



尋幽探訪，

漫步京都四季雅緻風韻

氤氳熱氣，

舉箸品味百年醍醐饗宴

鍋香沸騰，

鮮腴肉品映襯現流魚鮮

微醺品酌，

名門佳釀佐以和風美饌





# 三燻海陸極上套餐

## Surf and Turf Shabu Shabu Set

大切な人と楽しむ極鮮食材コース

精選前菜

Appetizer

前菜

刺身

Today's Sashimi

本日の刺身

波士頓螯龍蝦海膽燒 (半隻)

Grilled Lobster with Sea Urchin Sauce (half piece)

活けアメリカンロブスターの雲丹焼 (半分)

鮑魚磯邊燒

Salted Grilled Live Abalone

活けあわびの磯焼き

碳烤時令鮮魚

Salted Grilled Seasonal Fish

季節魚の塩き

美國頂級無骨牛小排  
壽喜燒

U.S. Prime Boneless Short

Rib Sukiyaki

アメリカ産カルビすき焼き

每人NT\$3,680

日本最高級A5和牛沙朗  
涮涮鍋 or 壽喜燒

Japanese A5 Wagyu Beef

Sukiyaki or Shabushabu

日本産A5和牛サーロイン

すき焼きやしゃぶしゃぶ

每人NT\$4,280

美國頂級肋眼  
涮涮鍋

U.S. Prime Rib Eye Shabushabu

アメリカ産特級牛リブロース

しゃぶしゃぶ

每人NT\$3,980

季節野菜皿

Assorted Vegetables

鍋用野菜

食事

Rice or Noodle

食事

甜點

Dessert

デザート

(兩人份起鍋) Minimum of 2 people

お二人前以上承っております

如遇季節變化，餐廳保有調整食材的權利。若有飲食相關禁忌，敬請提前告知現場服務人員，謝謝。

In case of seasonal changes, some ingredients may be replaced without prior notice.

Should you have any dietary restrictions, please inform service staff in advance. Thank you!

内容に変更があった場合でも別途ご連絡はいたしません。内容については事前にご確認いただけますようお願いいたします。

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。



# 鮮活鱈場蟹套餐

季節限定

## KING CRAB SET

活け鱈場かにコース

精選前菜

Appetizer

前菜

碳烤鱈場蟹腳

Salted Grilled King Crab Leg

鱈場かに塩焼

鱈場蟹涮涮鍋

King Crab Hot Pot

鱈場かにのしゃぶしゃぶ

日本最高A5等級和牛沙朗

Japanese A5 Wagyu Beef

日本産A5和牛サーロイン

美味鱈場蟹膏雜炊

Shabu Shabu Porridge

かに味噌雜炊

甜點

Dessert

デザート

每套 NT\$23,800

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

本套餐屬季節限定特殊優惠內容，任何信用卡合作優惠折扣及會員折扣，  
恕不適用於本活動，感謝您的體諒與配合。

Offer not valid with any other promotions or discounts. Thank you for your cooperation.





# 三燔鍋物套餐

## Mihan Shabu Shabu Set

### 三燔しゃぶしゃぶセット

日本最高等級A5和牛沙朗(150g) NT\$4,380  
Japanese A5 Wagyu Beef Striploin Hot Pot Set  
日本産A5和牛サーロイン鍋セット

日本A4和牛沙朗(150g) NT\$3,680  
Japanese A4 Wagyu Beef Striploin Hot Pot Set  
日本産A4和牛サーロイン鍋セット

美國頂級肋眼 NT\$2,180  
U.S. Prime Rib Eye Hot Pot Set  
アメリカ産特級牛リブローズ鍋セット

美國頂級無骨牛小排 NT\$1,680  
U.S. Prime Boneless Short Rib Hot Pot Set  
アメリカ産カルビ鍋セット

西班牙松阪豬(豬頸肉) NT\$1,580  
Spanish Marbled Pork Hot Pot Set  
スペイン産豚トロ鍋セット

台灣雪花豬肉 NT\$1,380  
Taiwan Pork Hot Pot Set  
豚ローズ鍋セット

肉品套餐可選擇涮涮鍋或壽喜燒方式  
點用涮涮鍋套餐可用\$1,880加購波士頓活蟹龍蝦1隻

特選活波士頓蟹龍蝦 NT\$2,680  
Live Boston Lobster and Assorted  
Seafood Hot Pot Set  
活けアメリカンロブスターと海鮮の鍋セット

季節海鮮 NT\$1,880  
Assorted Seafood Hot Pot Set  
海鮮鍋セット

精選前菜  
Appetizer  
前菜

季節野菜皿  
Assorted Vegetables  
鍋用野菜

食事  
Rice or Noodle  
食事

甜點  
Dessert  
デザート

如遇季節變化，餐廳保有調整食材的權利。若有飲食相關禁忌，敬請提前告知現場服務人員，謝謝。

In case of seasonal changes, some ingredients may be replaced without prior notice.  
Should you have any dietary restrictions, please inform service staff in advance. Thank you!  
内容に変更があった場合でも別途ご連絡はいたしません。内容については事前にご確認いただけますようお願いいたします。

