Soup, Dessert

晴山套餐 (竹)

晴山会席(竹) / Chef Recommended Set Menu (Take) 每位NT\$3,200/お1人様/per person

干貝和風沙拉、生魚片、鮑魚煮物/鮮魚酒蒸、炭火串燒五種、
炭烤牛排50g、鰻丼、味噌湯、甜點

帆立貝サラダ、刺身、鮑煮物/魚酒蒸し、串焼き五種、炭焼きステーキ、鰻丼、
味噌汁、デザート

Japanese Scallop Salad, Sashimi, Steamed Abalone or Steamed Fresh Fish with Sake,
BBQ Skewer, Grilled Steak, Sea Eel with Rice, Miso Soup, Dessert

晴山套餐 (梅)

晴山会席(梅) / Chef Recommended Set Menu (Ume) 每位NT\$2,800/お1人様/per person

前菜、生魚片、煮物、炭烤鮮魚、炸蝦天婦羅、壽喜燒并飯、
味噌湯、甜點

先付、刺身、煮物、焼き魚、海老天ぷら、寿喜燒并、味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Dish, Grilled Fresh Fish, Prawn Tempura, Beef Sukiyaki
with Rice, Miso Soup, Dessert



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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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.

午間套餐

昼コース / Lunch Set

壽司套餐

壽司コース / Sushi Set Menu

每位NT\$2,800/お1人様/per person

前菜、生魚片、煮物、握壽司五種、卷壽司、湯品、甜點

先付、刺身、煮物、握り寿司五種、巻物、吸物、デザート
Appetizer, Sashimi, Stewed Dish, Nigiri, Roll, Miso Soup, Dessert

海鮮散壽司午餐

海鮮ちらし寿司御膳 / Assorted Sushi with Rice Set Menu 每位NT\$2,800/お1人様/per person

前菜、茶碗蒸、炸蝦天婦羅、海鮮散壽司丼飯、味噌湯、甜點

先付、茶わん蒸し、海老天ぷら、海鮮ちらし丼、味噌汁、デザート
Appetizer, Steamed Egg with Seafood, Prawn Tempura, Assorted Sushi with Rice, Miso Soup, Dessert

鰻魚午餐

鰻魚御膳 / Sea Eel Set Menu

每位NT\$1,880/お1人様/per person

前菜、生魚片、茶碗蒸、鰻魚飯、漬物、味噌湯、甜點

先付、刺身、茶わん蒸し、鰻重、漬物、味噌汁、デザート
Appetizer, Sashimi, Steamed Egg with Seafood, Sea Eel with Rice, Pickles, Miso Soup, Dessert

壽喜燒午餐

すき焼き御膳 / Sukiyaki Set Menu

每位NT\$1,880/お1人様/per person

前菜、生魚片、茶碗蒸、牛肉壽喜燒、白飯、漬物、味噌湯、甜點

先付、刺身、茶わん蒸し、牛肉すき焼き、御飯、漬物、味噌汁、デザート
Appetizer, Sashimi, Steamed Egg with Seafood, Beef Sukiyaki, Rice, Pickles, Miso 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.

午間套餐

昼コース / Lunch Set

素食套餐

精進コース / Vegetarian Set Menu

每位NT\$1,800/お1人様/per person

前菜、和風サラダ、蒸物、炸物、炭烤、食事、甜點

先付、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 Noodle, Dessert

兒童套餐

お子様セット / Kids Set Menu

每位NT\$880/お1人様/per person

茶碗蒸、炭烤鮮魚、炸蝦飯或牛肉蓋飯、味噌湯、甜點

茶わん蒸し、鮮魚炭焼き、天丼または焼き牛肉丼、味噌汁、デザート
Steamed Egg with Seafood, Grilled Seasonal Fish, Prawn Tempura with
Rice or Beef with Rice, Miso Soup, Dessert

限六歳(含)以下兒童適用

Served up to age 6.

