

午餐 限定

昼会席

SPECIAL LUNCH KAISEKI

◎ 華套餐 華会席 HANA

NT\$2,280

前菜 生魚片 煮物 炸物 牛肉料理 烤物

主食 水果 咖啡 or 紅茶

前菜 造里 煮物 揚物 牛肉料理 焼物 御食事

果物 コーヒー又は紅茶

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-fried Dish,

Beef Dish, Grilled Dish, Rice & Soup, Fruit,

Coffee or Tea

◎ 雅套餐 雅会席 MIYABI

NT\$2,080

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 主食

水果 咖啡 or 紅茶

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 御食事

果物 コーヒー又は紅茶

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-fried Dish,

Grilled Dish, Rice & Soup, Fruit, Coffee or Tea

☆以上菜色將依季節性更換內容

季節により内容が異なります

Menu will be changed based on seasonal food materials

商業午餐

BUSINESS LUNCH

昼御膳ランチ

小菜 | 小鉢 | Appetizer

○ 時蔬沙拉 | サラダ | Seasonal Salad

○ 煮物 | 煮物 | Boiled Dish

○ **主菜** 請選擇一種主菜 **主菜** 一品お選びください

Main Dish Please choose one from below:

- ・ 和牛涮涮鍋(日本産) NT\$1,480
和牛しゃぶしゃぶ鍋
Wagyu Beef Shabu Shabu
- ・ 特選生魚片(含油鮪) 1,380
特選さしみ盛り合わせ(トロ含む)
Superior Assorted Sashimi
- ・ 特選散壽司(含油鮪) 1,380
特選散らし寿司(トロ含む)
Superior Assorted Chirashi Sushi
- ・ 特選握壽司(含油鮪) 1,380
特選握り寿司(トロ含む)
Superior Assorted Nigiri Sushi
- ・ 海鮮鍋 | 寄せ鍋 1,250
Assorted Seafood Hot Pot
- ・ 毎日鹽烤鮮魚 | 本日の鮮魚塩焼き 1,150
Daily Grilled Fish
- ・ 牛肉涮涮鍋(美國産) | 牛しゃぶしゃぶ鍋 1,150
Beef Shabu Shabu
- ・ 散壽司 | 散らし寿司 1,150
Chirashi Sushi

- 綜合生魚片 | さしみ盛り合わせ 1,150
Assorted Sashimi
- 和風牛排 | 牛肉ステーキ(アメリカ産) 1,050
Japanese Style Steak
- 綜合天婦羅 | 天ぷら盛り合わせ 1,050
Deep Fried Shrimps & Vegetables
- 握壽司 | 握り寿司 1,050
Nigiri Sushi
- 照燒雞肉 | 鶏照り焼き 950
Grilled Teriyaki Chicken
- 鯖魚鹽烤(挪威產) | さば塩焼き 950
Grilled Mackerel
- 酥炸豬小里肌排(台灣產) | 豚ヒレカツ 950
Deep Fried Pork

◎ 食事 食事 (御飯セット) 水果 果物
Rice, Soup & Fruit

素

- 素食套餐 | 精進御膳 | Vegetarian Dish 1,250
沙拉 季節盤 煮物 主菜 烤物 主食 果物
サラダ 小鉢 煮物 強肴 焼物 御食事 果物
Salad, Season Dish, Boiled Dish, Mine Dish,
Main Dish, Noodle, Friits

午間限定

昼会席

SPECIAL LUNCH KAISEKI

◎ 丼飯套餐 昼 会席

SPECIAL LUNCH KAISEKI

◎ 手工胡麻豆腐 | 手作り胡麻とうふ

Handmade sesame tofu

◎ 和風沙拉 | 和風サラダ

Vegetable Salad with Japanese Sauce

◎ 海鮮茶碗蒸 | 海鮮茶碗蒸

Steamed Egg with seafood

・ 天婦羅丼飯(蝦 干貝 野菜) NT\$1,380

天丼 (車海老 帆立貝 野菜)

Assorted Tempura of Seafood & Vegetables don

・ 鮭魚卵丼飯 1,380

いくら丼

salmon roe don

・ 鰻魚飯 1,380

うな重

Grilled Eel rice

・ 附 蛤蜊味噌湯 季節水果 附餐飲料(咖啡或紅茶)

