

春分御膳 日本料理套餐
Spring Equinox - Japanese Set Menu
春分御膳セットメニュー

限定供應Seasonal Limited期間限定

即日起至2024/5/31

每套Set 1セットNT\$2,880+10%

先付 松葉蟹肉最中餅、水雲山藥醋、時魚握壽司

Matsuba Crab Meat Cake, Shuiyun Yam Vinegar,
Seasonal Fresh Fish Nigiri Sushi
ズワイガニもなか、もずくながいも酢、旬の鮮魚にぎり寿司

向付 精選五品生魚片

Selection of Sashimi
お造り五品盛り合わせ

炊合 鮑魚時蔬煮

Boiled Abalone with Wild Vegetables
アワビの旬野菜煮

揚物 酥炸干貝、酥炸紫蘇生蠔

Crispy Fried Scallops, Crispy Fried Oysters with Perilla Leaves
ホタテ揚 シソ牡蠣揚

醋肴 紋甲花枝燒霜醋

Cuttlefish Uzushio with Sesame Vinegar
紋甲いかみぞれ焼き

焼物 季節鮮魚一夜干佐日式小食

Seasonal Fresh Fish with Pickles
旬の魚いちやぼし、漬物

強肴 主菜(2選1)

Main Course(Choose one from the following)

メインコースどちらか1つを選びください

日本A5和牛朴葉味噌焼 或 西班牙伊比利豬朴葉味噌焼

Japanese A5 Wagyu Miso Yaki or Spanish Iberico Pork Rib Cap Miso Yaki

A5わぎゅう朴葉焼き または イベリコ豚リブカブリ朴葉焼き

御飯 季節鮮魚毛豆時蔬炊飯

Seasonal Fresh Fish, Edamame, and Mountain Vegetables Rice
旬の魚枝豆と山菜の炊き込みご飯

止椀 味噌湯

Miso soup
みそ汁

水物 季節水果、手工甜點

Seasonal Fresh Fruits, Homemade Dessert
旬の果物とデザート

本菜單品項包括以下食品過敏原:

麩質、堅果類、乳製品、花生、大豆、芝麻、芒果、甲殼類、螺貝類、頭足類、魚類。

This menu contains following allergens:

Gluten, Nuts, Dairy Products, Peanuts, Soybeans, Sesame, Mango, Crustacean, Conch, Cephalopoda, Fish.
本製品にはグルテンをグルテンを含む穀物、堅果類、乳製品、落花生、大豆、ゴマ、マンゴー、甲殻類、貝類、頭足類、魚類が含まれています。
アレルギーのある方はご注意ください。

如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.
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