6歳以下のお子様向け



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

料理長推薦套餐

料理長おすすめコース / Chef Recommended Set Menu 每位NT\$4,680/お1人様/per person

前菜、一膳(季節綜合冷菜)、二膳(季節綜合溫菜)、強肴(A5和牛)、
食事、甜點

先付、一の膳(季節の冷菜盛合せ)、二の膳(季節の温菜盛合せ)、強肴(A5和牛)、
食事、デザート

Appetizer, Seasonal Cold Dish, Seasonal Hot Dish, A5 Wagyu, Rice or Noodle, Dessert

炭火套餐

炭焼きディナーコース / Grilled Dinner Set Menu 每位NT\$4,200/お1人様/per person

前菜三種、生魚片、海膽、鮪魚大腹握壽司、鮑魚煮物或鮮魚酒蒸、
季節烤鱼、炭烤海鮮、炭烤和牛、食事、甜點

先付三種、刺身、トロと雲丹握り寿司、鮑煮物/魚酒蒸し、季節焼き魚、
海の幸炭焼き、和牛炭焼、食事、デザート

Appetizer, Sashimi, Sea Urchin and Fatty Tuna Belly Sushi, Seafood (Stewed Abalone or
Steamed Fish with Sake), Grilled Fresh Fish, Grilled Seafood, Grilled Wagyu Steak, Rice or
Noodle, Dessert

晴山套餐

晴山会席 / Haruyama Set Menu 每位NT\$4,000/お1人様/per person

前菜三種、生魚片、鮑魚煮物/鮮魚酒蒸、握壽司七貫、A5和牛炭烤、
味噌湯、甜點

先付三種、刺身、鮑煮物/魚酒蒸し、握壽司七貫、A5和牛炭焼き、味噌汁、
デザート

Appetizer, Sashimi, Steamed Abalone or Steamed Fresh Fish with Sake, 7 Kinds of Nigiri
Sushi, Grilled Wagyu Steak, Miso Soup, Dessert

海陸火鍋套餐

海陸火鍋コース / Surf and Turf Hot Pot Set 雙人NT\$5,960/お2人様/for 2

前菜、生魚片、日本和牛140g、美國牛小排140g、鮑魚2顆、干貝2顆
、烏龍麵、綜合野菜

先付、刺身、日本和牛140g、米國牛カルビ140g、鮑魚×2、干貝×2、烏龍麵、野菜
盛り合せ

Appetizer, Sashimi, Japanese Wagyu Beef, US Beef Rib, Abalones, Scallops, Udon,
Assorted Vegetables



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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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.

晚間套餐

ディナーコース / Dinner Set

素食套餐

精進コース / Vegetarian Set Menu

每位NT\$1,800/お1人様/per person

前菜、和風サラダ、蒸物、炸物、炭烤、食事、甜點

先付、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 Noodle, Dessert

兒童套餐

お子様セット / Kids Set Menu

每位NT\$880/お1人様/per person

茶碗蒸、炭烤鮮魚、炸蝦飯或牛肉蓋飯、湯品、甜點

茶わん蒸し、鮮魚炭焼き、天井または焼き牛肉丼、味噌汁、デザート
Steamed Egg with Seafood, Grilled Seasonal Fish, Prawn Tempura with Rice or
Beef with Rice, Miso Soup, Dessert

限六歲(含)以下兒童適用

Served up to age 6.

6歲以下のお子様向け



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.

料理長特選食材

特選素材 / Chef Recommended Dish

活松葉蟹 鱈場蟹 毛蟹 (需三天前預約)

活松葉かに たらばかに 毛がに(三日前までに予約必要)

Live Snow Crab, Taraba Crab, Hairy Crab

(Please make a reservation 3 days in advance)

時價 (時価 / Market Price)

佐賀牛蒸籠 (需預約)

佐賀牛の蒸籠蒸し(予約必要)

Saga Beef Steamed Basket (Reservation Only)

NT\$5,400

鱈場蟹黄金焼

鱈場蟹の黄金焼き

Grilled Golden Taraba Crab

NT\$2,800

日本和牛牛排

日本和牛ステキ

Japanese Wagyu Beef Steak

NT\$2,800

龍蝦 (清蒸、炭烤)

