



ibuki



開胃菜

Appetizer

先付



炙燒鮭魚佐柚子味噌醬及檸檬高湯凍

Seared salmon salad with yuzu miso and lemon "UMAMI" dashi jelly

炙りサーモン刺身サラダ 柚子味噌 ドレッシング レモン旨味出汁ゼリー掛け

● 手工胡麻豆腐日本北海道海膽及鮭魚卵

Home-made sesame tofu with
Japanese Hokkaido sea urchin and salmon roe
自家製胡麻豆腐、日本北海道雲丹と鮭の卵

680 /340

● 台灣毛豆

Taiwanese edamame
台灣產枝豆

200 /100

● 火烤銀杏

Roasted ginkgo
銀杏の直火焼き

300 /150

鮮魚南蠻漬

Nanban style fish
旬の魚の南蛮漬け

420 /210

炙燒鮭魚佐柚子味噌醬及檸檬高湯凍

Seared salmon salad with yuzu miso and lemon "UMAMI" dashi jelly
炙りサーモン刺身サラダ 柚子味噌 ドレッシング レモン旨味出汁ゼリー掛け

380 /190



適合搭配富倉果香的小西deAi粉色邂逅氣泡清酒，或是帶有細緻清甜口感的
奧之松純米大吟釀氣泡清酒。

Recommended pairing with the fruity flavor of KONISHI deAi sparkling sake or a
delicate and sweet taste of Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling.

おすすめのお酒はフルーティーなテイストの【小西スパークリング日本酒 deAi】またはさっぱりした
中に少し甘味を帯びた【奥の松純米大吟釀スパークリング】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

沙
拉

Salad
サラダ



日本北海道鱈場蟹春捲有機沙拉佐辣蛋醬

Japanese Hokkaido king crab spring rolls, organic salad with spicy mayonnaise

日本北海道タラバカニ春巻きスパイシーマヨネーズオーガニックサラダ



日本北海道鱈場蟹春捲有機沙拉佐辣蛋黃醬 1,080 /240

Japanese Hokkaido king crab spring rolls, organic salad with spicy mayonnaise

北海道タラバカニ春巻きスパイシーマヨネーズオーガニックサラダ

● 蓮根牛蒡蘿蔔沙拉佐胡麻醬 480 /240

Stir fried lotus root, burdock "kinpira" and white radish wth sesame dressing

蓮根と牛蒡のきんぴら大根のサラダ、焙煎胡麻ドレッシング

炸軟殼蟹沙拉 540 /270

Deep fried soft shell crab salad

ソフトシェルクラブフライサラダ

● 庭園和風沙拉佐和風醬 480 /240

Japanese style salad with Japanese style dressing

ガーデン和風サラダ 和風ドレッシング



適合搭配富倉果香的小西deAi粉色邂逅氣泡清酒，或是帶有細緻清甜口感的
奧之松純米大吟釀氣泡清酒。

Recommended pairing with the fruity flavor of KONISHI deAi sparkling sake or a
delicate and sweet taste of Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling.

おすすめのお酒はフルーティーなテイストの【小西スパークリング日本酒 deAi】またはさっぱりした
中に少し甘味を帯びた【奥の松純米大吟釀スパークリング】。

● 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

● 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

● 素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

生魚片

Sashimi
刺身



特選七品生魚片

Premium sashimi platter, seven kinds of seafood

プレミアム刺身七種盛り合わせ

特選七品生魚片

Premium sashimi platter, seven kinds of seafood
プレミアム刺身七種盛り合わせ

2,580 /1290

特選五品生魚片

Assorted sashimi platter, five kinds of seafood
特選刺身五種盛り合わせ

1,580 /790

鮪魚大腹(單片)

