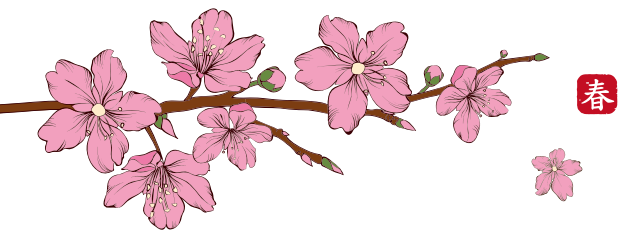


夕御膳



- 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。



會席料理

萌

もえ

三五〇〇元

先付

蕨穴子

蕨と穴子のお浸し

前菜

鮑甜豆醋味噌

鮑とスナップエンドウ 酢味噌添え

吸物

蛤竹子真薯

蛤真薯 木の芽

向付

間八黒鮪

間八揚げ海苔のり醤油
鮪葉味 マスタード醤油

焼物

顎無魚絲瓜

顎なしの炭火焼き

強肴

和牛山當歸風

和牛ヒユウガトウキ風味鍋 産地：日本

御飯物

玉蜀黍百萬穀

玉蜀黍の炊き込みご飯 (日本石川縣百萬穀)

止椀

味噌汁

味噌汁

香物

柴漬

柴漬

水物

抹茶布丁

抹茶プリン

※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

精進料理

【先付、前菜、吸物、向付、焼物、強肴、季節飯湯、甘味、果物】

【先付、前菜、吸物、向付、焼き物、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

二八〇〇元

兒童套餐

子供料理

【先付、吸物、焼物、強肴、季節飯湯、甘味】

【先付、吸物、焼き物、強肴、御飯物、香物、甘味】

一六〇〇元



鮑 甜豆 醋味噌 鮑とスナップエンドウ 酢味噌添え



抹茶 布丁 抹茶プリン

※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場合がございます。

單品料理

晩間限定

蕨穴子

蕨と穴子のお浸し

二四〇元

鮑甜豆醋味噌

鮑とスナップエンドウ 酢味噌添え

二六〇元

蛤竹子真薯

蛤真薯 木の芽

三八〇元

綜合生魚片（單人）

お造り盛り合わせ（二人前）

八八〇元

顎無魚絲瓜

顎なしの炭火焼き

四八〇元

和牛山當歸風

産地：日本

和牛 ヒユウガトウキ風味鍋

九八〇元

食事

（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

二八〇元

抹茶布丁

ビーツのパンナコッタ

一八〇元

和牛肉片2片

産地：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