晚餐 Dinner

NTD
3,500+10%

當季主廚會席

Seasonal Chef Course 9 Dishes

前菜　Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce ／
<Aomori> Scallop with Vinegar Miso Sauce ／
Monkfish's Liver Tofu

椀物　Soup

<Hiroshima> Oyster and Matsutake Dobin-mushi

造里　Sashimi　Plate

Seasonal Fish 2 Kinds
Pacific Bluefin Tuna／Kombu Sandwiched Flatfish

御凌　Stopgap Measure

Salmon Stick Sushi

強肴　Grilled dish

Deep-fried Vegetables and Tofu Wrapped in Eel with Amber-Colored Sweet Bean Sauce

煮物　Simmered　dish

Flathead Flounder in Soy Sauce

油物　Fried dish

Deep-fried Cod With Brown Rice

食事　Rice

Steamed Rice with Crab／Pickles
Duck Meatball Soup

甜點　Dessert

Sweet Edamame Pudding

<Cuisine upgraded>

Sashimi　Plate
Seasonal Fish4 Kinds
+NT$350

Grilled dish
Grilled King Crab
+NT$300

Fried dish
Shark's Fin
Tempura+NT$300

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

晚餐 Dinner

NTD
4,500+10%

伊勢龍蝦會席

Ise lobster Course 9 Dishes

前菜 Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce ／
<Aomori> Scallop with Vinegar Miso Sauce ／
Monkfish's Liver Tofu

椀物 Soup

<Hiroshima> Oyster and Matsutake Dobin-mushi

造里 Sashimi Plate

Parboiled Ise Lobster
Pacific Bluefin Tuna／Mikan Sea Bream

御凌 Oshinogi

Salmon Stick Sushi

強肴 Grilled dish

Deep-fried Vegetables and Tofu Wrapped in Eel with Amber-Colored Sweet Bean Sauce

煮物 Simmered dish

Flathead Flounder in Soy Sauce

油物 Fried dish

Ise Lobster Tempura

食事 Rice

Steamed Rice with Crab／Pickles
Cod Milt & Ise Lobster Miso Soup

甜點 Dessert

Sweet Edamame Pudding

<Cuisine upgraded>

Grilled dish
Grilled King Crab
+NT$300

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

午餐 Lunch

NTD
3,280+10%

鳳鳴會席

HOUMEI 9 Dishes

※ Reservation is required one day in advance.

前菜 Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce ／
<Aomori> Scallop with Vinegar Miso Sauce

