

百合定食 ※午間限定※
Yuri Lunch Set Menu

前 菜

開胃前菜
Appetizer

野菜の水煮 or 新鮮サラダ

野菜田園煮 or 朝陽 20 鮮蔬
Poached Garden Green Salad or 20 Kinds of Vegetables Salad

茶碗蒸し

日式茶碗蒸
Steamed Egg

手作り玉子焼き

手作玉子焼
Japanese Omelette

今日の焼き魚 or 和風照焼チキン or 豚しょうが焼き

鮮嫩烤鱼 or 和風照燒雞 or 薑汁豬肉燒
Grilled Fish or Chicken with Teriyaki Sauce or Pork Slices with Ginger Sauce

漬 物

漬物 2 類
Japanese 2 Pickled Vegetables

魚のあら味噌汁 or 蛤ぐりスープ

鮮魚味噌湯 or 蛤蜊鮮清湯
Miso Soup with Fish or Clam Soup

玄米ご飯

養身糙米
Brown Rice

季節の果物

季節鮮水果
Fresh Fruit

自家製デザート

自家製甜點
Homemade Dessert

每套 NT\$780+10%

櫻花定食 ※午間限定※
Sakura Lunch Set Menu

前 菜

開胃前菜
Appetizer

野菜の水煮 or 新鮮サラダ

野菜田園煮 or 朝陽 20 鮮蔬
Poached Garden Green Salad or 20 Kinds of Vegetables Salad

特選刺身盛り合わせ

特選生魚片
Sashimi

茶碗蒸し

日式茶碗蒸
Steamed Egg

手作り玉子焼き

手作玉子焼
Japanese Omelette

今日の焼き魚 or 和風スペアリブ or 牛カルビ和風ダレ

鮮嫩烤鱼 or 和風猪肋排 or 無骨牛小排
Grilled Fish or Chicken with Teriyaki Sauce or Pork Rib or Beef Short Rib

海老天ぷら

海老天婦羅
Prawn Tempura

今日の握り or 玄米ご飯

精選握壽司 or 養身糙米
Nigiri or Brown Rice

魚のあら味噌汁 or 蛤ぐりスープ

鮮魚味噌湯 or 蛤蜊鮮清湯
Miso Soup with Fish or Clam Soup

季節の果物

季節鮮水果
Fresh Fruit

自家製デザート

自家製甜點
Homemade Dessert

コーヒー or お茶

咖啡 or 茶
Coffee or Tea

每套 NT\$980+10%

二人前 1800 コース

兩人份晚間 1800 分享餐
Share Dinner for Two Persons

(三人以上お一人様+800 元)
(第 3 位起每位加 800 元)
(Increase \$800 for per extra person)

豆腐サラダ

豆腐沙拉
Tofu Salad

特選刺身盛り合わせ

精選綜合生魚片
Sashimi Platter

焼き物介類三種盛り

綜合三種烤物(豬肋排/干貝/花枝)
Grilled 3 Seafood Selection

握り盛り合わせ

綜合握壽司
Assorted Nigiri

本日の味噌汁

今日味噌湯
Miso Soup

果物

季節鮮水果
Seasonal Fruit

デザート

精緻美甜點
Dessert

二人前 2800 コース

兩人份晚間 2800 分享餐
Share Dinner for Two Persons

(三人以上お一人様+1200 元)
(第 3 位起每位加 1200 元)
(Increase \$1200 for per extra person)

海鮮サラダ

海鮮沙拉
Seafood Salad

豪華刺身盛り合わせ

豪華綜合生魚片
Prime Sashimi Platter

特選海鮮魚介類三種焼

精選三種燒烤海鮮
Grilled 3 Seafood Selection

ラムチョップ

羊小排
Grilled Lamb Cutlet

季節の海鮮揚げ物

季節海鮮炸物
Fried Seasonal Seafood

鮭焼きおにぎり

鮭魚烤飯糰
Grilled Salmon Roll

本日の味噌汁

今日味噌湯
Miso Soup

果物

季節鮮水果
Seasonal Fruit

デザート

精緻美甜點
Dessert

寄せ鍋セット (一人前)

什錦火鍋套餐(一人份)

Hot Pot Set Menu



前菜

前菜

Appetizer

刺身盛り合わせ

綜合生魚片

Assorted Sashimi

季節の海鮮焼き物

季節海鮮燒烤

Grilled Seasonal Seafood

海鮮寄せ鍋

海鮮寄せ鍋

Seafood Hot Pot

うどん

烏龍麵

O-Don Noodle

果物

季節鮮水果

Seasonal Fruit

每份 NT\$1280+10%

サラダ 沙拉 Salad

牛肉たたきサラダ 韃靼生牛肉沙拉 Beef Tartar Salad	\$380
海鮮サラダ 海鮮沙拉 Seafood Salad	\$320
豆腐サラダ 豆腐沙拉 Tofu Salad	\$280
野菜サラダ 蔬菜沙拉 Vegetable Salad	\$190

刺身 生魚片 Sashimi

季節の刺身 季節生魚片 Seasonal Sashimi	時価
豪華刺身盛り合わせ 豪華綜合生魚片 Prime Assorted Sashimi	\$680
刺身盛り合わせ 綜合生魚片 Assorted Sashimi	\$480
鮪刺身 鮪魚生魚片(挪威/日本) Tuna Sashimi	\$360
鮭刺身 鮭魚生魚片(挪威/日本/台灣) Salmon Sashimi	\$320