伊勢海老 (蒸し、炭焼き)

Lobster (Steamed, Charcoal-grilled)

NT\$2,800

紅喉魚 (紅焼、清蒸、炭烤)

ノドグロ (荒焼き、蒸し、炭焼き)

Rosy Seabass

(Charcoal-grilled, Braised, Steamed)

時價 (時価 / Market Price)

喜知次 (紅焼、清蒸、炭烤)

キンキ (荒焼き、蒸し、炭焼き)

Kichiji Fish (Braised, Steamed, Charcoal-grilled)

時價 (時価 / Market Price)

鮮魚頭 (紅焼、酒蒸、炭烤)

魚かぶど (荒焼き、酒蒸し、炭焼き)

Fresh Fish Head

(Braised, Steamed with Sake, Charcoal-grilled)

時價 (時価 / Market Price)



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
卵類

堅果類
Nuts
ナッツ類

芝麻
Sesame
ごま

麩質製品
Gluten
グルテン

大豆
Soybean
大豆

魚類製品
Fish
魚類

亞硫酸鹽類
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.

精選美饌

特選料理 / Special Selected Dish

紅喉蛤蜊蒸物

赤鯧と蛤の酒蒸し

Steamed Rosy Seabass and Clams

NT\$1,200

活鮑魚(魚翅醬)

鮑の柔煮フカヒレ餡掛け

Steamed Abalone with Shark Fin Sauce

NT\$1,000 / 粒 (個 / Piece)

魚翅天婦羅

ふかひれ天ぷら

Fish Fin Tempura

NT\$1,200

江戸前星鰻天婦羅

江戸前穴子天ぷら

Tempura of Japanese Conger Eel

NT\$980

蒲焼鰻

鰻の蒲焼き

Grilled Japanese Eel

NT\$980

海膽蟹肉捲生豆皮天婦羅

雲丹と蟹湯葉奉書巻き天ぷら

Tempura Sea Urchin and Crab Meat Wrapped with Tofu Skin

NT\$980

炸蝦綜合天婦羅

えびの天ぷら盛合

Assorted Shrimps Tempura

NT\$880 / 2隻 (尾 / Pieces)



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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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.

單品料理

副菜 / Side Dish

干貝沙拉

帆立のサラダ
Scallop Salad

NT\$600

鮑魚沙拉

鮑のサラダ
Abalone Salad

NT\$700

干貝磯邊燒

帆立磯辺焼き
Grilled Scallops

NT\$520 / 2粒 (Pieces)

炭烤香魚

鮎姿焼き
Grilled Sweet Fish

NT\$420 / 尾 (Piece)

綜合串燒

炭火串燒盛合せ
Assorted Skewers

NT\$780 / 5種 (Skewers)

牛舌蔥塩燒

牛舌蔥塩燒
Grilled Beef Tongue and Scallions

NT\$1,200 / 6個 (Pieces)

軟絲一夜干

烏賊一夜干し
Salted Squid

NT\$880

炭烤青甘下巴

鰯カマ塩焼き
Grilled Yellowtail Chin

NT\$780

鱈魚一夜干

鱈一夜干し
Salted Threadfin

時價 (時価 / Market Price)



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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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.

單品料理

副菜 / Side Dish

海膽山藥細麵 NT\$580
海胆山芋素麵
Sea Urchin and Yam Noodles

山藥細麵 NT\$280
山芋素麵
Yam Noodles

酥炸櫻花蝦餅 NT\$480
桜海老かき揚げ
Deep-fried Sergestid Shrimp Cakes

蛤蜊蒜頭酒蒸 NT\$380
蛤大蒜酒蒸し
Steamed Clams with Garlic and Wine

酥炸花枝腳 NT\$380
烏賊ゲソ唐揚げ
Deep-fried Squid Tentacles

雞翅串燒 NT\$350 / 2串 (本 / Skewers)
手羽先串焼き
Grilled Chicken Wings Skewers

雞腿肉串 NT\$350 / 2串 (本 / Skewers)
鶏腿肉の串焼き
Grilled Chicken Thighs Skewers

炭烤柳葉魚 NT\$350 / 4尾 (Pieces)
ししゃも焼き
Grilled Willow Leaf Fish



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.