Fatty tuna
本鮪大とろ

580 /290

鯛魚

Sea bream
真鯛

480 /264

日本北海道海膽

Japanese Hokkaido sea urchin
日本北海道雲丹

1,380 /690

台灣東港鮪魚

Taiwanese Donggang tuna
台湾東港鎮產生鮪赤身

480 /264

牡丹蝦

Botan shrimp
牡丹海老

1,180 /590

日本北海道干貝

Japanese Hokkaido scallop
日本北海道帆立貝

380 /209

白鮆

Striped jack
縞鯛

480 /264

鮭魚

Salmon
サーモン

380 /209



適合搭配擁有高雅酸度的金人氣純米大吟釀，或是香味奔放口味紮實雅乃詩清酒。
Recommended pairing with the elegant acidity of Ninki-ichi Gold Ninki Junmai daiginjo or
light and refreshing quality of Miyabi no Uta.

おすすめのお酒はエレガントな酸度を備えた【ゴールド人気純米大吟釀】または上質でさわやかな味
わいの【雅乃詩】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

堅果類 Contains nuts ナッツ入り

素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入しております。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

握壽司

Nigiri Sushi

にぎり寿司



特選八品握壽司

Assorted eight kinds of nigiri sushi

にぎり壽司八貫盛り合わせ

◆ 特選八品握壽司 1,780 /890

Assorted eight kinds of nigiri sushi
にぎり壽司八貫盛り合わせ

日本北海道海膽 880 /440

Japanese Hokkaido sea urchin
日本北海道雲丹

鮪魚大腹 580 /290

Fatty tuna
本鮪大とろ

牡丹蝦 380 /190

Botan shrimp
牡丹海老

星鰻 220 /110

Sea eel
煮穴子

日本北海道干貝 220 /110

Japanese Hokkaido scallop
日本北海道帆立貝

白鮆 220 /118

Striped jack
縞鯛



適合搭配口感沈穩俐落的天鷹心純米大吟釀，或是南部美人吟釀生儲藏。
Recommended pairing with refreshing and clear taste of Tentaka Kokoro Junmaidaiginjo
or Nanbu Bijin Ginjo Namachozo.

おすすめのお酒はさわやかでキレのいい【天鷹心純米大吟釀】または【南部美人吟釀 生酒】。

鯛魚 180 /90

Sea bream
真鯛

台灣東港鮪魚 180 /90

Fresh Taiwanese Donggang tuna
台湾東港鎮產生鮪赤身

鮭魚卵 160 /80

Salmon roe
いくら醤油漬け

鮭魚 180 /90

Salmon
サーモン

玉子燒 80 /40

Sweet egg
玉子焼き

◆ 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

◆ 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

◆ 素食 Vegetarian ベジタリアン

我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

當店的料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

壽司卷

Sushi roll
巻き寿司



加州卷
California roll
カリフォルニア巻き寿司

花壽司	450	◎
Hana sushi		
花寿司		
太卷壽司 (4片/8片)	280	◎
Futomaki roll (4 pc/ 8 pc)	480	◎
太卷き寿司		
軟殼蟹卷壽司	290	◎
Soft shell crab tempura roll		
ソフトシェルクラブ天婦羅巻き寿司		
加州卷	290	◎
California roll		
カリフォルニア巻き寿司		
蟹肉沙拉卷	250	◎
Crab salad roll		
蟹サラダ巻き寿司		
鐵火卷壽司	220	◎
Red tuna roll		
鉄火巻き寿司		
玉子燒卷壽司	150	◎
Egg roll		
玉子巻き寿司		



適合搭配口感沈穩俐落的天鷹心純米大吟釀，或是 南部美人吟釀生儲藏。
 Recommended pairing with refreshing clear taste of Tentaka Kokoro Junmaidaiginjo or
 Nanbu Bijin Ginjo Namachozo.

