



和食區

最後點餐時間

Last Order | ラストオーダー

午餐 / Lunch / ランチ

13:30

晚餐 / Dinner / デイナー

21:00



山里

YAMAZATO
JAPANESE FINE DINING

花會席

Hana Kaiseki 花会席

前菜 Appetizer 前菜

菠菜 或 龍鬚菜、薄切鮑魚酒蒸、凝凍、鳴門香魚、麥餅粉揚げ甘醋餡、大根葉醬汁、海老黄身壽司竹葉捲、吉野醋
Spinach or gracilaria, sake-steamed abalone, Vinegar fish glue, Naruto ayu, fried barley mochi,
radish leaf sauce, Shrimp and egg yolk sushi in bamboo leaf roll, Yoshino vinegar
ホウレンソウ 又は 竜鬚菜、鮑魚蒸しスライス 浸しジュレ、鳴門鮎、麦餅粉揚げ甘酢餡、おばねソース掛け、海老黄身す、笹巻き、吉野酢

吸物 Soup 吸い物

毛豆真丈、手工舀豆腐、蓴菜
Edamame and seafood mousse ball, home-made tofu, water shield
枝豆糝薯、羽二重掬い取り豆腐、蓴菜

御造 Sashimi お造り

時令生魚片
Sashimi Platter 旬の刺身盛り合わせ

焼物 Grilled 焼き物

鮭魚西京焼、鶏肉照焼、酥炸紫茄照焼
Saikyo-yaki salmon, Teriyaki-grilled chicken skewers, fried eggplant teriyaki.
鮭魚西京焼き、鶏照り焼き、揚げ茄子照り焼き

肉物 Meat 肉物

薄切牛肉、胡麻醬拌物、酥炸薄切洋蔥
Sliced beef with sesame sauce, fried onions スライス牛肉、胡麻ソース和え、揚げ薄切り洋ネギ

揚物 Fried 揚げ物

天婦羅、海老、季節時蔬二種
Shrimp tempura, seasonal vegetables 天麩羅、海老、旬の野菜二種

御食事 Rice お食事

吻仔魚佃煮御飯、青蔥（附味噌湯、新香）
Tsukudani rice with whitebait and scallion, served with miso soup, and pickles
じゃこ御飯、打ちネギ（留椀、お新香付き）

水物 Dessert 水物

季節水果、甘味
Seasonal fruits and dessert 旬の果物、甘味

NT\$ 2,500

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。
All price are in TWD and subject to a 10% service charge.
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

月會席

Tsuki Kaiseki 月会席

前菜 Appetizer 前菜

菠菜 或 龍鬚菜、薄切鮑魚酒蒸、凝凍、鳴門香魚、麥餅粉揚甘醋餡、大根葉醬汁、海老黃身壽司竹葉捲、吉野醋
Spinach or gracilaria, sake-steamed abalone, Vinegar fish glue, Naruto ayu, fried barley mochi,
radish leaf sauce, Shrimp and egg yolk sushi in bamboo leaf roll, Yoshino vinegar
ホウレンソウ 又は 竜鬚菜、鮑魚蒸しスライス 浸しジュレ、鳴門鮎、麥餅粉揚げ甘酢餡、おばねソース掛け、海老黄身す、笹巻き、吉野酢

吸物 Soup 吸い物

白身魚、雞肉、堅果、木耳、胡麻豆腐茶巾、冬瓜、蓴菜
White fish, chicken, nuts, fungus, sesame tofu, Winter melon, water shield
白身魚、鶏肉、木の実、木耳、胡麻豆腐茶巾、冬瓜、蓴菜

御造 Sashimi お造り

鮪魚中腹、鮪魚赤身、時令刺身二點盛合
Tuna belly fillet, tuna red meat, and seasonal sashimi two kinds 鮪とろ、赤身、他二種妻一式

燒物 Grilled 焼き物

鐵鍋燒紫茄、季節鮮魚、雞肉、佐起司味噌醬、酥炸薄切洋蔥
Grilled eggplant, seasonal fish, chicken, served with cheese miso sauce, crispy onions
鉄なべ焼き、茄子、本日の焼き魚、鶏、乾酪味噌ソース掛け、揚げ薄切り洋ネギ

肉物 Meat 肉物

牛肉照燒、自家茶燻製干貝薄切豬肉捲
Beef teriyaki, home-made tea-smoked scallops and sliced pork roll
牛肉、照り焼き、ホタテ、スライス豚巻き、自家製茶燻製

揚物 Fried Dish 揚げ物

海老香揚、季節野菜二種
Shrimp tempura, seasonal vegetables 天麩羅、添え身海老の香り揚げ、野菜二種

御食事 Rice お食事

釜飯、焙煎胡麻、青蔥（附味噌湯、新香）
Kettle rice topped with sesame and scallion, served with miso soup, and pickles.
釜飯、煎り胡麻、小口ネギ、留椀、新香