蛤味噌汁 季節のフルーツ 飲み物(コーヒー又は紅茶)

Clam miso soup Seasonal Fruits Drink with meal

(Coffee or blacktea)

午晚間 雙人套餐

LUNCH AND DINNER

DOUBLE KAISEKI

昼と夜の二人用会席料理

◎ 雙人火鍋套餐 二人用鍋コース NT\$5,280~6,880

DOUBLE HOT POT KAISEKI

◎ 日式精緻前菜 | 前菜盛り合わせ

Assorted Appetizer

◎ 生魚片三種 | 刺身三種

Three kinds of sashimi

◎ 明蝦天婦羅 | 車海老と野菜天婦羅

Prawns Seasonal vegetables Tempura

☆ 選擇火鍋 (2人1鍋) 鍋をお選びください (二人で一鍋)

・ 什錦海鮮鍋 | 海鮮寄せ鍋 NT\$5,280

Assorted Seafood Hot Pot

・ 香草豬肉涮涮鍋 | バニラ豚しゃぶしゃぶ 5,280

Herb Pork Shabu Shabu

・ 香草豬肉壽喜燒 | バニラ豚すき焼き 5,280

Herb Pork Sukiyaki

・ 美國牛肉涮涮鍋 5,480

アメリカ牛しゃぶしゃぶ

Sliced American Beef Shabu Shabu

・ 美國牛肉壽喜燒 5,480

アメリカ牛すき焼き

Sliced American Beef Sukiyaki

・ 日本和牛涮涮鍋 (日本産) 6,880

日本和牛しゃぶしゃぶ

Wagyu Beef Shabu Shabu

・ 日本和牛壽喜燒 (日本産) 6,880

日本和牛すき焼き

Wagyu Beef Sukiyaki

・ 附白飯或烏龍麵 水果盤

ご飯又はうどん 季節のフルーツ

Served with rice or udon noodles, fruit

宴會 套餐

会席料理

SPECIAL SEASONAL KAISEKI

◎ 中山套餐 中山会席 NAKAYAMA

NT\$4,500

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 和牛料理

主食 水果及甜點

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 和牛料理 御食事

果物とデザート

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-Fried Dish,

Grilled Dish, Wagyu Beef Dish, Rice, Dessert & Fruits

☆4人以上要預約 4名様以上は要予約

Reservation is requested upon 4 people

◎ 喜套餐 喜会席 YOROKOBI

NT\$4,000

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 和牛料理

主食 水果及甜點

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 和牛料理 御食事

果物とデザート

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-Fried Dish,

Grilled Dish, Wagyu Beef Dish, Rice, Dessert & Fruits

◎ 彩套餐 彩会席 IRODORI

NT\$3,380

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 和牛料理

主食 水果及甜點

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 和牛料理 御食事

果物とデザート

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-Fried Dish,

Grilled Dish, Wagyu Beef Dish, Rice, Dessert & Fruits

☆以上菜色將依季節性更換內容

季節により内容が異なります

Menu will be changed based on seasonal food materials

◎ 壽司套餐 SUSHI 寿司会席

NT\$2,380

前菜 煮物 炸物 烤物 壽司(七種)

鮮魚紅味噌湯 水果及甜點

前菜 煮物 揚物 焼物 寿司(七貫)

赤出し 果物とデザート

Appetizer, Boiled Dish, Deep-Fried Dish, Grilled Dish,
Sushi 7 Kinds, Red Miso Soup with Fish, Fruits&, Dessert

☆以上菜色將依季節性更換內容

季節により内容が異なります

Menu will be changed based on seasonal food materials

素

精進套餐 VEGETARIAN 精進

NT\$1,880

季節盤 前湯 煮物 炸物 豆腐料理 烤物 壽司

湯品 水果及甜點

小鉢 椀 煮物 揚物 強肴 焼物

御食事 果物とデザート

Appetizer, Seasonal Dish, Boiled Dish, Grilled Dish,
Seasonal Dish, Soup, Boiled Dish Deep Fried Vegetables
Bean Curd Dish Grilled Dish, Sushi,
Steamed Soup in Mini Kettle, Fruits& Dessert

