

Dinner Selection 御夕食

伊勢龍蝦鍋物 SPINY LOBSTER HOT POT 伊勢海老鍋

$4,280

前菜｜Appetizer｜前菜

日式豆腐

Japanese-Style Tofu 和風豆腐

鍋物配料・季節時蔬｜Seasonal Vegetables｜鍋具材・季節の野菜

京都水菜／山東大白菜／季節菇類／胡蘿蔔

Mizuna Greens, Shandong Cabbage, Seasonal Mushrooms, Carrot し京水菜、山東白菜、季節のきのこ、にんじん

鍋物配料・日式風味小品｜Japanese Delicacies｜鍋具材・和風の一品

日本艾草麩／自家製玉子燒／雞肉丸／日本麻糬

Japanese Mugwort Wheat Gluten Cake, Homemade Japanese Rolled Omelet, Chicken Meatballs, Japanese Rice Cakes

よもぎ麩、自家製だし巻き卵、鶏つくね、日本産もち

鍋物主餐・精選海鮮｜Main Course – Selected Seafood｜メイン・厳選海鮮

伊勢龍蝦／本日鮮魚／蛤蜊

Ise Lobster/ Seasonal Fresh Fish / Clams 伊勢海老、本日の鮮魚、はまぐり

附餐｜Rice｜お食事

台南16號米飯

Tainan No. 16 Rice 台南16号米のご飯

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。



Dinner Selection 御夕食

帝王蟹鍋物 KING CRAB HOT POT タラバガニ鍋

$4,280

前菜｜Appetizer｜前菜

日式豆腐

Japanese-Style Tofu 和風豆腐

鍋物配料・季節時蔬｜Seasonal Vegetables｜鍋具材・季節の野菜

京都水菜／山東大白菜／季節菇類／胡蘿蔔

Mizuna Greens, Shandong Cabbage, Seasonal Mushrooms, Carrot し京水菜、山東白菜、季節のきのこ、にんじん

鍋物配料・日式風味小品｜Japanese Delicacies｜鍋具材・和風の一品

日本艾草麩／自家製玉子燒／雞肉丸／日本麻糬

Japanese Mugwort Wheat Gluten Cake, Homemade Japanese Rolled Omelet, Chicken Meatballs, Japanese Rice Cakes

よもぎ麩、自家製だし巻き卵、鶏つくね、日本産もち

鍋物主餐・精選海鮮｜Main Course – Selected Seafood｜メイン・厳選海鮮

北海道產帝王蟹腿／本日鮮魚／蛤蜊

Hokkaido King Crab Legs/ Seasonal Fresh Fish / Clams 北海道産タラバガニの脚

附餐｜Rice｜お食事

烏龍麵

Japanese Udon うどん

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

僅提供晚餐時段　Only Dinner Time　夕食のみご提供致します

開胃菜 APPETIXER 前菜

主廚精選前菜拼盤 $760
Chef's Selection of Appetizers
シェフおまかせ前菜盛り合わせ

芝麻豆腐 $288
Sesame Tofu
胡麻豆腐

鮭魚卵茶碗蒸 $200
Chawanmushi with Salmon Roe
イクラの茶碗蒸し

炙烤鮪魚中腹沙拉 $1,280
Seared Medium-Fatty Tuna Salad
炙り中トロのサラダ

活海鮮 Live Seafood

＊需提前一週預訂 ＊ Reservation required one week in advance.
＊ご予約は1週間前までにお願いいたします。

龍蝦（刺身/烤）400-500g每隻/per piece/1尾 $550 per 100g
Japanese Spiny Lobster (Sashimi/Grilled)
伊勢海老（刺身、焼き）

帝王蟹（刺身/烤）2-3kg±每隻/per piece/1尾 $820 per 100g
King Crab (Sashimi/Grilled)
タラバガニ（刺身、焼き）

毛蟹（蒸）1kg±每隻/per piece/1尾 $1,000 per 100g
Steamed Horsehair Crab
北海道産 毛ガニ（蒸し）

北寄貝(200-350g±) 每顆/per piece $400 per 100g
Hokkaido Surf Clam (Sashimi/Grilled)
北海道産 ホッキ貝（刺身、焼き）*季節限定 Seasonal Special 季節限定

活物料理的點餐以每隻為單位供應。產地將依實際情況調整。
Since these are live ingredients, items are served per piece or per portion. Origin may vary depending on availability.
活け物につき、ご注文は1尾または1個単位となります。産地は状況により変更になる場合がございます。

所有價格需另加10%服務費及適用稅金。
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

僅提供晚餐時段　Only Dinner Time　夕食のみご提供致します

生魚片 SASHIMI お刺身

主廚精選五種生魚片 $2,380
Chef’s Selection Sashimi Platter (5 kinds)
特選刺身5種盛り

海膽刺身(30公克) $1,600
Sea Urchin Sashimi (30g)
雲丹刺身（30g）　*每日限量供應 Limited Daily 数量限定

南方鮪魚中腹刺身(5片) $1,680
Southern Bluefin Medium-Fatty Tuna Sashimi (5 pieces)
南マグロ中トロ刺身

日本紅甘刺身(5片) $880
Japanese Amberjack Sashimi (5 pieces)
日本産カンパチ刺身

日本真鯛刺身(8片) $780
Japanese Red Sea Bream Sashimi (8 pieces)
日本産真鯛刺身

烤物 GRILLED DISH 焼物

黑樺和牛(80g) $1,000
Japanese Kurokaba Wagyu Beef (80g)
黒樺和牛ステーキ (80g)

鰻魚蒲燒 $680
Eel with Sweet Soy Sauce(Kabayaki)
鰻の蒲焼

紅甘下巴 $820
Grilled Amberjack Collar
間八かま焼き
＊需等候50分鐘 Preparation takes approximately 50 minutes. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

鹽烤紅玉雞腿 $480
Grilled Kogyoku Chicken Thigh with Salt
紅玉鶏もも肉塩焼き

所有價格需另加10%服務費及適用稅金。
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

僅提供晚餐時段　Only Dinner Time　夕食のみご提供致します

炸物 FRIED DISH 揚物

炸蝦天婦羅(2隻) $480
Shrimp Tempura (2 pieces)
海老天婦羅（2尾）

季節野菜天婦羅 $220
Seasonal Vegetable Tempura
季節の野菜天婦羅

唐揚炸雞 $480
Japanese Fried Chicken
鶏の唐揚げ

湯品 SOUP スープ

蛤蜊味噌湯 $180
Clam Miso Soup
蛤の味噌汁

鮮魚味噌湯 $180
Fresh Fish Miso Soup
鮮魚の味噌汁

主食 RICE AND DISH お食事

時令鮮魚土鍋飯（兩人份） $1,800
Seasonal Fish Claypot Rice (for 2)
本日入荷鮮魚の土鍋ご飯（2人前）
＊需等候50分鐘 Preparation takes approximately 50 minutes. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

主廚精選七貫握壽司 $1,500
Chef’s Selection Nigiri Sushi Platter (7 pieces)
シェフの特製にぎり寿司7種盛り

所有價格需另加10%服務費及適用稅金。
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.
上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。