

海套餐
Umi Set Menu
海セット
NT\$1,080

和風生菜沙拉
Seasonal salad, Japanese style
和風野菜サラダ

綜合刺身
Assorted sashimi
刺身盛り合わせ

野菜煮
Simmered seasonal vegetables
季節の野菜の煮物

日式唐揚雞(附塔塔醬)
Deep-fried chicken (with tartar sauce)
鶏の唐揚げ(タルタルソース付き)

番茄玉蔥魚肝醋
Hollowed tomato stuffed with onion and cod liver
タラ肝の酢物のトマト詰め

魚汁五目釜飯
Five-colored vegetables with bonito broth kamameshi
魚介出汁炊き五目釜飯

鮮魚滑菇味噌湯
Miso soup with fish and nameko mushroom
なめこと魚の味噌汁

手作甜點、當令水果
Homemade dessert & Seasonal fresh fruits
甘物.旬果

本套餐菜單品項包括以下食品過敏原：
麩質、堅果類、甲殼類、魚類、芝麻、螺貝類、大豆、蛋類。
This menu contains following allergens:
gluten, nuts, crustacean, fish, sesame, conch, soybeans, egg.
本製品にはグルテンを含む穀物、堅果類、甲殼類、魚類、ゴマ、貝類、大豆、卵が含まれています。

森套餐
Mori Set Menu
森セット
NT\$1,380

日式餐前酒 (或野生蜂蜜汁)
Aperitif (or wild honey juice with lemon)
食前酒 (天然はちみつレモンジュース)

主廚手作前菜
Assorted cold dish
シェフの冷菜

精選綜合刺身
Selection of sashimi
上刺身盛り合わせ

美國牛筋野菜筑前煮
Simmered U.S. beef tendon and seasonal vegetables
アメリカ産牛筋と野菜の筑前煮

茶巾胡麻豆腐揚
Deep-fried sesame tofu with scallop,
shrimp and ginkgo wrapped in tea cloth
茶巾揚げごま豆腐

和風美國特選牛菲力
Roasted U.S. Prime beef filet
和風アメリカ産特選牛ヒレ

特選握壽司
Assorted nigiri sushi
上にぎり盛り合わせ

牡丹海老味噌湯
Miso soup with peony shrimp
牡丹えび味噌汁

手作甜點、當令水果
Homemade dessert & Seasonal fresh fruits
甘物、旬果

本菜單品項包括以下食品過敏原：
麩質、甲殼類、魚類、芝麻、乳製品、螺貝類、大豆、頭足類。

This menu contains following allergens:

gluten, crustacean, fish, sesame, dairy products, conch, soybeans, cephalopoda.

本製品にはグルテンを含む穀物、甲殻類、魚類、ゴマ、乳製品、貝類、大豆、頭足類が含まれています。

彩套餐
Irodori Set Menu
彩セット
NT\$1,880

日式餐前酒 (或野生蜂蜜汁)
Aperitif (or wild honey juice)
食前酒 (または天然ハニージュース)

和風鮑八寸
Japanese-style abalone plater
和風アワビ入り八寸

上等綜合刺身
Premium sashimi
特上刺身盛り合わせ

柚子胡椒海老煮
Pan-fried prawn topped with yuzukosho and bonito broth
エビの柚子胡椒煮込み

星鰻野菜唐揚
Ma-anago & vegetables tempura (whitespotted conger)
真穴子と野菜の天ぷら

和風美國特選牛菲力
Roasted U.S. Prime beef filet
和風アメリカ産特選牛ヒレ

旬彩握壽司
Selection of nigiri sushi
特上にぎり盛り合わせ

北寄貝魚湯
Sakhalin surf clam in vegetables, clam and bonito broth
ウバガイの潮汁

手作甜點、當令水果
Homemade dessert & Seasonal fresh fruits
甘物、旬果

本菜單品項包括以下食品過敏原：
麩質、甲殼類、魚類、乳製品、螺貝類、大豆。
This menu contains following allergens:
gluten, crustacean, fish, dairy products, conch, soybeans.
本製品にはグルテンを含む穀物、甲殼類、魚類、乳製品、貝類、大豆が含まれています。

精進料理素食套餐
Japanese Vegetarian Set Menu
精進の定食
NT\$980

精進三味(梅.水雲.豆腐)

Three-flavored appetizers

(plum cold noodles, algar and vinegar drink, tofu with mustard soy sauce)

小鉢3品(梅そうめん、海藻の酢の物、奴豆腐)

蒟蒻刺身

Konjac sashimi

刺身こんにゃく

野菜煮

Simmered vegetables

季節の野菜の煮物

胡麻豆腐揚

Deep-fried sesame tofu

揚げごま豆腐

若竹焼

Grilled bamboo

焼きたけのこ

綜合壽司

Sushi combo

精進寿司

菌菇湯

Mushroom and vegetables soup

きのこ汁

手作甜點、當令水果

Homemade dessert & Seasonal fresh fruits

甘物.旬果

本菜單品項包括以下食品過敏原：麩質、芝麻、大豆。

This menu contains following allergens: gluten, sesame, soybeans.

本製品にはグルテンを含む穀物、ゴマ、大豆が含まれています。