☆以上菜色將依季節性更換內容

季節により内容が異なります

Menu will be changed based on seasonal food materials

單點 佳肴

單品料理
A La Carte

佐酒佳餚 APPETIZER 酒の肴

牛肉韃靼燒(美國產) | 牛肉のタタキ NT\$1,160
Steak Tartare with Sauce

海膽山芋(日本產) | うに山芋 820
Sea Urchin with Yam

鱈魚肝(日本產) | たら肝 520
Liver of Anglerfish

細切鮪魚拌納豆 | まぐろのタタキと納豆和え 520
Tuna Mixed with Fermented Soybean

烏魚子白蘿蔔 | からすみ大根 520
Grilled Mullet Roe & Radish

山芋細麵 | 山芋そうめん 400
Japanese Yam Noodles

山芋泥 | 山芋とろろ 260
Yam

素

毛豆 | 枝豆 230
Edamame

涼拌蔬菜 | 野菜お浸し 220
Cold Dressed Vegetables

諸味小黃瓜 | もろきゅう 220
Flavored Cucumber

綜合醬菜 | 漬物盛り合わせ 220
Mixed Pickles

兒童餐 お子様セット KID MEAL

◎限10歳以下兒童適用 10才以下のお子様に限ります

小菜 綜合炸物 烤物 蒸蛋 壽司 NT\$820

清湯 甜點

小鉢 揚物盛り合わせ 焼物 茶碗蒸し 寿司

吸物 デザート

Appetizer, Deep Fried Dish, Grilled Dish,
Steamed Egg Custard, Sushi, Clear Soup, Dessert

生魚片 造里 SASHIMI

生魚片五種(11片) | 造里盛り合わせ(11切) 1,780

Assorted Sashimi / 5 Kinds (11 Pieces)

生魚片三種(7片) | 造里盛り合わせ(7切) 1,050

Assorted Sashimi / 3 Kinds (7 Pieces)

油鮪魚生魚片(5片) | 大トロ/中トロ(5切) 時價

Raw Tuna Sashimi (5 Pieces)

酢物 沙拉 酢物とサラダ VINEGARED DISH & SALAD

豆腐 豆腐皮沙拉(佐胡麻醬) 500

手造り豆腐と生湯葉のサラダ(胡麻風味)

Hand made ToFu and ToFu skin Salad
with sesame Sauce

素

和風蔬菜沙拉 400

和風野菜サラダ(和風ドレッシング)

Vegetable Salad with Japanese Sauce

水雲酢(沖縄産) | もずく酢 260

Seaweed with Vinegar

煮物 蒸物 STEAMED DISHES

和牛豆腐煮物(日本産) | 和牛と豆腐煮物 1,160
Steamed Wagyu Beef with Tofu

鮑魚松露煮物(南非産) | 鮑トリュフ煮物 720
Steamed Abalone with Truffle

牛肉豆腐煮物(美國産) | 牛肉と豆腐煮物 720
Steamed Sliced Beef with Tofu

腐皮季節蔬菜煮物 | 湯葉と季節野菜煮物 420
Steamed Tofu Skin Sheet with Vegetables

海鮮茶碗蒸 | 海鮮茶碗むし 260
Steamed Egg with Seafood

素

有機腐皮陶鍋 | 有機湯葉の陶鍋 380
Steamed Tofu Skin Hot Pot

炸物

揚物 DEEP-FRIED DISH

綜合天婦羅(明蝦 / 海鮮 / 蔬菜) 800

天ぷら盛り合わせ(車海老 / 海鮮 / 野菜)

Assorted Tempura of Seafood & Vegetables

酥炸豬小里肌排(附生菜沙拉)(台灣產) 600

豚ヒレカツ(サラダ添え)

Deep-fried Pork with Salad

香酥生蠔(三粒 附生菜沙拉)(日本廣島產) 600

カキフライ(サラダ添え)

Deep-fried Oyster (3 Pieces) with Salad

日式炸雞 | 鶏の竜田揚げ 480

Deep-fried Chicken in Japanese Style

素

酥炸時蔬菇類天婦羅 460

野菜と木の子天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura with Seasonal and Vegetables