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。





## 肉品追加

### Meat Add-Ons 鍋の追加料理

日本A5和牛沙朗(150g) NT\$3,980  
Japanese A5 Wagyu Beef Striploin  
日本産A5和牛サーロイン

日本A4和牛沙朗(150g) NT\$3,280  
Japanese A4 Wagyu Beef Striploin  
日本産A4和牛サーロイン

美國頂級肋眼 NT\$1,780  
U.S. Prime Ribeye  
アメリカ産特級牛リブロース

美國頂級無骨牛小排 NT\$1,280  
U.S. Prime Boneless Short Ribs  
アメリカ産カルビ

西班牙松阪豬(豬頸肉) NT\$1,180  
Spanish Marbled Pork Neck  
スペイン産豚トロ

台灣雪花豬肉 NT\$980  
Taiwan Marbled Pork Cheek  
豚ロース鍋

## 蔬菜追加

### Vegetables Add-Ons 鍋の追加料理

綜合野菜皿 NT\$300  
Assorted Vegetables  
鍋用野菜盛合せ

高麗菜 NT\$200  
Cabbage  
キャベツ

白菜 NT\$200  
Chinese Cabbage  
はくさい

季節時蔬 NT\$200  
Seasonal Vegetables  
旬の野菜

玉米 NT\$200  
Corn  
Corn

綜合菇 NT\$200  
Mushroom  
きのこ

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。





## 海鮮追加

### Seafood Add-Ons 鍋の追加料理

台灣明蝦 (1pc) Taiwan Prawn 車海老	NT\$600	手工蝦漿 Handmade Shrimp Paste 海老のしんじ	NT\$200
台灣干貝 (3pcs) Taiwan Scallop 帆立貝	NT\$350	年糕 Rice Cake 鍋用のお餅	NT\$200
廣島生蠔 (5pcs) Oyster 牡蠣	NT\$450	烏龍麵 Udon Noodles 鍋用うどん	NT\$120
台灣蛤蠣 (8pcs) Taiwan Clam ハマグリ	NT\$420	白飯 White Rice ご飯	NT\$40
季節魚片 (6pcs) Seasonal Fish 魚スライス	NT\$500	豆腐 Tofu とうふ	NT\$120
		蒟蒻 Konjac Jelly こんにゃく	NT\$120

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge. 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。



## 刺身

### Sashimi お造り

主廚推薦生魚片 (10pcs)  
 Chef's Recommendation  
 本日の特上刺身盛り合わせ

NT\$1,280

牡丹蝦生魚片 (3pcs)  
 Botan Shrimp  
 牡丹海老のお刺身

NT\$750

## 手巻

### Hand Roll てまき

北海道海膽手巻  
 Hokkaido Sea Urchin Hand Roll  
 生ウニ手巻

NT\$600

鮭魚卵手巻  
 Salmon Roe Hand Roll  
 いくら手巻

NT\$380

## 壽司

### Sushi お鮓

北海道海膽軍艦握壽司 (1pc) NT\$380  
 Hokkaido Sea Urchin Gunkan Maki  
 生ウニ軍艦巻

鮭魚卵軍艦握壽司 (1pc) NT\$220  
 Salmon Roe Gunkan Maki  
 いくら軍艦巻

炙焼比目魚鰭邊肉握壽司 (1pc) NT\$180  
 Fin Rim Halibut Nigiri  
 平目の縁側炙り焼き握り鮓

炙焼日本和牛沙朗握壽司 NT\$450  
 Seared Japanese Wagyu Beef Sushi  
 日本産和牛炙り焼き握り鮓

蔥花極品鮪魚腹肉細巻 (6pcs) NT\$880  
 Toro with Spring Onions Maki  
 ネギとろ細巻き

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。





## 炸物

### Deep-fried 揚げ物

明蝦天婦羅

Prawn Tempura  
車海老天婦羅

NT\$700

酥炸嫩雞 (6pcs)

Crispy Fried Chicken  
鶏唐揚げ

NT\$360

酥炸雞軟骨

Deep-fried Chicken Cartilage  
鶏なんこつ唐揚げ

NT\$260

酥炸軟殼蟹

Deep-fried Soft-shell Crab  
ソフトシェルクラブの唐揚げ

NT\$450

## 烤物

### Grilled 塩焼き物

烤自家製一夜干魚

Grilled Dried Overnight Fish  
自家製・季節魚一夜干し

NT\$480

南非鮑魚磯邊燒

Grilled Abalone  
活けあわびの磯焼き

NT\$650

波士頓螯龍蝦 (鹽烤/海膽燒)

Grilled Boston Lobster (Salt/Sea Urchin Paste)  
活けアメリカンロブスターの塩焼き

NT\$2,480

台灣明蝦 (鹽烤/鬼瓦燒)

Grilled Prawn (Salt/Torched)  
車海老の塩焼き

NT\$680

鹽烤美國無骨牛小排

Grilled U.S. Prime Boneless Short Ribs with Salt  
アメリカ産カルビの塩焼き

NT\$680

烤台灣松阪豬 (豬頸肉)

Grilled Taiwan Marbled Pork Neck  
豚トロの塩焼き

NT\$600

鹽烤手羽先 (4pcs)

Grilled Chicken Wings with Salt  
手羽先塩焼き

NT\$320

以上價格均需另加10%服務費。

All prices are subject to a 10% service charge. 上記の料金に10%サービスチャージを加算して頂きます。