水物 Dessert 水物

季節水果、甘味
Seasonal fruits and dessert 旬の果物、甘味

NT\$ 3,500

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。
All price are in TWD and subject to a 10% service charge.
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

精進會席

Shoushinn Kaiseki 精進会席

前菜 Appetizer 前菜

小品五種盛合

Appetizer 5 kinds 小鉢五点

吸物 Soup 吸い物

飛龍頭茄子擂湯、滑菇

Tofu Balls, Nameko Mushroom 飛龍頭の茄子流し、なめこ

鉢物 Bowl Dish 鉢物

海帶芽、胡瓜、葛切、生薑醋餡、番茄薄切

Seaweed, Cucumber, Arrowroot Starch Noodles, Ginger Vinegar, Tomato 若布、胡瓜、葛きり、生姜酢餡、スライストマト

焼物 Grilled Dish 焼き物

蓮藕豆腐利久味噌田楽、時令野菜三種

Grilled Lotus Tofu with Sesame Miso Sauce, Seasonal Vegetables 3 Kinds 蓮根豆腐の利休味噌田楽、旬の焼き野菜

煮物 Boiled food 煮物

牛蒡南瓜揚饅頭、溫燉菠菜、細切胡蘿蔔

Fried Burdock Pumpkin Balls, Slow-cooked Spinach, Shredded Carrot キンピラ南瓜揚げ饅頭、レンソウ熱浸し、かもし人参

揚物 Fried Dish 揚げ物

揚出豆腐、佐松茸餡、青檸、紅葉蘿蔔泥

Fried Tofu with Mushroom Sauce, Lemon, Spicy Radish Puree 揚げ出豆腐、茸餡掛け、スライスレモン、紅葉卸し

御食事 Rice お食事

精進細捲盛合、壽司薑、稻荷壽司(附味噌湯)

Vegetarian Sushi Rolls and Tofu Skin Sushi Served with miso soup. 精進細巻、ガリ、炊き込み御飯の稻荷、味噌汁

水物 Dessert 水物

季節水果、紅豆湯

Seasonal Fruits and Red Bean Soup 旬の果物、甘味お汁粉

NT\$ 2,000

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費。
All price are in TWD and subject to a 10% service charge.
表示料金に10%のサービス料を加算させていただきます

松花堂便當

CHEF'S SPECIAL LUNCH BOX 松花堂弁当

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

生魚片 Sashimi 刺身

烤物 Grilled Dish 焼き物

煮物 Boiled Dish 煮物

肉物 Meat Dish 肉物

蒸物 Simmered Dish 蒸し物

御飯 Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup お食事

水果 Seasonal Fruits 果物

咖啡或茶 Coffee or Tea コーヒー又はお茶

NT\$1,580

一品活鰻御飯套餐

UNAJYU LUNCH SET 鰻重セット

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

一品活鰻御飯 UNAJYU 鰻重

漬物 Japanese Pickles 漬け物

味噌湯或鰻魚肝清湯 Miso Soup or Eel Liver Soup 味噌汁 又は 肝吸い

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,200

日本和牛壽喜燒午間定食

JAPANESE WAGYU SUKIYAKI POT DISH LUNCH SET

日本和牛すきやきランチ定食

壽喜燒 Sukiyaki すき焼き

日本大分A5和牛 / 牛蒡 / 蒟蒻絲 / 香菇 / 白菜 / 青蔥 / 洋蔥 / 豆腐 / 胡蘿蔔
Japanese A5 Wagyu beef / burdock / konjac shreds / shiitake mushrooms / cabbage / scallions / onions / tofu / carrots
A5和牛 / ごぼう / こんにゃく / しいたけ / キャベツ / ねぎ / 玉ねぎ / 豆腐 / にんじん

御飯 Steamed Rice お食事

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$2,500

烤物套餐

YAKIMONO LUNCH SET 焼き物セット

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

烤物 Chef's Special Grilled Dish 焼き物

煮物 Boiled Dish 煮物

今日精選 Chef's Special 本日の一品

御飯 Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup お食事

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,280

鮮鮭雙享丼套餐

SALMON & SALMON ROE BOWL LUNCH SET サーモンいくら丼セット

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

烤物 Grilled Dish 焼き物

鮮鮭雙享丼 Salmon Don サーモンいくら丼

漬物 Japanese Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,200

生魚片套餐

SASHIMI LUNCH SET お造りセット

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

生魚片(4種) Sashimi (4Kinds) お造り (4点)

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

煮物 Boiled Dish 煮物

御飯 Steamed Rice, Japanese Pickles and Miso Soup お食事

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,280

星鰻散壽司套餐

CONGER EEL CHIRASHIZUSHI LUNCH SET 穴子散らし寿司セット

開胃菜 Amuse Bouche 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

煮物 Boiled Dish 煮物

星鰻散壽司 Conger Eel Chirashizushi 穴子散らし寿司

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,280

天重套餐

TENJYU LUNCH SET 天重セット

開胃菜 Appetizer 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

天重 Tenjyu 天重

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,200

大明蝦天重套餐

TIGER PRAWN TENTYU LUNCH SET

大車海老天重セット

開胃菜 Appetizer 突出し
茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し
大明蝦2隻 Tiger Prawns 大車海老2尾
大明蝦蝦頭 Prawn Head 海老頭
紫蘇葉 Basil leave 大葉
海苔 Seaweed のり
星鰻1隻 1 Conger eel 穴子1尾
漬物 Pickles 漬け物
味噌湯 Miso Soup 味噌汁
水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$2,200

