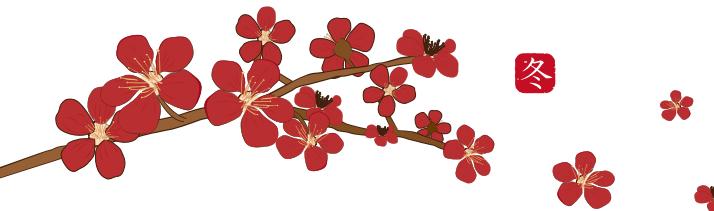


夕御膳



- 
- 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 N T \$ 5 0 0 元；烈酒、燒酌每瓶 N T \$ 1 , 0 0 0 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。
  - 上記稅込み価格は台湾ドル（\$ N T D）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はお持ち込み代として、ワイン及び日本酒は 1 本につき N T \$ 5 0 0 、洋酒及び焼酌は 1 本につき N T \$ 1 , 0 0 0 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。

# 會席料理

三五〇〇元

風

こがらし

先付

鮓魚卵 蘑菇壽司  
イクラのカツプ寿司

法蓮草 韭 葱 唐墨  
法蓮草お浸し 唐墨掛け

前菜

長芋 鮑魚 金時草  
鮑と金時草 トウキ風味仕立て

吸物

黒鮓魚 真鯛  
お造り あしらい一式

燒物

鯽魚 大根 蒜苗  
鯽の幽庵焼き

強肴

和牛 野菜 番茄  
和牛 トマト風味鍋

御飯物

鮑無魚 椎茸 百萬穀  
(日本石川縣百萬穀)  
鮑なしと干し椎茸の炊き込みご飯

止椀

酒粕味噌汁  
酒粕味噌汁

香物

柴漬  
柴漬

水物

甜菜根 莓  
ビーツのパンナコッタ

※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ございます。

# 素食會席

## 精進會席

【先付、前菜、吸物、向付、燒物、強肴、季節飯湯、甘味】

【先付、前菜、吸物、向付、燒き物、強肴、御飯物、香物、甘味】

運用當令食材，料理道數及品項僅供參考



法蓮草 韭葱 唐墨  
鮭魚卵 蘑菇 壽司

法蓮草お浸し 唐墨掛け  
イクラのカップ寿司



黒鯛 真鯛 お造り あしらい一式

※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。

# 兒童套餐

## 子供料理

【先付、吸物、合肴、強肴、季節飯湯、水物】

【先付、吸物、合肴、強肴、御飯物、香物、水物】

一六〇〇元

二八〇〇元

# 單品料理 晩間限定

法蓮草 韭葱 唐墨

法蓮草お浸し 唐墨掛け

鮭魚卵 蘆荀 壽司

イクラのカツプ寿司

長芋 鮑魚 金時草

鮑と金時草 トウキ風味仕立て

綜合生魚片 (單人)

お造り盛り合わせ(一人前)

鯉魚 大根 蒜苗

鯉の幽庵焼き

和牛 野菜 番茄

産地: 日本

和牛 トマト風味鍋

季節炊飯 (季節飯類、漬物、湯) 單人份 (日本石川縣百萬穀)  
旬の炊込みご飯、漬け物とスープ付き 一人前

九八〇元

四六〇元

八八〇元

三六〇元

二五〇元

二二〇元

甜菜根 莓

ビーツのパンナコッタ

和牛肉片 2 片

日本產和牛 2 枚

八八〇元

一八〇元

※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。