

鮪魚套餐
Tuna Set Menu
マグロ和食コース

每套 1セット Price NT\$ 2,880

日式餐前酒
Aperitif (plum wine)
食前酒(梅酒)

鮪魚山藥細麵
Minced tuna with yam noodles
マグロ山芋そうめん

炙燒黑鮪魚佐高湯凍
Seared Broiled bluefin tuna and bonito broth jelly
炙りクロマグロの旨だしゼリー

黑鮪魚旬彩刺身
Selection of bluefin tuna sashimi
クロマグロ刺身盛合せ

南非活鮑柔煮
Steamed South African abalone
南アフリカ産あわびの柔らか煮

鹽燒黑鮪魚臉頰肉
Broiled bluefin tuna cheeks
クロマグロのほほ肉塩焼き

和風美國特級無骨牛小排燒
Roasted U.S. Prime boneless beef spare ribs
米国産骨なしショートリブ

雲丹黑鮪握壽司三品(刺身、腦天、日本海膽)
Tuna back meat, head meat, and Japanese sea urchin nigiri
クロマグロ三品(刺身、腦天、日本ウニ)

珍珠柳菇味噌湯
Miso soup with brown tea tree mushrooms
柳松茸味噌汁

日式蕨餅
Warabi mochi
シダケーキ

當季水果
Seasonal fresh fruits
季節の果物

本套餐菜單品項包括以下食品過敏原：麩質、大豆、芝麻、芒果、甲殼類、魚類、螺貝類、頭足類。

This set menu contains following allergens: gluten, soybeans, sesame, mango, crustacean, fish, conch, cephalopoda.

本製品にグルテンを含む穀物、大豆、ゴマ、マンゴー、甲殻類、魚類、貝類、頭足類含まれています。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費
如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們
All prices are in TWD and subject to 10% service charge.
Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます。
特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください