-秋旬蝦蟹御膳-
-Autumn Shrimp & Crab Seasonal Feast-
-秋旬 海老・蟹御膳-

松葉蟹鉗和風沙拉
Japanese-style Salad with Snow Crab Claw
松葉ガニ爪の和風サラダ

秋旬盛合刺身
Autumn Seasonal Sashimi Assortment
秋旬刺身盛り合わせ

主廚例湯
Chef's Soup of the Day
シェフ特製 本日のスープ

秋旬鮮魚
Seasonal Fish
秋旬の鮮魚

板煎日本帆立貝
Pan-Seared Japanese Scallop
日本国産帆立貝の鉄板焼き

香煎泰國蝦
Pan-Seared Giant River Prawn
タイガーエビのソテー

主餐
Main Course
メインコース

海味雙貫握壽司（天使紅蝦，松葉蟹膏甜蝦）
Two-Piece Seafood Nigiri Sushi
海鮮握り寿司 二貫

手作甜點
Homemade Dessert
デザート

當令水果
Seasonal Fresh Fruit
季節の果物

每位 NT$2,480 + 10% 服務費
NT$2,480 per person, subject to a 10% service charge
お一人様 NT$2,480（別途10％サービス料）

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.

-主餐擇一-
-Main Course – Choose One-
-メインディッシュ(を1品お選びください)-

美國菲力牛排
U.S. Prime Fillet Mignon
アメリカ産牛フィレステーキ

台灣松阪豬
Taiwan Matsusaka Pork
台湾松阪豚

紐西蘭小羔羊排
New Zealand Lamb Chop
ニュージーランド産仔羊のラムチョップ

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.

180ML
壺

優惠價
NT$760+10%

720ML

優惠價
NT$2,880+10%

純米大吟釀

活動期間
10.01
售完為止

「釀人九平次 希望之水」

愛知縣萬乘釀造，以山田錦釀製，花果香馥郁、酸度優雅，
口感宛如白葡萄酒，曾獲米其林三星餐廳青睞。

數量有限，售完為止;優惠商品不適用其他優惠活動