



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

山里精選日本A5和牛鍋物

YAMAZATO SELECT WAGYU HOT POT

山里お薦め日本A5和牛鍋料理

壽喜燒會席套餐

SUKIYAKI KAISEKI
すきやき会席

前菜 Appetizer 突出し

生魚片 Sashimi お刺身

蒟蒻絲 / 時令野菜 / 豆腐
konjac shreds/seasonal vegetables/tofu
こんにゃく / 旬の野菜 / 豆腐

御飯 Steamed Rice お食事

漬物 Pickles 漬け物

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

涮涮鍋會席套餐

SHABUSHABU KAISEKI
しゃぶしゃぶ会席

前菜 Appetizer 突出し

生魚片 Sashimi お刺身

葛切 / 時令野菜 / 豆腐
kudzu powder/seasonal vegetables/tofu
葛切り / 旬の野菜 / 豆腐

飯、湯 / 粥 / 烏龍麵 三擇一
Steamed rice with soup, congee or Udon
ご飯セット、雑炊又はうどん

宮崎和牛 Japanese Miyazaki Wagyu Beef 宮崎県産A5和牛

NT\$ 3,400

大分和牛 Japanese Oita Wagyu Beef 大分県産A5和牛

佐賀和牛 Japanese Saga Wagyu Beef 佐賀県産A5和牛

NT\$ 3,600

近江和牛 Japanese Oumi Wagyu Beef 近江A5和牛

飛驒和牛 Japanese Hida Wagyu Beef 飛驒A5和牛

NT\$ 4,100

水果 Seasonal Fruits 果物

甜點 Dessert 甘味

水果 Seasonal Fruits 果物

甜點 Dessert 甘味

山里御膳

Yamazato Special Set Menu 山里お膳

壹膳

生魚片

鮪魚中腹 / 季節海鮮

燒物

圓鱈西京燒

蒸物

茶碗蒸

Ichi no Zen

Sashimi

Tuna belly, sashimi of day

Grilled

Cod fish Saikyoyaki

Steamed

Japanese steamed egg custard

壹ノ膳

お造り

中トロ / 旬の刺身

燒き物

銀鱈の西京燒き

蒸し物

茶碗蒸し

貳膳

鐵板燒

日本大分和牛紐約客

天婦羅

大明蝦 / 酥脆炸蝦頭 / 香菇 / 青唐椒 / 紫蘇

Ni no Zen

Teppanyaki

Japanese Oita wagyu sirloin

Tenpura

Tiger prawn, crispy shrimp head, shitake mushroom.

貳ノ膳

鐵板燒き

日本大分和牛サーロインの
鐵板燒き

天麩羅

大車海老 / 揚げ海老頭足 / 椎茸 / 青ししとう / 大葉

參膳

握壽司

季節精選握壽司三貫 / 味噌湯 / 漬物

San no Zen

Assorted sushi plate

Three pieces of onigiri sushi, Miso soup, pickled ginger

參ノ膳

握り壽司盛合

旬のお握り壽司三貫 / 味噌汁 / お新香

果物

季節水果

Fruits

Seasonal cut fruits

果物

旬の果物

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

花會席

Hana Kaiseki 花会席

前菜 Appetizer 先付け

玉子豆腐、鮭魚洋蔥南蠻漬、鮭魚卵、甜醋醬、芥末

Egg tofu, Deep fried-salmon marinated in spicy onion rineger sauce, salmon roe, sweet vinegar sauce and wasabi.

玉子豆腐、鮭オニオン南蛮漬、イクラ、甘酢スープ餡、山葵

小湯鍋 Soup お吸い物代わりスープ鍋 (寄せ鍋風)

金目鯛、蛤蠣、鶏肉、鱈場蟹、鴻喜菇、白菜菊菜細切青蔥、薄切柑橘

Splendid alfonsino, clams, chicken, king crab, shimeji mushrooms, napa cabbage, chrysanthemum greens,
and finely sliced scallions, served with thinly sliced citrus

金目鯛、蛤、鶏肉、タラバ蟹、湿地、白菜菊菜笹打ち葱 (合わせ)、スライス柑橘の実

御造 Sashimi お造り

鮪魚赤身、比目魚薄切、青魚、干貝

Tuna, Thinly sliced flounder, blue fish, and scallops.

鮪赤身、平目薄、青み魚、帆立

焼物 Grilled Dish 焼き物

青甘鹽烤、三味醬、橙醋、青蔥醬、芝麻美乃滋、柑橘

Grilled Yellowtail with three-flavor sauce; Ponzu sauce with Chilipepper, Scallion sauce, sesame mayonnaise, and citrus.

鰯塩焼き、三味ソース添え=チリ酢ソース、青ねぎソース、利久マヨソース 柑橘の実

肉物 Meat Dish 肉物

牛肉極太南蠻卷、海鹽、照燒、二色燒、炙烤野菜、櫛瓜、玉米筍、紅甜椒、另附：天然鹽、照燒醬、青檸

Beef extreme thick nanban rolls, Griller with two types of sauce: sea salt, teriyaki sauce, Grilled vegetables zucchini,
baby corn, and red bell pepper, With natural salt, teriyaki sauce, and lemon on the side.