おすすめのお酒はさわやかでキレのいい【天鷹心純米大吟釀】または【南部美人吟釀 生酒】。

- 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ
- 堅果類 Contains nuts ナッツ入り
- 素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材
 Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
 the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

湯

品

Soup

椀物



台灣紅石斑蛤蠣羅勒清湯

Steamed Taiwanese red grouper in clam soup with Taiwanese basil aroma

台湾産赤羽太とはまぐり出汁のお椀、台湾バジルの香り

台湾紅石斑蛤蠣羅勒清湯

Steamed Taiwanese red grouper in clam soup with Taiwanese basil aroma
台湾産赤羽太とはまぐり出汁のお椀、台湾バジルの香り

400 /200

日本北海道鱈場蟹 日本高知縣茗荷清湯

Japanese Hokkaido king crab, Japanese Kochi myoga clear soup
日本の北海道タラバカニ、日本高知県のミョーガクリアスープ

580 /290

台灣宜蘭鴨肉三星蔥南蠻蕎麥麵

Taiwanese Yilan duck loin and green onion soba noodles
台湾宜蘭産鴨肉と三星葱の南蛮そば

680 /340

ibuki茶碗蒸

Steamed egg custard (shrimp, chicken, ginkgo)
ibuki茶碗蒸し

260 /130



適合搭配口感淡麗、順暢不膩的八海山特別純米，或富有華麗吟釀香氣南部美人純米大吟釀 心白。

Recommended pairing with the light smooth taste of Hakkaisan Tokubetsu Junmai or the unique gorgeous ginjo aroma and soft taste of Junmai Daiginjo Shinpaku Yamadani-shiki.

おすすめのお酒はしつこさを感じないライトな【八海山特別純米】またはまろやかな風味の【南部美人純米大吟釀 心白】。



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring

the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

燒
烤
精
選

Grilled
燒物



台灣雲林鰻魚加拿大鴨肝 圓茄佐照燒醬

Taiwanese Yunlin eel with Canadian duck liver and eggplant with teriyaki sauce

ウナギとカナダ産のアヒルのレバーとナスの照り焼きソース添え

日本鹿兒島縣和牛 野菜 佐味噌照燒醬	2,280 /1140
Japanese Kagoshima Wagyu sirloin and seasonal vegetables, with miso teriyaki sauce	
日本鹿兒島縣產和牛サーロイン味噌照り焼き、台灣野菜三種を添えて	
鹽烤台灣紅石斑佐羅勒味噌醬	830 /415
Taiwanese red grouper with Taiwanese basil miso sauce	
台灣產赤羽太の塩焼き、台灣バジル味噌ソース	
美國沙朗牛排佐大蒜烤肉醬	980 /490
U.S. Prime beef sirloin steak with garlic "Yakiniku" sauce	
米國產プライム牛サーロインステーキ、焼肉ソース	
台灣雞腿肉佐特製照燒醬	580 /290
Taiwanese chicken with yakitori sauce	
台灣產鶏肉焼き鶏、特製照り焼きソース	
台灣雲林鰻魚加拿大鴨肝 圓茄佐照燒醬	880 /440
Taiwanese Yunlin eel with Canadian duck liver and eggplant with teriyaki sauce	
ウナギとカナダ産のアヒルのレバーとナスの照り焼きソース添え	
整尾波士頓活龍蝦 佐海膽醬	2,980 /1490
Live whole Boston lobster with sea urchin sauce	
カナダ産ロブスターのウニソース焼き	
台灣雲林蒲燒鰻魚飯	1,080 /540
Grilled Taiwanese Yunlin eel rice	
台灣雲林產鰻の蒲焼き丼	



適合口味醇厚且柔順的八海山雪室3年純米大吟釀，或是八海山純米大吟釀。
 Recommended pairing with the thick smooth taste of Hakkaisan Snow Aged Junmaigin-jo 3 Years or Hakkaisan Junmai Daiginjo.
 おすすめのお酒はコクのある【八海山純米大吟釀 雪氷室貯蔵三年】または【八海山純米大吟釀】。

所有和牛類餐點不適用於各優惠方案
 All Wagyu beef items are excluded from discount programs
 すべて和牛の食事は、各割引プランに適用されません

主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ
 堅果類 Contains nuts ナッツ入り
 素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材
 Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
 the finest locally and ethically sourced ingredients.