單品料理

副菜 / Side Dish

炸豆腐 揚げ出し豆腐 Fried Tofu	NT\$350
野菜天婦羅 野菜天ぷら Deep-fried Vegetables	NT\$320
炭烤綜合時蔬 炭燒野菜盛合せ Grilled Assorted Vegetables	NT\$320
炭烤日本山藥 日本山芋焼き Grilled Japanese Yam	NT\$320
蟹肉茶碗蒸 松葉蟹の茶碗蒸し Steamed Egg with Crab Meat	NT\$320
鰻魚茶碗蒸 鰻の茶碗蒸し Steamed Egg with Japanese Eel	NT\$220



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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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/握壽司

刺し身・握りすし / Sashimi, Nigiri

綜合生魚片 NT\$1,880 (4人份 14切)
刺し身造里盛り合せ / Assorted Sashimi NT\$1,020 (2人份 8切)

龍蝦 時價 (時価 / 尾, Market Price / Piece)
伊勢海老 / Lobster

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

海膽珍味 NT\$880 / 切 (切 / Portion)
海膽握壽司 NT\$380 / 貫 (貫 / Piece)
うに / Sea Urchin

鮭魚卵珍味 NT\$520 / 切 (切 / Portion)
鮭魚卵握壽司 NT\$350 / 貫 (貫 / Piece)
いくら / Salmon Roe

生蠔 時價 (時価 / 粒, Market Price / Piece)
カキ / Oyster



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/握壽司

刺し身・握りすし / Sashimi, Nigiri

炙焼日本和牛握壽司 NT\$680 / 貫 (貫 / Piece)
日本和牛炙焼き握寿司
Grilled Japanese Wagyu

炙焼美國和牛握壽司 NT\$380 / 貫 (貫 / Piece)
米國和牛炙焼き握寿司
Grilled USDA Wagyu

炙焼牛舌握壽司 NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)
牛タン炙焼き握寿司
Grilled Ox Tongue

鮪魚大腹 NT\$400 / 切 (切 / Portion)
鮪魚大腹握壽司 NT\$400 / 貫 (貫 / Piece)
大トロ
Superior Fatty Tuna

鮪魚中腹 NT\$350 / 切 (切 / Portion)
鮪魚中腹握壽司 NT\$350 / 貫 (貫 / Piece)
中トロ腹
Medium Fatty Tuna

鮪魚 NT\$250 / 切 (切 / Portion)
鮪魚握壽司 NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)
まぐろ
Tuna

青甘 / 腹肉 NT\$220 / NT\$280 / 切 (切 / Portion)
青甘 / 腹肉握壽司 NT\$220 / NT\$280 / 貫 (貫 / Piece)
ぶり/ぶり腹
Yellowtail / Belly

白甘 / 腹肉 NT\$220 / NT\$280 / 切 (切 / Portion)
白甘 / 腹肉握壽司 NT\$220 / NT\$280 / 貫 (貫 / Piece)
しまあじ/しまあじ腹
White Trevally / Belly



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/握壽司

刺し身・握りすし / Sashimi, Nigiri

牡丹蝦 時價 (時価 / 個, Market Price / Piece)
牡丹蝦握壽司 時價 (時価 / 個, Market Price / Piece)
牡丹えび
Pandalid Shrimp

白蝦 NT\$320 / 份(切 / Portion)
白蝦握壽司 NT\$320 / 貫 (貫 / Piece)
白えび
White Shrimp

甜蝦 NT\$220 / 2尾 (2 Pieces)
甜蝦握壽司 NT\$220 / 貫 (貫 / Piece)
甘海老
Sweet Shrimp

鮫鰈/邊側 NT\$250 / NT\$300 / 切 (切 / Portion)
鮫鰈/邊側握壽司 NT\$250 / NT\$300 / 貫 (貫 / Piece)
カレイ / カレイえんがわ
Olive Flounder / Fluke Fin

