

午餐 限定

SPECIAL LUNCH KAISEKI
昼会席

◎ **華套餐 HANA 華会席** NT\$2,180

前菜 生魚片 煮物 炸物 牛肉料理 烤物

主食 水果 咖啡 or 紅茶

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-fried Dish,
Beef Dish, Grilled Dish, Rice & Soup, Fruit,
Coffee or Tea

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

◎ **雅套餐 MIYABI 雅会席** NT\$1,980

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 主食

水果 咖啡 or 紅茶

Appetizer, Sashimi, Boiled Dish, Deep-fried Dish,
Grilled Dish, Rice & Soup, Fruit, Coffee or Tea

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 御食事

果物 コーヒー又は紅茶

☆以上菜色將依季節性更換內容

Menu will be changed based on seasonal food materials
季節により内容が異なります

商業午餐

BUSINESS LUNCH

昼御膳ランチ

- 小菜 | Appetizer | 小鉢
- 時蔬沙拉 | Seasonal Salad | サラダ
- 煮物 | Boiled Dish | 煮物
- **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\$1,380
和牛しゃぶしゃぶ鍋
Wagyu Beef Shabu Shabu
- 特選生魚片(含油鮭) 1,280
特選さしみ盛り合わせ(トロ含む)
Superior Assorted Sashimi
- 特選散壽司(含油鮭) 1,280
特選散らし壽司(トロ含む)
Superior Assorted Chirashi Sushi
- 特選握壽司(含油鮭) 1,280
特選握り壽司(トロ含む)
Superior Assorted Nigiri Sushi
- 海鮮鍋 | 寄せ鍋 1,150
Assorted Seafood Hot Pot
- 毎日鹽烤鮮魚 | 本日の鮮魚塩焼き 1,080
Daily Grilled Fish
- 牛肉涮涮鍋(美國産) | 牛しゃぶしゃぶ鍋 1,080
Beef Shabu Shabu
- 散壽司 | 散らし壽司 1,080
Chirashi Sushi
- 綜合生魚片 | さしみ盛り合わせ 1,080
Assorted Sashimi
- 和風牛排 | 牛肉ステーキ(アメリカ産) 980
Japanese Style Steak

- 綜合天婦羅 | 天ぷら盛り合わせ 980
Deep Fried Shrimps & Vegetables
- 握壽司 | 握り寿司 980
Nigiri Sushi
- 照燒雞肉 | 鶏照り焼き 880
Grilled Teriyaki Chicken
- 鯖魚鹽烤(挪威產) | さば塩焼き 880
Grilled Mackerel
- 酥炸豬小里肌排(台灣產) | 豚ヒレカツ 880
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 1,180
沙拉 季節盤 煮物 主菜 烤物 主食 果物
Salad, Season Dish, Boiled Dish, Mine Dish,
Main Dish, Noodle, Friits
サラダ 小鉢 煮物 強肴 焼物 御食事 果物

宴會 套餐

SPECIAL SEASONAL KAISEKI
会席料理

◎ 中山套餐 NAKAYAMA 中山会席 NT\$4,380

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 和牛料理

主食 水果及甜點

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

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

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 和牛料理 御食事

果物とデザート

☆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 YOROKOBI 喜会席 NT\$3,880

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 和牛料理

主食 水果及甜點

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

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

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 和牛料理 御食事

果物とデザート

◎ 彩套餐 IRODORI 彩会席 NT\$3,280

前菜 生魚片 煮物 炸物 烤物 和牛料理

主食 水果及甜點

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

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

前菜 造里 煮物 揚物 焼物 和牛料理 御食事

果物とデザート

☆以上菜色將依季節性更換內容

Menu will be changed based on seasonal food materials

季節により内容が異なります

◎ 壽司套餐 SUSHI 壽司会席

NT\$2,280

前菜 煮物 炸物 烤物 壽司(七種)

鮮魚紅味噌湯 水果及甜點

Appetizer, Boiled Dish, Deep-Fried Dish, Grilled Dish,

Sushi 7 Kinds, Red Miso Soup with Fish, Fruits&, Dessert

前菜 煮物 揚物 燒物 壽司(七貫)

