



# 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

果物  
季節水果

### San no Zen

Assorted sushi plate  
Three pieces of onigiri sushi, Miso soup, pickled ginger

Fruits  
Seasonal cut fruits

### 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  
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 前菜

秋時令炸紫茄涼拌、乾燥鮮蝦味、素麵、蟹肉金針菇、山藥泥、枸杞  
Fried and simmered Eggplant, Dried shrimp soup flavor, Somen, Crab Enoki Mushrooms, Yam puree, goji berry  
秋の揚げ茄子浸し(干し海老スープ味)敷き海老そーめん、蟹榎、卸し大和薯、枸杞

### 小湯鍋 Soup お吸い物代わりスープ鍋

白身魚、蛤蠣、豬肉球(碎切蓮藕紅蘿蔔毛豆)、豆腐、姬松茸、  
季節鮮蔬(竹葉青蔥、細切牛蒡)、高湯、特製胡麻橙醋、紅葉蘿蔔泥、蔥花  
White fish, clam and pork dumpling(Chopped lotus root, carrot and edamame beans), Tofu, Matsutake mushroom,  
Seasonal vegetables (green onions, burdock), Special sesame and orange vinegar, Spicy grated radish, Chopped green onion  
白身魚、蛤、豚捏ね(霰蓮根人參青豆)、豆腐、姫松茸、合わせ野菜(笹打ちネギさがき牛蒡)、  
スープ仕立て、(別)特製割り胡麻ポン酢、紅おろし、刻み葱

### 御造 Sashimi お造り

青魚、白身魚或是帆立貝  
Blue backed fish, White fish or scallop, Sashimi Platter 青魚、白身魚、又は帆立、妻一式、ワサビ、刺身醤油

### 焼物 Grilled 焼き物

圓鱈西京焼、杏桃甘露煮  
Cod Fish Saikyoyaki, Candied Apricot 銀たら西京焼き、あしらえ

### 肉物 Meat 肉物

牛肉鹽烤、馬鈴薯湯、番茄餡  
Salt grilled beef, Potato soup, Tomato Sause 牛肉塩焼き、ポテトスープ、トマト餡

### 強肴 Fried 強い肴

秋鮭親子粉揚(鮭魚、鮭魚卵)、玉子素、杏鮑菇、紅甜椒粉揚、甜醋醬、芥子  
Fried salmon, Salmon roe, Egg, King oyster mushroom Red bell pepper, Sweet vinegar sauce, Karashi mustard  
親子仕立ての秋鮭粉揚げいくら玉子の素、エリンギ、赤パプリカ素揚げ、甘酢スープ餡、溶き芥子

### 御食事 Rice お食事

五日御飯：雞肉、紅蘿蔔、細切牛蒡、油揚豆皮、椎茸、金針菇、青味(附味噌湯、新香)  
加點：溫泉蛋、醬油

five ingredient rice : Chicken, Carrot, Burdock, Soybean skin, Shiitake mushroom, enoki mushroom,  
served with Miso soup, and Pickles Optional menu:Soft boiled egg, Special soy sauce

五日御飯：鶏肉、人参、さがき牛蒡、油揚げ、椎茸、榎、青味(留碗、お新香付き)

別売り：温泉卵、醤油

### 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

## 先付 Appetizer 先付け

時令炸紫茄涼拌、乾燥鮮蝦味、素麵、蟹肉金針菇八方地漬、山藥泥、枸杞  
 Fried and simmered Eggplant, Dried shrimp soup flavor, Somen, Crab Enoki mushroom, Yam puree, Goji berry  
 秋の揚げ茄子浸し、干し海老スープ味、敷き海老そーめん、蟹燻八方地漬、卸し大和薯、枸杞

## 小湯鍋 Soup お吸い物代わりスープ鍋

白身魚、蛤蠣、猪肉球(碎切蓮藕紅蘿蔔毛豆)、豆腐、姫松茸、  
 季節鮮蔬(竹葉青蔥、細切牛蒡)、高湯、特製胡麻橙醋、紅葉蘿蔔泥、蔥花  
 White fish, clam and pork dumpling (Chopped lotus root, carrot and edamame beans), Tofu, Matsutake mushroom,  
 Seasonal vegetables (green onions, burdock), Special sesame and orange vinegar, Spicy grated radish, Chopped green onion  
 白身魚、蛤、豚捏ね(霞蓮根人蔘青豆)、豆腐、姫松茸、合わせ野菜(笹打ちネギさがき牛蒡)、  
 スープ仕立て、特製割り胡麻ボン酢、紅おろし、刻み葱

## 御造 Sashimi お造り

鮪魚中腹、鮪魚赤身、白身魚、青魚(貝類、甲殻類)  
 Fatty tuna belly, Tuna red meat, White fish, Blue backed fish 鮪トロ、赤身、白身、青魚(または貝類 甲殻類)

## 小料理三種盛合 Entree 三種盛り小料理

鮑魚酒蒸淋餡野菜涼拌、胡麻豆腐龜甲餡、芥末、生湯葉  
 Sake-steamed abalone with chilled vegetable, Sesame tofu with bonito sauce, Wasabi, Yuba  
 鮑酒蒸し餡掛け野菜浸し、胡麻豆腐龜甲餡、山葵、刺身湯葉

## 燒物 Grilled 焼き物

圓鱈西京燒、杏桃甘露煮  
 Cod Fish Saikyoyaki, Candied Apricot 銀たら西京焼き、あしらえ

## 肉物 Meat 肉物

牛肉鹽烤、馬鈴薯湯、番茄餡  
 Salt grilled beef, Potato soup, Tomato Sause 牛肉塩焼き、ポテトスープ、トマト餡

## 強肴 Fried 強い肴

秋鮭親子粉揚(鮭魚、鮭魚卵)、玉子素、杏鮑菇、紅甜椒粉揚、甜醋醬  
 Fried salmon, Salmon roe, Egg, King oyster mushroom, Red bell pepper, Sweet vinegar sauce.  
 親子仕立ての秋鮭粉揚げいくら玉子の素、エリンギ、赤パプリカ素揚げ、甘酢スープ餡

## 御食事 Rice お食事

釜飯、山海野菇御飯、鮮蝦碎、海瓜子、雞肉、烤鯛魚碎、野菇三種、鴨兒芹(附味噌湯、新香)  
 加點：溫泉蛋、醬油

Kamameshi Rice with Mushrooms Minced shrimp, Short-neck clam, Chicken, Grilled sea bream,  
 Three kinds of mushrooms, Mitsuba, Served with Miso soup, and Pickles Optional menu: Soft boiled egg, Soy sauce  
 釜めし、山海茸御飯、海老そばろ、浅利、鶏、焼き解けし鯛、茸(梗を入れて三種茸)、三つ葉、留椀、新香

別売り：溫泉卵、醬油

## 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

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

## 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	450
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(蒲焼/白焼)	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 稲荷寿司	

## 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.) 天ぷら冷蕎麦 (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.) 天ぷら蕎麦 (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	