酥炸牛蒡 | ごぼうの唐揚げ 300

Deep-fried Burdock

日式炸豆腐 | 揚げ出し豆腐 260

Deep-fried Bean Curd in Japanese Style

烤物 焼物 GRILLED DISH

和牛肉 (香煎 / 和風醬燒) (日本產) NT\$3,000

和牛ステーキ (塩こしょう 又は 和風ソース) (日本產) (200g)

Wagyu Beef Steak (Salt & Pepper or Japanese Sauce)

☆可任選作法お選びください

Please choose one of the options

牛肉 (香煎 / 和風醬燒) (美國產) 1,250

ビーフステーキ (塩こしょう 又は 和風ソース) (美國產) (200g)

Beef Steak (Salt & Pepper or Japanese Sauce)

☆可任選作法 お選びください

Please choose one of the options

鹽烤青甘下巴 (日本產) | ブリかまの塩焼き 950

Grilled Japanese Amberjack chin with Salt

花魚一夜干 (日本產) | ほっけ一夜干し 820

Grilled Over-night Dried Hokkaido Fish

鱈魚味噌焼 | 鱈 西京焼き 760

Saikyo Miso Yaki Cod

鹽烤干貝 (3個) (日本產) | 帆立貝塩焼き (3個) 600

Grilled Scallop (3 Pieces)

鹽燒花枝 | 花枝の塩焼き 600

Grilled Squid with salt

鹽烤明蝦 (2尾) | 車海老塩焼き (2本) 560

Grilled Prawn (2 Pieces)

蒲燒鰻魚 (台灣產銷日本) | うなぎの蒲焼き 時價

Grilled Eel with Teriyaki Sauce

本日魚鹽烤 | 本日の魚の塩焼き 時價

Grilled Salted Fresh Fish

素

烤米茄子田樂味噌 | 米茄子のみそ田樂 260

Grilled Eggplants with Miso



食事 NOODLE、RICE

鰻魚飯(台灣產銷日本) | うな重

Grilled Eel over Rice

NT\$時價

天婦羅蕎麥麵 | 天ぷらそば (車海老1本/野菜3種)

720

Assorted Tempura with soba

・冷たいお蕎麦のご用意もできます

鍋焼烏龍麵 | 鍋焼きうどん (車海老1本付き)

720

Japanese Noodle in Steel Hot Pot

日式飯糰(2個)(鮭魚&梅子) | おにぎり(鮭&梅干し) 300

Rice Balls (2 Pieces) (Salmon & Plum)

鮭魚茶泡飯(挪威產) | 鮭茶漬け

300

Salted Salmon and Rice with Green Tea

素

蕎麥麵 | ざるそば | Soba

320

・温かいお蕎麦のご用意もできます

梅子茶泡飯 | 梅茶漬け

320

Pickled Plum and Rice with Green Tea

清湯 吸物 SOUP

土瓶蒸 | 土瓶蒸し NT\$480
Steamed Soup in Mini Kettle

蛤蜊清湯 | はまぐり吸い物 360
Clams Clear Soup

魚清湯 | 魚の澄まし汁 360
Fish Clear Soup

紅味噌魚頭湯 | 魚の赤出し 300
Fish Head with Red Miso Soup

田舎味噌湯 | 田舎味噌汁 110
Vegetables with Miso Soup

素

裙帶芽清湯 | わかめ澄まし汁 110
Wakame Clear Soup

壽司 SUSHI

特選散壽司 | 特上散らし寿司 NT\$1,780
Superior Assorted Chirashi Sushi

特選綜合握壽司(九種) 1,780
特上にぎり盛り合わせ(九貫)
Superior Assorted Nigiri Sushi (9 Pieces)

綜合握壽司(七種) | にぎり盛り合わせ(七貫) 松 1,360
Assorted Nigiri Sushi (7 Pieces) 竹 1,160

散壽司 | 散らし寿司 櫻 1,360
Chirashi Sushi 菊 1,160

握壽司 單點 (一份二粒) **にぎり寿司** (2カンの値段) ——

NIGIRI SUSHI (2 pieces)