赤出し 果物とデザート

☆以上菜色將依季節性更換內容

Menu will be changed based on seasonal food materials

季節により内容が異なります

素

精進套餐 VEGETARIAN 精進

NT\$1,780

季節盤 前湯 煮物 炸物 豆腐料理 烤物 壽司

湯品 水果及甜點

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

小鉢 椀 煮物 揚物 強肴 燒物

御食事 果物とデザート

☆以上菜色將依季節性更換內容

Menu will be changed based on seasonal food materials

季節により内容が異なります

單點 佳肴

A La Carte
單品料理

佐酒佳餚 APPETIZER 酒の肴

牛肉韃靼燒(美國產) | 牛肉のタタキ
Steak Tartare with Sauce NT\$1,080

海膽山芋(日本產) | うに山芋
Sea Urchin with Yam 780

鱈魚肝(日本產) | たら肝
Liver of Anglerfish 480

細切鮪魚拌納豆 | まぐろのタタキと納豆和え
Tuna Mixed with Fermented Soybean 480

烏魚子白蘿蔔 | からすみ大根
Grilled Mullet Roe & Radish 480

山芋細麵 | 山芋そうめん
Japanese Yam Noodles 380

山芋泥 | 山芋とろろ
Yam 250

素

毛豆 | 枝豆
Edamame 220

涼拌蔬菜 | 野菜お浸し
Cold Dressed Vegetables 200

諸味小黃瓜 | もろきゅう
Flavored Cucumber 200

綜合醬菜 | 漬物盛り合わせ
Mixed Pickles 200

兒童餐 KID MEAL お子様セット

◎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\$780
清湯 甜點

Appetizer, Deep Fried Dish, Grilled Dish,
Steamed Egg Custard, Sushi, Clear Soup, Dessert
小鉢 揚物盛り合わせ 焼物 茶碗蒸し 寿司
吸物 デザート

生魚片 SASHIMI 造里

生魚片五種(11片) | 造里盛り合わせ(11切) 1,680
Assorted Sashimi / 5 Kinds (11 Pieces)

生魚片三種(7片) | 造里盛り合わせ(7切) 980
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 VINEGARED DISH & SALAD 酢物とサラダ

豆腐 豆腐皮沙拉(佐胡麻醬) 480
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 380
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 250
Seaweed with Vinegar

煮物 蒸物 STEAMED DISHES 煮物 蒸物 ——

和牛豆腐煮物(日本産) | 和牛と豆腐煮物 1,080
Steamed Wagyu Beef with Tofu

鮑魚松露煮物(南非産) | 鮑トリュフ煮物 680
Steamed Abalone with Truffle

牛肉豆腐煮物(美國産) | 牛肉と豆腐煮物 680
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 250
Steamed Egg with Seafood

素

有機腐皮陶鍋 | 有機湯葉の陶鍋 350
Steamed Tofu Skin Hot Pot

炸物 DEEP-FRIED DISH 揚物

- 綜合天婦羅(明蝦 / 海鮮 / 蔬菜) 780
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) 560
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) 560
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 460
Deep-fried Chicken in Japanese Style

素

- 酥炸時蔬菇類天婦羅 420
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 280
Deep-fried Burdock
- 日式炸豆腐 | 揚げ出し豆腐 250
Deep-fried Bean Curd in Japanese Style

烤物 GRILLED DISH 焼物

和牛肉(香煎/和風醬燒)(日本産) **NT\$2,880**
和牛ステーキ(塩こしょう又は和風ソース)(日本産)(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)(美國産) **1,180**
ビーフステーキ(塩こしょう又は和風ソース)(美國産)(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(日本産)|ブリかまの塩焼き **900**
Grilled Japanese Amberjack chin with Salt

花魚一夜干(日本産)|ほっけ一夜干し **780**
Grilled Over-night Dried Hokkaido Fish

鱈魚味噌焼|鱈西京焼き **720**
Saikyo Miso Yaki Cod

鹽烤干貝(3個)(日本産)|帆立貝塩焼き(3個) **580**
Grilled Scallop (3 Pieces)

鹽燒花枝|花枝の塩焼き **580**
Grilled Squid with salt

鹽烤明蝦(2尾)|車海老塩焼き(2本) **520**
Grilled Prawn (2 Pieces)

蒲燒鰻魚(台灣産銷日本)|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 **250**
Grilled Eggplants with Miso

食事 NOODLE、RICE 食事

鰻魚飯(台灣產銷日本) | うな重 NT\$時價
Grilled Eel over Rice

天婦羅蕎麥麵 | 天ぷらそば(車海老1本/野菜3種) 680
Assorted Tempura with soda
・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) 680
Japanese Noodle in Steel Hot Pot

日式飯糰(2個)(鮭魚&梅子) | おにぎり(鮭&梅干し) 280
Rice Balls (2 Pieces) (Salmon & Plum)

鮭魚茶泡飯(挪威產) | 鮭茶漬 280
Salted Salmon and Rice with Green Tea

素

蕎麥麵 | ざるそば | Soba 300
・温かいお蕎麦のご用意もできます

梅子茶泡飯 | 梅茶漬 300
Pickled Plum and Rice with Green Tea

清湯 SOUP 吸物

- 土瓶蒸 | 土瓶蒸し NT\$450
Steamed Soup in Mini Kettle
- 蛤蜊清湯 | はまぐり吸い物 350
Clams Clear Soup
- 魚清湯 | 魚の澄まし汁 350
Fish Clear Soup
- 紅味噌魚頭湯 | 魚の赤出し 280
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 寿司