牛肉の極太南蛮巻き、塩、照り二色焼き、焼き野菜ズッキーニー、パピーコーン、パプリカ (別) 天然塩、照り焼きタレ、レモン

揚物 Main Dish 揚げ物

牡蠣天婦羅、海老綠紫蘇捲天婦羅、時蔬兩種、美味出汁、紅葉蘿蔔泥、青檸

Deep-fried oyster, shrimp and green perilla roll tempura,

two kinds of seasonal vegetables, umadashi, Grated daikon raddish with spicy sauce and lemon.

牡蠣天麩羅、海老の青蘇巻き天麩羅、野菜二種、旨出汁、紅卸し、レモン

御食事 Rice お食事

鯛魚鹽烤、金針菇佃煮御飯、橙醋蘿蔔泥、附味噌湯、漬物

Salt-grilled snapper, enoki mushroom tsukudani rice, Grated daikon raddish ponzu sauce, served with miso soup and pickles.

鯛塩焼き、榎佃煮めし、ポン酢卸し(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 先付け

玉子豆腐、鮭魚洋蔥南蠻漬、鮭魚卵、甜醋醬、芥末

Egg tofu, Deep fried-salmon marinated in spicy onion ringier sauce, salmon roe, sweet vinegar sauce and wasabi.

玉子豆腐、鮭オニオン南蛮漬、イクラ、甘酢スープ餡、山葵

小湯鍋 Soup お吸い物代わりスープ鍋 (寄せ鍋風)

金目鯛、蛤蠣、鶏肉、鱈場蟹、鴻喜菇、白菜菊菜細切青蔥、薄切柑橘

Splendid alfonsino, clams, chicken, king crab, shimeji mushrooms, napa cabbage, chrysanthemum greens,
and finely sliced scallions, served with thinly sliced citrus

金目鯛、蛤、鶏肉、タラバ蟹、湿地、白菜菊菜笹打ち葱 (合わせ)、スライス柑橘の実

酒肴 Entree おすすめ肴

鮭魚腹肉黒胡椒焼、太葱鹽焼、黄身白蘿蔔泥、香葉、橙醋、別盛

Grilled belly meat of tuna with black pepper, Teriyaki scallions,

Egg yolk and grated daikon, bay leaves, Served with orange vinegar on the side.

鮭のハラミ黒胡椒焼き、敷き太葱塩焼き、黄身卸し、刻み香り葉、(別) チリ酢

御造 Sashimi お造り

鮭魚中腹、赤身、白甘或鰯魚、比目魚薄切、北寄貝或赤貝

Fatty tuna, Striped jack or Yellowtail, Thinly sliced flounder and sakhalin surf clam or arkshell

鮭トロ、鮭赤身、縞鰯又はイナダ、平目薄、北寄貝又は赤貝

焼物 Grilled 焼き物

青甘鹽烤、三味醬組、橙醋七味、青蔥醬、芝麻美乃滋、輪切青檸、杏桃甘露煮

Grilled Yellowtail with three-flavor sauce, ponzu sauce with shichimi chilipepper, scallion sauce, sesame mayonnaise lemon, and citrus.

鰯塩焼き、三味ソース添え、ぼんす七味ソース、青ねぎソース、利久マヨソース、輪切りレモン、あしらえ

肉物 Meat Dish 肉物

和牛菲力鹽烤、起司醬、紅葡萄醬汁、炙烤野菜、櫛瓜、玉米筍、紅甜椒

Salt-grilled wagyu fillet with cheese sauce and red grape sauce, grilled vegetables zucchini, baby corn, and red bell pepper

和牛ひれ肉塩焼き、敷き乳酪ソース、赤ブドウソース、焼き野菜、ズッキーニー、ペピーコーン、赤パプリカ

強肴 Main Dish 強い肴

揚出豆腐、牡蠣衣揚、紅喉 (剥皮魚) 唐揚、煮白蘿蔔泥、翠綠青蔥、生薑泥

Fried tofu, fried oyster, and fried Rosy seabass (Filefish) karaage. simmered broth with grated white daikon, green scallions, and grated ginger.

揚げ出し豆腐、牡蠣天麩羅、のどぐろ唐揚げ、煮卸し、葱、卸し生姜

御食事 Rice お食事

鯛魚鹽烤、金針菇佃煮、橙醋蘿蔔泥 (附味噌湯、新香)

Salt-grilled snapper, enoki mushroom tsukudani rice, Grated daikon raddish ponzu sauce, served with miso soup and Japanese pickles.