和牛炙焼 (日本産) 炙り和牛 (60g) Grilled Wagyu Beef	NT\$920
海膽 (日本産) うに Sea Urchin	860
比目魚縁側 (日本産) えんがわ Flatfish	480
鮭魚卵 (日本産) いくら Salmon Roe	480
干貝 (日本産) 帆立貝 Scallop	480
青甘魚 (日本産) ぶり (腹身) Japanese Amberjack	300/400
白甘魚 (日本産) しまあじ (腹身) Shima-aji	300/400
花枝 いか Squid	380
鯖魚 (期間限定) (日本産) さば Mackerel	380
真鯛 真鯛 Snapper	380
鮪魚 (台灣東港産) まぐろ Tuna	370
鮭魚 (挪威産) サーモン Salmon	370
星鰻 (日本産) 穴子 Conger Eel	370
厚煎蛋 玉子焼き Tamago Yaki	230

卷壽司 卷 寿司 SUSHI ROLL

油鮪魚蔥花細卷 | ねぎトロ細巻き NT\$800

Minced Tuna Belly and Sprin Onion Sushi Roll

花壽司 | はな寿司 (車海老1本付) 480

Variety Rice Roll in Fancy Pattern

軟殼蟹壽司 | ソフトシェルクラブ寿司 480

Softshell Crab Sushi Roll

太卷 | 太巻き 400

Variety Sushi Roll

明蝦酪梨卷壽司 | 車海老とアボカド巻き 350

Prawn & Avocado Sushi Roll

鮪魚細卷 | 鉄火巻き 350

Tuna Sushi Roll

豆皮壽司 | いなり寿司 (2個) 160

Inari Sushi

素

紅梅紫蘇細卷 | 梅しそ巻き 260

Plum & Perilla Sushi Roll

納豆細卷 | 納豆巻き 260

Natto Sushi Roll

小黃瓜卷壽司 | かっぱ巻き 220

Cucumber Sushi Roll



手巻き HAND ROLLED

海膽(日本産) | うに

Sea Urchin

NT\$720

油鮪魚蔥花 | ねぎトロ

Minced Tuna Belly and Spring onion

620

鮭魚卵(日本産) | いくら

Raw Salmon Roe

500

明蝦酪梨 | 車海老とアボカド

Prawn & Avocado

260

明蝦蘆筍 | 車海老とアスパラ

Prawn & Asparagus

260

素

酪梨 | アボカド

Avocado

140

蘆筍 | アスパラ

Asparagus

140

牛蒡 | ごぼう

Burdock

140

◎ 自備酒水於本餐廳需酌收酒水服務費

お酒をお持ち込みの際には追加でサービス料金をご請求いたします。

Corkage fee will be charged if applicable in this restaurant.

鍋物 鍋物 (2名様分) HOT POT

和牛壽喜焼 (日本産) NT\$4,380
和牛すきやき鍋 (250g)
Wagyu Beef Sukiyaki

和牛涮涮鍋 (日本産) 4,380
和牛しゃぶしゃぶ鍋 (250g)
Wagyu Beef Shabu Shabu

精選集鮮鍋 | 特上海鮮鍋 3,680
Daily Special Seafood Hot Pot
☆可選擇昆布清湯或味噌風味湯
食材の入荷状況によりちり鍋又はみそ鍋のご用意となります

美國牛肉涮涮鍋 | アメリカ牛しゃぶしゃぶ鍋 (250g) 2,780
Sliced American Beef Shabu Shabu

美國牛肉壽喜鍋 | アメリカ牛すきやき鍋 (250g) 2,780
Sliced American Beef Sukiyaki

酵母豚涮涮鍋 (台灣産) 2,680
酵母豚しゃぶしゃぶ鍋 (250g)
Sliced Taiwanese Pork Shabu Shabu

香草豬涮涮鍋 (台灣産) 2,680
バニラ豚すきやき鍋 (250g)
Herb Pork Sukiyaki

什錦海鮮鍋 | 寄せ鍋 (海鮮 肉類 野菜) 2,580
Assorted Seafood Hot Pot

-
- ◎ 本餐廳全面使用台灣豬肉，請安心食用。
中山は、台湾産豚肉を使用しております。
Nakayama uses only pork from Taiwan.
- ◎ 和牛は日本から輸入 | 牛肉はアメリカから輸入
Wagyu Beef from Japan | Beef from America