紅喉 NT\$300 / 切 (切 / Portion)
紅喉握壽司 NT\$300 / 貫 (貫 / Piece)
赤鯧
Rosy Seabass

真鯛 NT\$250 / 切 (切 / Portion)
真鯛握壽司 NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)
真鯛
Red Seabream

干貝 NT\$350 / 粒 (個 / Piece)
干貝握壽司 NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)
帆立貝
Scallop

鱈魚 / 腹肉 NT\$220 / NT\$280 / 切 (切 / Portion)
鱈魚 / 腹肉握壽司 NT\$220 / NT\$280 / 貫 (貫 / Piece)
あごなし / あごなし腹
Threadfin / 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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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/握壽司

刺し身・握りすし / Sashimi, Nigiri

鯖魚

鯖魚握壽司

サバ / Mackerel

NT\$250 / 切 (切 / Portion)

NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)

尖梭魚

尖梭魚握壽司

カマス / Barracuda

NT\$250 / 切 (切 / Portion)

NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)

軟絲

軟絲握壽司

いか / Squid

NT\$250 / 切 (切 / Portion)

NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)

鰻魚握壽司

うなぎ / Japanese Eel

NT\$250 / 貫 (貫 / Piece)

星鰻握壽司

あなご / Japanese Conger Eel

NT\$250 / 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

卵類



堅果類

Nuts

ナッツ類



芝麻

Sesame

ごま



麩質製品

Gluten

グルテン



大豆

SoyBean

大豆



魚類製品

Fish

魚類



亞硫酸鹽類

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

鮭魚蔥花細卷

葱ト口細巻き / Tuna with Green Onion Roll

NT\$880 / 卷 (本/Roll)

花壽司

花寿司 / Hana Sushi

NT\$520 / 卷 (本/Roll)

酪梨細卷

アボカド細巻き / Avocado Roll

NT\$350 / 卷 (本/Roll)

黃瓜細卷

河童細巻き / Cucumber Roll

NT\$220 / 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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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

鮭魚蔥花手卷

NT\$680 / 卷 (本 / Roll)

葱トロ手巻き / Tuna and Scallions Hand Roll

海膽手卷

NT\$600 / 卷 (本 / Roll)

うに手巻き / Sea Urchin Hand Roll

鮭魚卵手卷

NT\$420 / 卷 (本 / Roll)

いくら手巻き / Salmon Roe Hand Roll

炸蝦手卷

NT\$380 / 卷 (本 / Roll)

海老揚げ手巻き / Fried Shrimp Hand Roll

鰻魚手卷

NT\$280 / 卷 (本 / Roll)

鰻手巻き / Japanese Eel Hand Roll

星鰻手卷

NT\$250 / 卷 (本 / Roll)

穴子手巻き / Japanese Conger Eel Hand Roll

酪梨手卷

NT\$250 / 卷 (本 / Roll)

アボカド手巻き / Avocado Hand 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

卵類



堅果類

Nuts

ナッツ類



芝麻

Sesame

ごま



麩質製品

Gluten

グルテン



大豆

SoyBean

大豆



魚類製品

Fish

魚類



亞硫酸鹽類

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.

火鍋(2人份)