開胃菜

APPETIZER 突き出し

和風堅果沙拉	280
Mixed nuts salad with shredded yam Japanese style 和風ナッツサラダ	
海蔘干貝(海藻)	480
Seaweed vinegar with scallop もずく帆立貝	
烏魚子白蘿蔔	300
Dried mullet roe with white radish カラスミ大根	
前菜三點盛合	180
Japanese seasonal appetizers, three kinds 前菜三点盛り合わせ	

湯

SOUP 吸い物・味噌汁

味噌湯	100
Miso soup (bean paste) 味噌汁	
季節海鮮丸湯	350
Seafood ball in seaweed soup 旬の真丈の吸い物	
鯛魚清湯	500
Clear snapper soup 鯛のコンソメ	
土瓶蒸	580
Dobin steamed soup with shell crab, chicken and mushroom 土瓶蒸し	

煮物

SIMMERED DISH 煮物

綜合野菜煮物	250
Chef's selection of vegetable simmered 煮物盛り合わせ	
青甘下巴里芋荒煮	680
Simmered yellow tail collar with taros ぶりかま里芋あら煮	
酒蒸鯛煮	780
Steamed snapper with premium sake 鯛の酒蒸し	
鯛魚頭荒煮	1,200
Stewed snapper head with sweet soy sauce 鯛のあら煮	

焼物

GRILLED 焼き物

照焼鮭魚	400
Teriyaki salmon 鮭の照り焼き	
圓鱈西京焼	450
Sablefish saikyo-yaki 銀鱈西京焼き	
鹽烤青甘下巴	500
Salt roasted yellowtail chin ブリカマの塩焼き	
白焼/蒲焼 鰻魚	1,000
Grilled eel / kabayaki eel 鰻蒲焼き/白焼き	
日本大分和牛陶板焼	2,600
Grilled Japanese Oita wagyu beef on hot plate 大分和牛網焼き	

鍋物

POT なべ物

鰻魚柳川鍋	600
Eel Yanagawa pot ウナギ柳川鍋	
湯葉鍋	750
Yuba hot pot (bean curd skin) 湯葉鍋	
海之幸 海鮮鍋	1,800
Yamazato seafood pot with king crab, coral lobster, abalone, and whitefish 海の幸 海鮮鍋	
日本大分和牛鍋物	2,500
Oita Wagyu sukini with assorted vegetables and konnyaku 大分和牛すき煮	

飯、麵類

RICE & SOBA 米食、そば

稻荷壽司(6個) Tofu-skin Sushi 稻荷寿司	180
太卷壽司(8個) Fat roll sushi, cucumber and egg 太巻き寿司	450
鍋焼烏龍麵套餐 Hot pot udon set, fried chicken, steamed egg custard 鍋焼きうどんセット	680
親子丼套餐 Oyako donburi set, fried chicken, steamed egg custard, miso sop 親子丼セット	680
星鰻散壽司 Conger eel chirashi sushi 穴子散らし丼	800
一品活鰻御飯(蒲燒/白燒) Unaju Set (kabayaki / shirayaki), Miso soup, preserved vegetables and fruit 鰻重(蒲焼き/白焼き)	1,200
天重 Tenju Set - Prawn, white fish, cuttlefish, seasonal vegetables 天重	1,200
星鰻天重 Conger eel tenju - Eel, seasonal vegetables 穴子天重	1,200

其他

OTHER ほか

茶碗蒸 Steamed egg custard 茶碗蒸し	220
炸豆腐 Fried tofu 揚げ出し豆腐	220
玉子焼 Grilled egg roll 出し巻き	220
唐揚炸雞 Japanese fried chicken 鳥から揚げ	420
天婦羅盛合 Assorted tempura 天ぷらの盛り合わせ	750
比目魚薄切盛合 Flounder sashimi 平目の薄切り盛り合わせ	時價 時価 Current price
主廚推薦生魚片盛合 Chef's Recommend sashimi シェフのお薦め 刺身の盛り合わせ	時價 時価 Current price

甜點

DESSERT 甘味

季節水果 Seasonal cut fruit 季節フルーツ	100
紅豆泥佐烤麻糬 Sweeten redbean soup with mochi おしるこ	200
葛粉條佐黑糖蜜 Kuzukiri Arrowroot with black suger syrup 葛きり	200
抹茶冰淇淋 Matcha ice cream 抹茶アイスクリーム	200
法式薄餅 French Crêpes クレープ	250