

昼膳



- 菜單及酒水飲料價格以新台幣計算，另需酌收一成服務費。
- 顧客自帶酒水需酌收自帶酒水服務費；葡萄酒、清酒每瓶NT\$500元；烈酒、燒酌每瓶NT\$1,000元。
- 餐點食材依季節及產地限量而調整，需依當日現場供應食材為主。
- 因顧及食品衛生安全考量，本店不提供生食外帶服務。
- 本店提供之牛肉為美國牛及澳洲牛。皆經檢驗合格，敬請安心食用。
- 上記税込み価格は台湾ドル（\$NTD）で表示されており、別途サービス料一〇%が加算されます。
- アルコール飲料をお持ち込みされた場合にはお持ち込代として、ワイン及び日本酒は1本につきNT\$500元、洋酒及び焼酎は1本につきNT\$1,000元を頂戴致します。
- 産地と季節に関する食材ですから、料理の内容変更の場合もございます。
- 生もののお持ち帰りはお断りさせていただきます。
- 本店使用の牛肉はアメリカ産及びオーストラリア産で御座います。台湾衛生局規格合格済みの牛肉を使用していますので、ご安心して、お召し上がりください。



小會席料理

一八〇〇元

ミニ会席

先付

季節小鉢肴
季節の小鉢肴

椀

季節清湯
季節の澄し仕立椀

お造り

鮮魚生魚片
鮮魚のお造り

焼肴

季節焼物
季節の焼肴

炊合せ

季節煮物
季節の煮物

油肴

季節炸物
季節肴の揚物

飯

季節御飯
季節の御飯

汁

味噌湯(混合味噌)
合せ味噌仕立汁

香物

季節漬物
季節の漬物

水菓子

季節水果
季節の果実

甘味

季節甜點
季節の甘味

天翔江戸膳

天翔江戸膳

一三五〇元

天翔推薦午膳

天翔昼膳

一三五〇元

附餐：涼拌蔬菜、煮物、味噌湯、水果、甜點

附：和え物、小付煮物、お味噌汁、果実、デザート

鰻櫃御膳

ひつまぶし

一三五〇元

附餐：小鉢肴三種、高湯、佐料、茶碗蒸、漬物、味噌湯

附：小鉢肴三種、出汁、薬味、茶碗蒸し、漬物、お味噌汁

和風骰子牛排

一五八〇元

和風サイコロステーキ

附餐：涼拌蔬菜、煮物、茶碗蒸、生菜沙拉、味噌湯、水果、甜點

附：和え物、小付煮物、茶碗蒸し、サラダ、お味噌汁、果実、デザート

生魚片膳

お造り膳

一二五〇元

天井膳

天井膳

一二五〇元

散壽司膳

ちらし壽司膳

一二五〇元

附餐：涼拌菜、煮物、茶碗蒸、味噌湯、水果、甜點
附：和え物、小付煮物、茶碗蒸し、お味噌汁、果実、デザート

素食膳

精進膳

一二五〇元

附餐：涼拌蔬菜、煮物、天婦羅、茶碗蒸、味噌湯、水果、甜點
附：和え物、小付煮物、天ぷら、茶碗蒸し、お味噌汁、果実、デザート

烏龍麵膳(熱/冷)

うどん膳(温かい/冷たい)

八八〇元

附餐：天婦羅、茶碗蒸、水果、甜點
附：天ぷら、茶碗蒸し、果実、デザート