椀物 Soup

<Hiroshima> Oyster and Matsutake Dobin-mushi

造里 Sashimi Plate

Seasonal Fish 3 Kinds
Pacific Bluefin Tuna／Mikan Sea Bream／
Botan Shrimp

燒物 Grilled dish

Grilled Rosefish Paste with Sea Urchin

煮物 Simmered dish

Flathead Flounder in Soy Sauce

油物 Fried dish

King Crab Tempura

醋物 Vinegared dish

Monkfish's Liver Tofu

食事 Rice

Steamed Rice with Crab／Pickles
Duck Meatball Soup

甜點 Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

午餐 Lunch

NTD
2,480+10%

秋保會席

Akiu 9 Dishes

前菜 Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce ／
Salmon Stick Sushi

椀物 Soup

<Hiroshima> Oyster and Matsutake Dobin-mushi

造里 Sashimi Plate

Seasonal Fish 2 Kinds
Pacific Bluefin Tuna／Mikan Sea Bream

燒物 Grilled dish

Grilled Rosefish Paste with Sea Urchin

煮物 Simmered dish

Simmered Chicken Wrapped in Deep-fried Tofu

油物 Fried dish

Deep-fried Codfish with Sticky Rice

醋物 Vinegared dish

Monkfish's Liver Tofu

食事 Rice

Steamed Rice with Crab／Pickles
Nameko mushroom Miso Soup

甜點 Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

午餐 Lunch

NTD
1,980+10%

滑津會席

Nametsu 8 Dishes

前菜 Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce

椀物 Soup

<Hiroshima> Oyster and Matsutake Dobin-mushi

造里 Sashimi Plate

Seasonal Fish 2 Kinds
Pacific Bluefin Tuna／Mikan Sea Bream

燒物 Grilled dish

Grilled Rosefish Paste with Sea Urchin

煮物 Simmered dish

Simmered Chicken Wrapped in Deep-fried Tofu

油物 Fried dish

Deep-fried Codfish with Sticky Rice

醋物 Vinegared dish

Monkfish's Liver Tofu

食事 Rice

Steamed Rice with Crab／Pickles
Nameko mushroom Miso Soup

甜點 Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

午餐 Lunch

NTD
1,980+10%

正宗仙台厚片和牛舌套餐

Authentic Sendai-Style Thick-Cut Wagyu Beef Tongue Set 7 Dishes

前菜 Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce ／
<Aomori> Scallop with Vinegar Miso Sauce ／
Monkfish's Liver Tofu

造里 Sashimi Plate

Seasonal Fish 2 Kinds
Pacific Bluefin Tuna／Mikan Sea Bream

精品 Grilled dish

Grilled Beef Tongue Meatball

主菜 Main course

Grilled Beef Tongue

副菜 Side dish

Japanese Seven-spice Chili Powder／
Green Chili Miso／
Lemon

汁物 Soup

Oxtail Tail Soup

食事 Rice

Barley Rice／Grated Yam

甜點 Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

午餐 Lunch

NTD
2,480+10%

網烤和牛套餐

Grilled Wagyu Set Meal
7 Dishes

前菜 Appetizers

Yellowtail in Spicy Vinegar Sauce ／
<Aomori> Scallop with Vinegar Miso Sauce ／
Monkfish's Liver Tofu

造里 Sashimi Plate

Seasonal Fish 2 Kinds
Pacific Bluefin Tuna／Mikan Sea Bream

煮物 Simmered dish

Simmered Chicken Wrapped in Deep-fried Tofu

主菜 Main course

Mesh-grilled Wagyu Beef Steak

副菜 Side dish

Original Steak Sauce／
Pon-zu vinegar in Grated Daikon Radish／
Wasabi Pickles

汁物 Soup

Oxtail Tail Soup

食事 Rice

Barley Rice／Grated Yam

甜點 Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

晚餐 Dinner

NTD
3,000+10%

蔬食懷石 九曜

Vegetarian 9 Dishes

※ Reservation is required one day in advance.

先付　Amuse bouche

Grilled Sesame Tofu

前菜　Appetizers

Vegetable Sushi (3 Kinds)

椀物　Soup

Dobin-mushi with Mushroom

燒物　Grilled dish

Baked Apple

煮物　Simmered dish

Pumpkin Mochi with Buckwheat seeds Sauce

油物　Fried dish

Mixed vegetable and Lily bulb Tempura

醋物　Vinegared dish

Yuzu Fruit Tokoroten

食事　Rice

Yuba in Ginger-Sweetened Soy Sauce Ochazuke ／ Pickles

甜點　Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.

午餐 Lunch

NTD
2,800+10%

蔬食懷石 八薈

Vegetarian 9 Dishes

※ Reservation is required one day in advance.

先付　Amuse bouche

Grilled Sesame Tofu

前菜　Appetizers

Vegetable Sushi (3 Kinds)

椀物　Soup

Dobin-mushi with Mushroom

燒物　Grilled dish

Baked Apple

煮物　Simmered dish

Pumpkin Mochi with Buckwheat seeds Sauce

油物　Fried dish

Mixed vegetable and Lily bulb Tempura

食事　Rice

Yuba in Ginger-Sweetened Soy Sauce Ochazuke ／ Pickles

甜點　Dessert

Hotel Made Seasonal Dessert

本菜單使用日本產牛肉、澳洲產牛肉、台灣產豬肉、西班牙產豬肉。
当メニューでは日本国産牛肉、オーストラリア産牛肉、台湾産豚肉、スペイン産豚肉を使用しております。
All the beef we use in this menu is JAPAN BEEF and AUSTRALIA BEEF. All the pork we use in this menu is TAIWAN PORK and SPAIN PORK.

若是您對某種食物會過敏不適或有其他需求，請告知現場服務人員協助您。
特定の食品にアレルギーがある場合、またはその他のご要望がある場合は、
サービススタッフにお気軽にお申し付けください。
Please let one of our staff know if you have any special dietary requirements, food allergies or food intolerances.