

夕御膳



- 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。

- 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10%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み代として、ワイン及び日本酒は1本につきNT\$500、洋酒及び焼酎は1本につきNT\$1,000を頂戴致します。

- 産地と季節の状況により、料理内容を変更する場合があります。
- 生もののお持ち帰りはお断りさせていただきます。

夏



會席料理

短夜

みじかよ

三五〇〇元

先付

夏野菜 鮑魚 西瓜

夏野菜と鮑 西瓜ジュレ掛け

前菜

青椒真孤筍

ピーマンとマコモダケの辛し和え

吸物

鰻 茄 玉子

鰻と玉子豆腐の澄まし仕立て

向付

鱸 蕪菁

鱸と蕪

鮪 奈良漬

鮪となら漬け

焼物

太刀魚

太刀魚の炭火焼き

強肴

和牛 野菜

和牛と野菜の小鍋仕立て

産地：日本

御飯物

緑竹筍 百萬穀

（日本石川県百萬穀）
竹の子の炊き込みご飯 牛肉時雨煮添え

止椀

味噌汁

味噌汁

香物

沢庵

沢庵

水物

芒果 葛豆腐

マンゴーとミルク葛豆腐

※依據食材状況、料理部份内容將有變更的可能。
仕入れにより、献立が一部変更になる場合がございます。

素食會席

二八〇〇元

精進會席

【先付、前菜、吸物、向付、揚物、強肴、季節飯湯、甘味、果物】

【先付、前菜、吸物、向付、揚き物、強肴、御飯物、香物甘味、果物】

運用當令食材，料理道數及品項僅供參考

兒童套餐

一六〇〇元

子供料理

【先付、吸物、燒物、強肴、季節飯湯、水物】

【先付、吸物、燒き物、強肴、御飯物、香物、水物】



鰻 茄 玉子 鰻と玉子豆腐の澄まし仕立て



鱸 燕 菁 鱸と燕

※依據食材狀況、料理部份內容將有變更的可能。
仕入れにより、献立が一部変更になることがあります。

單品料理

晩間限定

夏野菜鮑魚西瓜

夏野菜と鮑 西瓜ジュレ掛け

三八〇元

青椒真孤筍

ピーマンとマコモダケの辛し和え

二二〇元

鰻茹玉子

鰻と玉子豆腐の澄まし仕立て

三八〇元

綜合生魚片（單人）

お造り盛り合わせ（二人前）

九〇〇元

太刀魚

太刀魚の炭火焼き

五二〇元

和牛野菜

產地：日本

和牛と野菜の小鍋仕立て

九八〇元

季節炊飯

單人份（日本石川県百萬穀）

旬の炊込みご飯、漬け物とスープ付き

一人前

三二〇元

芒果葛豆腐

ビーツのパンナコッタ

二二〇元

牛肉時雨煮

牛肉時雨煮

一八〇元

和牛肉片2片

產地：日本

日本産和牛2枚

八八〇元

※依據毎日漁獲狀況，數量有限。
仕入れの都合により、注文に添いかねる場合がございます。