當店的料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

鍋
物

Hot Pot

鍋物



日本鹿兒島縣和牛火鍋

Japanese Kagoshima Wagyu beef (100gr)

日本鹿兒島縣產和牛 うどんすき鍋

日本鹿兒島縣和牛火鍋

Japanese Kagoshima Wagyu beef (100g)

日本鹿兒島縣產和牛 うどんすき鍋

1,480 /740

美國牛小排火鍋

U.S. beef short rib (150g)

米國產牛カルビ

1,080 /540

極品海鮮盛合火鍋

Assorted seafood

海鮮の盛合せ うどんすき鍋

1,480 /740

所有火鍋皆附當季鮮蔬、菇類、生讚岐烏龍麵及湯底二選一：特製日本北海道昆布及鹿兒島縣柴魚高湯或壽喜燒湯底

All above hot pot are served with seasonal mushrooms, vegetables and udon. Two choices of special Hokkaido Kombu and Kagoshima Bonito shabu-shabu or sukiyaki.

上の鍋はすべて旬のキノコ、野菜、うどんと一緒に出されます。スペシャル北海道昆布と鹿兒島県カツオしゃぶしゃぶ、すき焼きの2種類から選べます。



適合搭配酒質柔軟清雅且富含果香的杜之藏純米吟釀翠水或月山出雲純米吟釀
Recommended pairing with elegant and fruity aromas of Morinokura JunmaiGinjo Suisui or Gassan Junmaiiginjo Izumo.

おすすめのお酒はエレガントでフルーティーなテイストの【杜の蔵純米吟釀 翠水】または【月山出雲純米吟釀】

所有和牛類餐點不適用於各優惠方案

All Wagyu beef items are excluded from discount programs

すべて和牛の食事は、各割引プランに適用されません



主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ



堅果類 Contains nuts ナッツ入り



素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材

Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

活
海
鮮

LIVE SEAFOOD

ライブシーフード



比目魚
Flounder
ヒラメ

日本北海道鱈場蟹

Japanese Hokkaido king crab

日本、北海道のタラカニ

時價 / Market Price

美國 波士頓活龍蝦

U.S. live Boston lobster

米国ボストンライブロブスター

南非 活鮑魚

South African abalone

南アフリカライブアワビ

台灣 活龍虎石斑

Taiwanese grouper

台湾ライブドラゴンタイガーグルーパー

比目魚

Flounder

ヒラメ

台灣雲林鰻魚

Taiwanese Yunlin eel

雲林うなぎ

請由水族箱選擇喜愛之海鮮

調理方法可選擇：生魚片 · 燒烤 · 清蒸 · 鮮煮 · 火鍋

Your choice of live seafood from the aquarium.

Please select a cooking style: sashimi, grilled, steamed, boiled or hot pot

すべて和牛の食事は、各割引プランに適用されません

以上活海鮮需5天前預訂
The above live seafood needs to be ordered 5 days in advance.

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

甜

品

Dessert

デザート



日式脆餅冰淇淋（愛知縣抹茶、香草、巧克力）

Crispy Japanese "MONAKA" wafers with ice cream

(Aichi green tea, vanilla, chocolate)

アイス最中(愛知県抹茶、バニラ、チョコレート)

● 黑芝麻純鮮奶酪

Black sesame panna cotta
黒ゴマパンナコッタ

380 /190

● 蓮子羊羹

Lotus seed yokan
蓮の種ようかん

380 /190

● 日式脆餅冰淇淋 (愛知縣抹茶、香草、巧克力)

Crispy Japanese "MONAKA" wafers with ice cream
(choice of : Aichi green tea, vanilla, chocolate)
アイス最中 (日本愛知県抹茶、バニラ、チョコレート)

280 /140



適合搭配口感絲滑濃郁且溫柔甜味的奧之松桃顏撫子蜜桃酒或是天鷹蜂蜜酒。
Recommended pairing with the smooth, rich sweet taste of Tentaka Koiyoi Hatimitu no Osaka or Okunomatsu Momotoro.