- 特選散壽司 | 特上散らし寿司 NT\$1,680
Superior Assorted Chirashi Sushi
- 特選綜合握壽司(九種) 1,680
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 1,280
竹 1,080
Assorted Nigiri Sushi (7 Pieces)
- 散壽司 | 散らし寿司 櫻 1,280
菊 1,080
Chirashi Sushi

握壽司 單點 (一份二粒) **NIGIRI SUSHI (2 pieces)** —

にぎり寿司 (2カンの値段)

和牛炙焼(日本産) 炙り和牛 (60g) Grilled Wagyu Beef	NT\$880
海膽(日本産) うに Sea Urchin	800
比目魚縁側(日本産) えんがわ Flatfish	460
鮭魚卵(日本産) いくら Salmon Roe	450
干貝(日本産) 帆立貝 Scallop	450
青甘魚(日本産) ぶり(腹身) Japanese Amberjack	280/380
白甘魚(日本産) しまあじ(腹身) Shima-aji	280/380
花枝 いか Squid	360
鯖魚(期間限定)(日本産) さば Mackerel	350
真鯛 真鯛 Snapper	350
鮪魚(台灣東港産) まぐろ Tuna	350
鮭魚(挪威産) サーモン Salmon	350
星鰻(日本産) 穴子 Conger Eel	350
厚煎蛋 玉子焼き Tamago Yaki	220

卷壽司 SUSHI ROLL 卷 寿司

油鮪魚蔥花細卷 | ねぎトロ細巻き **NT\$780**
Minced Tuna Belly and Sprin Onion Sushi Roll

花壽司 | はな寿司 (車海老1本付) **460**
Variety Rice Roll in Fancy Pattern

軟殻蟹壽司 | ソフトシェルクラブ寿司 **460**
Softshell Crab Sushi Roll

太卷 | 太巻き **380**
Variety Sushi Roll

明蝦酪梨卷壽司 | 車海老とアボカド巻き **330**
Prawn & Avocado Sushi Roll

鮪魚細卷 | 鉄火巻き **330**
Tuna Sushi Roll

豆皮壽司 | いなり寿司 (2個) **150**
Inari Sushi

素

紅梅紫蘇細卷 | 梅しそ巻き **250**
Plum & Perilla Sushi Roll

納豆細卷 | 納豆巻き **250**
Natto Sushi Roll

小黃瓜卷壽司 | かつば巻き **200**
Cucumber Sushi Roll

手巻 HAND ROLLED 手巻き

海膽(日本産) | うに NT\$680
Sea Urchin

油鮪魚蔥花 | ねぎトロ 580
Minced Tuna Belly and Spring onion

鮭魚卵(日本産) | いくら 480
Raw Salmon Roe

明蝦酪梨 | 車海老とアボカド 250
Prawn & Avocado

明蝦蘆筍 | 車海老とアスパラ 250
Prawn & Asparagus

素

酪梨 | アボカド 130
Avocado

蘆筍 | アスパラ 130
Asparagus

牛蒡 | ごぼう 130
Burdock

◎ 自備酒水於本餐廳需酌收酒水服務費

Corkage fee will be charged if applicable in this restaurant.

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。

鍋物 HOT POT 鍋物 (2名様分)

和牛壽喜焼(日本産) 和牛すきやき鍋 (250g) Wagyu Beef Sukiyaki	NT\$4,280
和牛涮涮鍋(日本産) 和牛しゃぶしゃぶ鍋 (250g) Wagyu Beef Shabu Shabu	4,280
精選集鮮鍋 特上海鮮鍋 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	3,580
美國牛肉涮涮鍋 アメリカ牛しゃぶしゃぶ鍋 (250g) Sliced American Beef Shabu Shabu	2,680
美國牛肉壽喜鍋 アメリカ牛すきやき鍋 (250g) Sliced American Beef Sukiyaki	2,680
酵母豚涮涮鍋(台灣産) 酵母豚しゃぶしゃぶ鍋 (250g) Sliced Taiwanese Pork Shabu Shabu	2,580
酵母豚壽喜鍋(台灣産) 酵母豚すきやき鍋 (250g) Sliced Taiwanese Pork Sukiyaki	2,580
什錦海鮮鍋 寄せ鍋 (海鮮 肉類 野菜) Assorted Seafood Hot Pot	2,480

◎ 本餐廳全面使用台灣豬肉，請安心食用。
Nakayama uses only pork from Taiwan.
中山は、台灣産豚肉を使用しております。

◎ 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