

# 日式商業午間套餐

## Weekday Lunch Set

### 昼の定食

芥末章魚

Octopus wasabi

たこわさび

時蔬季節沙拉

Seasonal salad

季節野菜サラダ

主餐擇一 (8選1)

Main Course (Choose one from the following)

メインコースどちらか1つを選ぶべき

季節綜合生魚片套餐

NT\$580

Selection of sashimi

刺身盛り合わせ

季節綜合握壽司套餐

NT\$580

Selection of nigiri sushi

握り寿司盛り合わせ

季節綜合海鮮丼套餐

NT\$580

Bowl of rice with sashimi

季節の海鮮丼

鹽烤挪威鯖魚套餐

NT\$520

Broiled mackerel with salt

ノルウェー産の鯖塩焼き

香酥廣島生蠔套餐

NT\$580

Deep fried Hiroshima oyster

広島産のかきフライ

鹽烤挪威鮭魚套餐

NT\$620

Broiled salmon with salt

ノルウェー産のサモーン塩焼き

醬燒蒲燒鰻魚套餐

NT\$680

Broiled kabayaki eel

うなぎの蒲焼

鹽烤美國頂級無骨牛小排套餐 NT\$760

Broiled U.S. Angus beef boneless spare rib with salt

米国産骨なしショートリブ塩焼き

越光米白飯、漬物、味噌湯

Steamed Koshihikari rice and pickles、Miso soup with tofu

ご飯、漬け物、味噌汁

季節水果、精緻甜點

Seasonal fresh fruits、Dessert of the day

季節の果物、当日のデザート

本菜單品項包括以下食品過敏原:麩質、甲殼類、魚類、蛋類、大豆、乳製品、頭足類、海膽、芝麻。

This menu contains following allergens:

gluten, crustacean, fish, egg, soybeans, dairy produce, cephalopods, urchin, sesame.

本製品にはグルテンを含む穀物、甲殼類、魚類、卵、大豆、乳製品、頭足類、ウニ、ゴマが含まれています。

以上價格皆以新台幣計算，需另加10%服務費

如您有特殊的飲食需求或食物過敏，請事先告知我們

All prices are in TWD and subject to 10% service charge.

Please let us know if you have any dietary requirements or food allergies.

上記の料金はTWDで計算され、10%のサービス料が加算されます

特別な食事や食物アレルギーがある場合は、事前にお知らせください