おすすめのお酒はまろやかで甘味を帯びた【奥の松 ももとろ】または【天鷹蜂蜜酒】。

● 主廚推薦 Signature dish シェフのおすすめ

● 堅果類 Contains nuts ナッツ入り

● 素食 Vegetarian ベジタリアン



我們的產品和菜餚源於自然，採用最佳的本地原料和道德採購的食材
Our produce and cuisine are Rooted in Nature, featuring
the finest locally and ethically sourced ingredients.

当店の料理はすべて自然な素材を使用、地元の優良食材を正当なルートで購入してお届けしています。

ibuki 所供應之菜餚皆為非基改食品 All products are not genetically modified

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

ibuki 海鮮火鍋套餐 / ibuki Set Menu

ibuki 特選鍋コース

First Dish
Soy Milk Tofu

Sashimi
Sashimi

Appetizer
Smoked Bonito Fish,
Red Prawn and Sea Urchin in Dashi Jelly
Deep-fried Zucchini

Fried
Shrimp Tempura

Main Course
Matuba Crab Seafood Mini Hot Pot
Rice, Pickles

Dessert
Fresh Fruit & uzukiri with Brown Sugar Syrup

先付 | さきづけ
豆水豆腐
とうすいどうふ

刺身 | さしみ
生魚片
刺身

前菜 | ぜんさい
鰹魚稻草燒、紅蝦海膽晶凍 素炸櫛瓜
鰹の藁焼き 赤海老と雲丹のジュレ ズッキーニの素揚げ

炸物 | 揚げ物
鮮蝦天婦羅
海老の天ぷら

主菜 | しゅさい
迷你日本北海道松葉蟹海鮮鍋
御飯 潬物
ミニ まつばがにかいせん なべ
しらすご飯 つけもの

甘味 | デザート
季節果物 & 黑糖葛切
きせつのくだもの & くろみつくずきり

此套餐贈送特選清酒一杯

The menu includes One glass of sake of the day
このコースをご注文のお客様には特選日本酒1杯プレゼント

每位NT\$1,880 per person / Ⓜ 940 堅果類 contains nuts ナッツ入り

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

ibuki 牛小排火鍋套餐 / ibuki Set Menu

ibuki 特選鍋コース

First Dish

Soy Milk Tofu

Sashimi

Sashimi

Appetizer

Smoked Bonito Fish,
Red Prawn and Sea Urchin in Dashi Jelly
Deep-fried Zucchini

Fried

Eel Tempura

Main Course

U.S. Beef Ribs Mini Hot Pot
Rice, Pickles

Dessert

Fresh Fruit & Uzukiri with Brown Sugar Syrup

先付 | さきづけ

豆水豆腐
とうすいどうふ

刺身 | さしみ

生魚片
刺身

前菜 | ぜんさい

鰯魚稻草燒 ● 紅蝦海膽晶凍 素炸櫛瓜
鰯の藁焼き 赤海老と雲丹のジュレ ズッキーニの素揚げ

炸物 | 揚げ物

星鰻天婦羅
星鰻の天ぷら

主菜 | しゅさい

美國牛小排迷你火鍋
御飯 潬物
アメリカ産牛カルビのミニ
しらすご飯 つけもの

甘味 | デザート

季節果物 & 黑糖葛切
きせつのくだもの & くろみつくずきり

此套餐贈送特選清酒一杯

The menu includes One glass of sake of the day

このコースをご注文のお客様には特選日本酒1杯プレゼント

每位NT\$2,280 per person / Ⓜ1140 ● 堅果類 contains nuts ナッツ入り

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge

表示料金は新台湾ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。

鶯 懷石 / Uguisu Kaiseki

鶯 懷石

每位NT\$2,980 per person /1490



先付 | First Dish | さきづけ

豆水豆腐

Soy Milk Tofu