鯛塩焼き、榎佃煮めし、ポン酢おろし、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

日本和牛壽喜燒會席套餐

Japanese Wagyu Sukiyaki Kaiseki

日本和牛すきやき会席

前菜 Appetizer 突出し

生魚片 Sashimi お刺身

日本A5和牛、蒟蒻絲、香菇、季節野菜、青蔥、洋蔥、豆腐、胡蘿蔔、竹筍

Japanese A5 Wagyu beef, konjac shreds, shiitake mushrooms,
seasonal wild vegetables, green onions, onions, tofu, carrots, bamboo shoots

A5和牛、こんにゃく、椎茸、旬の野菜、ネギ、玉ねぎ、豆腐、人参、筍

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

甜點 Dessert 甘味

特選宮崎和牛

Specially Selected Japanese Miyazaki Wagyu Beef

特選宮崎県産A5和牛

NT\$ 3,400

特選大分和牛

Specially Selected Japanese Oita Wagyu Beef

特選大分県産A5和牛

NT\$ 3,600

特選佐賀和牛

Specially Selected Japanese Saga Wagyu Beef

特選佐賀県産A5和牛

NT\$ 3,600

特選近江和牛

Specially Selected Japanese Oumi Wagyu Beef

特選近江A5和牛

NT\$ 4,100

特選飛驒和牛

Specially Selected Japanese Hida Wagyu Beef

特選飛驒A5和牛

NT\$ 4,100

網焼牛肉會席

KAISEKI-GRILLED BEEF

牛網焼き会席

前菜 Appetizer 前菜

生魚片 Sashimi お造り

澳洲和牛網焼

Grilled Australian Wagyu Beef オーストラリア産特選和牛網焼き

沙拉 Salad サラダ

御飯 Steamed Rice 御飯

味噌湯 Miso Soup 味噌汁

水果 Seasonal Fruits 果物

甜點 Dessert 甘味

NT\$ 2,600

日本和牛 (預約制)

Japanese Wagyu Beef (Reservation in advance is required)

日本産和牛 (予約制)

時價

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、かもじ人参

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 / 白菜 / 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

鰯魚大和煮御膳

JAPANESE AMBERJACK YAMATONI SET MENU

ブリ大和煮お膳

開胃菜 Appetizer 突出し

茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し

生魚片二點盛合 Sashimi 2 Kinds 刺身二点盛り

鰯魚大和煮 Japanese Amberjack Yamatoni ブリ大和煮お膳

御飯 Steamed Rice お食事

漬物 Pickles 漬け物

毎日例湯 Japanese daily soup 日替わりスープ

水果 Seasonal Fruits 果物

NT\$1,500

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	180
Mixed nuts salad with shredded yam Japanese style 和風ナッツサラダ	
海苔干貝(海藻)	280
Seaweed vinegar with scallop もずく帆立貝	
烏魚子白蘿蔔	300
Dried mullet roe with white radish 大根カラスミ	
前菜三點盛合	480
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	
圓鱒西京焼	時價
Sablefish saikyo-yaki 銀鱒西京焼き	
鹽烤青甘下巴	500
Salt roasted yellowtail chin 鰯カマの塩焼き	
白焼鰻魚 / 蒲焼鰻魚	1,000
Grilled eel / kabayaki eel 鰻蒲焼き / 鰻白焼き	
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

飯類

RICE 米食

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

麵類

NOODLES そば

山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐	980
Yamazato hot pot udon set 山里海鮮鍋焼きうどんセット	
山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐 (加豆皮)	1,040
Yamazato hot pot udon set (include tofu skin) 山里海鮮鍋焼きうどんセット (湯葉入り)	
山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐 (加豆腐)	1,040
Yamazato hot pot udon set (include tofu) 山里海鮮鍋焼きうどんセット (豆腐入り)	
山里海鮮鍋焼烏龍麵套餐 (加年糕)	1,040
Yamazato hot pot udon set (include rice cake) 山里海鮮鍋焼きうどんセット (モチ入り)	
冷天婦羅蕎麥麵	
天婦羅包含：大明蝦2隻、大明蝦蝦頭、紫蘇葉、海苔、星鰻1隻	2,200
Cold soba noodles with tempura (Include 2Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil leave, Seaweed, 1 Conger eel.) 天ぷら冷蕎麥 (大車海老2尾、海老頭、大葉、のり、穴子1尾入り)	
熱天婦羅蕎麥麵	
天婦羅包含：大明蝦2隻、大明蝦蝦頭、紫蘇葉、海苔、星鰻1隻	2,200
Hot soba noodles with tempura (Include 2Japanese Tiger Prawns, Prawn Head, Basil leave, Seaweed, 1 Conger eel.) 天ぷら蕎麥 (大車海老2尾、海老頭、大葉、のり、穴子1尾入り)	

其他

OTHER ほか

茶碗蒸	220
Steamed egg custard 茶碗蒸し	
炸豆腐	220
Fried tofu 揚げ出し豆腐	
玉子焼	220
Grilled egg roll 出し巻き	
唐揚炸雞	420
Japanese fried chicken 鳥から揚げ	
天婦羅盛合	750
Assorted tempura 天ぷらの盛り合わせ	

甜點

DESSERT 甘味

季節水果	100
Seasonal cut fruit 季節フルーツ	
紅豆泥佐烤麻糬	150
Sweeten redbean soup with mochi おしるこ	
葛粉條佐黑糖蜜	150
Kuzukiri Arrowroot with black suger syrup 葛きり	
抹茶冰淇淋	200
Matcha ice cream 抹茶アイスクリーム	