

昼御膳



- 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、洋酒及び焼酌は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。



秋・昼御膳

二〇〇〇元

先付

蟹 南瓜 最中
蟹 南瓜 最中

向付

旬魚
お造り

合肴

秋鮭菊
鮭炭火焼き 菊花飴

強肴

極黒牛野菜
極黒牛と野菜の小鍋 産地：美國

御飯物

茶漬飯
出汁茶漬け (日本石川縣百萬穀)

香物

柚香大根
ゆず大根

水物

梨 葡萄
梨と葡萄

※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。

素食御膳

精進膳

【先付、向付、焼物、強肴、季節飯湯、果物】

【前菜、向付、焼き物、強肴、御飯物、香物、果物】

運用當令食材，料理道數及品項僅供參考

一八〇〇元

兒童套餐

子供料理

【先付、合肴、強肴、季節飯湯、甘味】

【先付、合肴、強肴、御飯物、香物、甘味】

一二〇〇元



旬魚 お造り

※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

午間限定

蟹 南瓜 最中

蟹 南瓜 最中

二二〇元

旬魚御造

旬のお造り

三六〇元

秋鮭菊

鮭炭火焼き 菊花餡

四八〇元

極黒牛 野菜鍋

極黒牛と野菜の小鍋

産地：美國

六八〇元

茶漬飯

單人份（日本石川縣百萬穀）

出汁茶漬け、漬け物とスープ付き 一人前

三六〇元

梨 葡萄

梨と葡萄

一八〇元

極黒牛 牛肉片六片

アメリカ産 極黒牛六枚

産地：美國

六六〇元

※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。