とうすいどうふ

前菜 | Appetizer | せんさい

三品生魚片 鰹魚稻草燒・白甘軟絲晶凍白甘

素炸櫛瓜 油菜浸煮

Assorted Three Types of Sashimi | Smoked Bonito Fish

Shimaaji Squid Jelly | Deep-fried Zucchini with Shrimp

Assorted Vegetable with Dashi

り合わせ | 鰹の藁焼き | イカジュレ |

ズッキーニの素揚げ | ゆさいのひたしに

湯品 | Soup | しる

蛤蜊薑絲清湯

Clams Ginger Soup

あさりと千切り生姜の澄まし汁

烤物 | Main Course | やきもの

鱈魚西京燒佐烏魚子

Saikyo Yaki Cod Fish with Mullet Roe

たらのさいきょうやきカラスミ添え

主菜 | Meal | 食事をする

波士頓龍蝦佐馬賽魚湯

Boston Lobster with Bouillabaisse Sauce

ボストンロブスターのマルセイユ風ブイヤベース添え

食事 | Meal | 食事をする

吻仔魚飯 潬物 味噌湯

Whitebait Rice Pickles Miso Soup

しらすご飯 つけものみそしる

甘味 | Dessert | デザート

季節果物 & 抹茶脆餅冰淇淋

Fresh Fruit & Matcha Ice Cream

きせつのくだもの & 抹茶アイス最中

精選清酒加價購 Supplement charge for selected sake wine

• 奥之松純米大吟釀 氣泡酒 Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling NT\$1,280 / 290ml

• 月山cloud瓶內二次發酵 氣泡酒 Gassan Cloud Sparkling NT\$1,580 / 300ml

以上價格需外加一成服務費 Above menu price is subject to 10% service charge 上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

椿 懷石 / Tubaki Kaiseki

椿 懷石

每位NT\$3,380 per person /1690



先付 | First Dish | さきづけ

鮑魚豆腐

Abalone Tofu

あわびいり どうふ

前菜 | Appetizer | ぜんさい

三品生魚片 鰹魚稻草燒・紅蝦海膽晶凍

素炸軟殼蟹 油菜浸煮

Assorted Three Types of Sashimi | Smoked Bonito Fish

Shrimp Sea Urchin Jelly | Deep-fried Soft-shelled Crab

Assorted Vegetable with Dashi

り合わせ | 鰹の藁焼き | 赤エビとウニのジュレ |

ソフトシェルクラブのすあげ | ゆさいのひたしに

湯品 | Soup | しる

台灣紅石斑清湯

Taiwan Red Coral Trout Soup

アカハタのスープ

炸物 | Deep Fried | 揚げ物

綜合天婦羅

Assorted Tempura

天ぷら盛り合わせ

烤物 | Main Course | やきもの

炭烤日本和牛沙朗

Charcoal-grilled Japanese Wagyu Sirloin

日本和牛サーロインの炭火焼き

食事 | Meal | 食事をする

牡蠣飯 漬物 味噌湯

Oyster Rice Pickles Miso soup

かきめしつけものみそしる

甘味 | Dessert | デザート

季節果物 & 黑糖葛切

Fresh Fruit & Uzukiri with Brown Sugar Syrup

きせつのくだもの & くろみつくずきり

精選清酒加價購 Supplement charge for selected sake wine

• 奧之松純米大吟釀氣泡酒 Okunomatsu Junmai Daiginjo Sparkling NT\$1,280 / 290ml

• 月山cloud瓶內二次發酵氣泡酒 Gassan Cloud Sparkling NT\$1,580 / 300ml

以上價格需外加一成服務費 Above menu price is subject to 10% service charge 上記料金に、別途サービス料10%を頂戴致します

◎ 香格里拉會點數兌換 Shangri-La Circle Points Redemption