鍋物 / Hot Pot (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

A5佐賀牛紐約客

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

NT\$5,800

A5日本和牛紐約客

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

NT\$5,000

美國極黑和牛牛小排

米国極黒和牛カルビ / USDA Wagyu Short Ribs

NT\$4,000

美國Prime牛小排

米国Primeカルビ / USDA Prime Short Ribs

NT\$3,000

豬肉

豚 / Pork

伊比利老饕豬

イベリコ豚 / Iberian Pork Rib Cap

NT\$2,880



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

A5神戸牛

A5神戸牛サ / A5 Kobe Strip Beef NT\$4,000 / 100g

A5佐賀牛

佐賀牛サ- / A5 Saga Wagyu Strip Beef NT\$2,800 / 100g

A5日本和牛

A5日本和牛サ- / Japanese A5 Wagyu Strip Beef NT\$2,400 / 100g

美國極黑和牛牛小排

米国極黒和牛カルビ / USDA Wagyu Short Ribs NT\$1,580 / 100g

美國Prime牛小排

米国Primeカルビ / USDA Prime Short Ribs NT\$1,080 / 100g

伊比利老饕豬

イベリコ豚 / Iberian Pork Rib Cap NT\$920 / 100g



甲殼類

Crustacea



芒果

Mango



花生

Peanut



乳製品

Milk



蛋類

Egg



堅果類

Nuts



芝麻

Sesame



麩質製品

Gluten



大豆

SoyBean



魚類製品

Fish



亞硫酸鹽類

Sulfurous acid

甲殼類

マンゴー

ピーナッツ

牛乳

卵類

ナッツ類

ごま

グルテン

大豆

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.

火鍋加點

鍋物追加 / Hot Pot Side Order

讚岐烏龍麵

讚岐うどん / Udon Noodles

NT\$150

雜炊/2人

雜炊/2人 / Japanese Seasoned Rice

NT\$150

南非鮑魚

あわび / South African Abalone

NT\$600/粒

活生蠔

活牡蠣 / Fresh Oyster

時價 / 時価 / Market Price

活鮮蛤

ハマグリ / Fresh Clam

NT\$280 / 10粒

北海道干貝

北海道帆立貝 / Hokkaido Scallop

NT\$200 / 粒

綜合菜盤

野菜盛り合せ / Assorted Vegetables Platter

NT\$680

白菜/青菜

白菜/青野菜 / Cabbage/Vegetables

NT\$150

金針菇

えのき / Enoki Mushrooms

NT\$150



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

鴻禧菇

しめじ / Shimeji Mushrooms

NT\$150

南瓜

カボチャ / Pumpkin

NT\$150

玉米

トウモロコシ / Corn

NT\$150

牛蒡天婦羅

ごぼう天ぷら / Burdock Tempura

NT\$160

魚板

かまぼこ / Fish Cake

NT\$150

竹輪

竹輪 / Kamaboko

NT\$150

豆腐

豆腐 / Tofu

NT\$150

豆皮

湯葉 / Tofu Skin

NT\$150

麻糬

餅 / Mochi

NT\$150

葛切

葛きり / Arrowroot Starch Noodles

NT\$150



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

卵類



堅果類

Nuts

ナッツ類



芝麻

Sesame

ごま



麩質製品

Gluten

グルテン



大豆

SoyBean

大豆



魚類製品

Fish

魚類



亞硫酸鹽類

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.

米飯&麵食

丼物と麵 / Rice Bowl & Noodles

散壽司 (附湯)

ちらし寿司(附汁) / Assorted Sushi (with soup) NT\$1,200

鰻魚飯 (附湯)

鰻重(附汁) / Unadon-Japanese Eel with Rice (with soup) NT\$1,080

炸蝦飯 (附湯)

天井(附汁) / Tendon-Prawn Tempura with Rice (with soup) NT\$880

牛肉蓋飯 (附湯)

焼肉丼(附汁) / Gyudon-Beef with Rice (with soup) NT\$880

天婦羅蕎麥麵

天ぷらそば / Tempura Soba NT\$880

野菜烏龍湯麵

野菜うどん / Vegetables with Udon in Soup NT\$480

烤鮭魚飯糰

鮭焼きおむすび / Grilled Salmon Rice Ball NT\$200



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.

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\$220

味噌湯

みそ汁 / Miso Soup

NT\$150

海帶芽清湯

若芽吸い / Wakame Broth

NT\$150



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
卵類



堅果類
Nuts
ナッツ類



芝麻
Sesame
ごま



麩質製品
Gluten
グルテン



大豆
SoyBean
大豆



魚類製品
Fish
魚類



亞硫酸鹽類
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.