焼き物

燒烤
Grill

菜類 Vegetable

山芋明太子燒 \$280

山藥明太子燒 Cod Roe and Yam

日本山藥切厚片烤過，再淋上明太子醬烤過

新鮮野菜の直火燒き \$220

燒烤新鮮蔬菜 Seasonal Vegetable

(杏包菇、香菇、玉米筍、鴻喜菇、紅椒、秋葵)

肉類 Meat

厚切りオーストラリア産和牛 \$880

厚切澳洲和牛 Rich Cut Australia Kobe Beef

和牛大火煎過後切片；旁邊配料(炸過的日本山藥、蒜頭、配竹炭鹽、椒鹽)

極上カルビ \$680

極品無骨牛小排 Beef Short Rib

(美國極黑牛、配料杏包菇、玉米筍或秋葵)

ニュージーランド産 ラム肉 \$480

紐西蘭羊小排 New Zealand Lamb Cutlets

羊小排烤過後上照燒醬、沾醬薄荷醬

和風スペアリブ \$420

和風日式排骨 Japanese Pork Chop

海鮮 Seafood

ホッケ一夜干し 花魚一夜干 Dried Mackerel	\$600
トロサーモン親子焼 鮭魚肚親子焼 Grilled Salmon Belly & Roe 鮭魚肚烤過放上鮭魚卵	\$520
鰯カマ塩焼 鹽烤鰯魚下巴 Grilled Japanese Amberjack Cheek	\$480
つぼ鯛一夜干し 壺鯛一夜干 Dried Snapper	\$480
大エビのチーズ焼き 大蝦起司燒 Prawn with Cheese 大草蝦從背部剖開，烤時放上起司	\$420
ホタテバター焼き 干貝奶油燒 Scallops with Butter 北海道干貝用奶油煎過後放橙醋燒過，配料有玉米筍、杏包菇	\$240
サバ塩焼 鹽烤鯖魚 Mackerel	\$220

揚げ物 炸物 Fry

- | | |
|--|-------|
| 大海老天ぷら
炸蝦天婦羅 Prawn Tempura
一份兩隻，菜料有南瓜、綠節瓜、紅椒 | \$420 |
| ホタテ大場揚げ
炸干貝 Fried Scallops
一顆干貝，菜料有南瓜、綠節瓜、紅椒 | \$240 |
| 鶏から揚げ
炸雞塊 Fried Chicken Nuggets
一份九塊 | \$220 |
| イカ天
花枝天婦羅 Squid Tempura
一份三塊，菜料有南瓜、綠節瓜、紅椒 | \$180 |

ご飯 米飯類 Rice

- | | |
|--|-------|
| トロサーモンお茶づけ
鮭魚肚茶泡飯 Salmon Belly Rice with Tea
烤過鮭魚肚，柴魚湯另外放 | \$360 |
| 肉まきおにぎり
肉捲飯糰 Grilled Rice Roll with Pork with Cheese
大里肌肉切片淹過包在飯糰外、烤熟放上起司片 | \$220 |
| 梅おにぎり
梅子飯糰 Rice Roll with Plum | \$80 |
| 鮭焼おにぎり
鮭魚燒飯糰 Grilled Salmon Rice Roll | \$80 |

握り 握寿司 Nigiri

季節の握り

季節握寿司 Nigiri with Seasonal Seafood

時価

握り盛り合わせ

綜合握寿司 Assorted Nigiri Platter

\$460

いくら

鮭魚卵 Salmon Roe Nigiri

\$200

鮪

鮪魚握寿司 Tuna Nigiri

\$180

鰻

鰻魚握寿司 Eel Nigiri

\$140

鮭

鮭魚握寿司 Salmon Nigiri

\$140

巻き寿司 卷壽司 Sushi

ドラゴンロール \$360

鮮蝦龍捲 Dragon Roll

大草蝦斷筋、鰻魚片、蝦卵、特製醬料

ダブルサーモンロール \$280

雙層鮭魚捲 Double Salmon Roll

大里肌肉切片淹過包在飯糰外、烤熟放上起司片

巻き寿司盛り合わせ \$280

綜合壽司 Assorted Sushi

花壽司、海苔壽司、豆皮壽司

葱とろ巻 \$180

蔥花鮪魚捲 Tuna Roll with Scallion

鮪魚泥、蔥末、芥末

天婦羅巻 \$160

天婦羅捲 Tempura Roll

炸草蝦、紅黃綠捲鬚生菜

鉄火巻 \$140

鐵火捲 Tuna Roll

鮪魚切條、紫蘇葉、芥末

スープ 湯品 Soup

本日の海鮮味噌汁 \$240

今日海鮮味噌湯 Miso Soup with Seafood

蛤ぐりスープ \$180

蛤蠣清湯 Clam Soup

本日の野菜味噌汁 \$120

今日蔬菜味噌湯 Miso Soup with Vegetable

今日の海鮮

Seafood of the Day

市場直送海鮮類

Fresh Seafood from Market



日本空輸海鮮類

Seafood from Japan



今月のおすすめ

本月推薦

Monthly Recommendation