



供應時間 | Operation Hours

11:30AM~14:00PM/17:30PM~21:00PM

Last Order – 13:30PM & 20:30PM



所有價格須另加一成服務費

All prices are subject to 10% service charge.

料金には10%のサービス料が加算されます



如自備酒水飲品，將酌收酒水服務費

果汁、釀造酒(葡萄酒類) 每瓶酌收NT\$500

烈酒類35度以上 每瓶酌收NT\$1,000

Corkage for bring your own alcoholic beverage.

お客様がご自身でお酒やその他飲料を用意

されている場合はサービス料として500元頂戴します

スピリッツ(蒸餾酒)1本につき NT\$1,000の持ち込み料を頂戴いたします

沙拉・珍味 | Salad | サラダ・珍味



鮭魚山藥細麵



鮑魚沙拉

水雲酢(可素)

Seaweed in Vinegar (Vegetarian)

もずく酢(ベジタリアン食用可)

\$120

萬里風味(榨菜干貝)

Marinated Scallops

ホタテと菜漬け

\$120

核桃小女子

Sweet and Salty Walnuts w. Dried Fish

くるみと小女子の佃煮

\$120

和風時蔬沙拉

Japanese-style Vegetable Salad

和風サラダ

\$220

海の幸沙拉

Japanese-style Seafood Salad

海鮮サラダ

\$320

山藥細麵

Yam Vermicelli

山芋の素麵

\$360

鮭魚卵山藥細麵

Salmon Roe Yam Vermicelli

山芋イクラソーメン

\$420

鮑魚沙拉

Abalone Salad

アワビのサラダ

\$480

生魚片 | Sashimi | 刺身



旗魚刺身 \$120/片

Sailfish Sashimi/Piece
カジキ刺身/枚

海鱺刺身 \$120/片

Cobia Sashimi/Piece
スギ刺身/枚

鮭魚刺身 \$120/片

Salmon Sashimi/Piece
サーモン刺身/枚

花枝刺身 \$120/片

Squid Sashimi/Piece
イカ刺身/枚

鮪魚刺身 \$150/片

Tuna Sashimi/Piece
マグロ刺身/枚

干貝刺身 \$180/個

Scallop/Piece
ホタテ刺身/枚

牡丹蝦刺身 \$200/隻

Spot Prawn Sashimi/Piece
ボタンエビ/枚

黑鮪魚刺身 \$400/片

BlueFin Tuna Sashimi/Piece
クロマグロ/枚

海膽刺身 \$560/份

Sea Urchin Sashimi/Piece
ウニ刺身/枚

順園刺身 (7片) \$450/份

Jyun-En Signature Sashimi/7 pieces
順園おまかせ(7枚)

頂級腹刺身 (2蝦；5片肚) \$980/份

Selected assorted belly sashimi 5 peices and 2 Botan shrimps
特上刺身5切れとボタンエビ2尾の盛り合わせ

手卷・寿司 | Hand Roll・Sushi | 手巻き・寿司

蝦手巻 \$80

Shrimp Hand Roll
海老手巻き

蘆筍手巻(可素) \$80

Asparagus Hand Roll (vegetarian)
アスパラガス手巻き(ベジタリアン食用可)

蝦蘆筍手巻 \$100

Shrimp and Asparagus Hand Roll
エビとアスパラガス手巻き

鰻魚手巻 \$150

Eel Hand Roll
うなぎ手巻き

鮭魚卵手巻 \$160

Salmon Roe Hand Roll
イクラ手巻き

海膽手巻 \$200

Sea Urchin Hand Roll
ウニ手巻き

豆皮寿司 \$80/兩粒

Inari Sushi/2 piece
稲荷ずし/2貫

墨魚握寿司 \$100/粒

Cuttlefish Nigirizushi/piece
イカの握り/貫

鮭魚卵寿司 \$120/粒

Salmon Roe Sushi/piece
いくら寿司/貫

比目魚鰭邊肉握寿司 \$180/粒

Flatfish Fin Nigirizushi/piece
えんがわの握り/貫

手卷・寿司 | Hand Roll・Sushi | 手巻き・寿司



海膽寿司

Sea Urchin Sushi/piece
ウニ寿司/貫

\$180/粒

卷寿司

Rolled Sushi
巻き寿司

\$180

酪梨寿司

Avocado Sushi
アボカド寿司

\$260

花寿司

Flower Sushi
花寿司

\$320

綜合寿司

Assorted Sushi
寿司盛り合わせ

\$380

握寿司

Assorted Nigirizushi /six pieces
握り寿司盛り合わせ/六貫

\$380/六貫

特上握寿司

Special Nigirizushi /six pieces
特上握り寿司盛り合わせ/六貫

\$880/六貫

燒烤 | Grilled Dish | 焼き物



牛小排桑燒



明太子海大蝦

明太子海大蝦 \$180

Grilled Prawn w. Cod Roe Spread

明太子と車海老のチーズ焼き

雞肉大蔥串燒 (2串) \$220

Chicken Skewers(2 Skewers)

鶏肉とねぎまの串焼き (2串)

時魚海鹽燒 \$240

Grilled Seasonal Fish with Salt

旬の魚の塩焼き

牛小排玉蔥燒卷 (2串) \$280

Grilled Beef Short Ribs With Onions (2 Skewers)

牛カルビのねぎま (2串)

照燒羊排 \$300

Teriyaki Lamb Chops

照り焼きラム

牛小排桑燒 \$360

Grilled Beef Short Ribs

牛カルビの桑焼き

鰺魚一夜干 \$360

Paradise Threadfin

いちやぼし

鹽烤鮭魚頭 \$380

Grilled Salmon Head with Salt

鮭の兜の塩焼き

青甘下巴海鹽燒 \$520

Grilled Fish Jaw with Salt

ブリカマの塩焼き

煮物 | Stewed Dish | 煮物



時令魚酒蒸

Steamed Seasonal Fish with Sake
旬の魚の酒蒸し

\$180

炒牛蒡

Stir-fried Burdock
ごぼうの炒め

\$180

車海老田舎蒸

Steamed Prawn w. Garlic
車海老の田舎蒸し

\$200

鮮炒時蔬(可素)

Stir-fried Vegetable (vegetarian)
野菜炒め(ベジタリアン食用可)

\$200

紅焼魚頭

Braised Fish Head
魚の兜煮

\$680

鍋物 | Hot pot | お鍋



壽喜鍋

Sukiyaki Pot

すき焼き鍋

\$680

味噌魚首海鮮鍋

Fish Head and Seafood Pot(Miso Soup)

味噌魚の頭海鮮鍋

\$680

牛小排鍋

Beef Ribs Pot

牛カルビ鍋

\$1,080

雙人海鮮鍋

Seafood Pot for 2 persons

シーフード鍋/ 二人前

\$2,080

炸物 | Deep-Fried Dish | 揚げ物



揚出豆腐

Deep-Fried Tofu
揚げ出し豆腐

\$80

芝麻牛蒡

Sesame Burdock
黒ゴマごぼう

\$180

海鮮胡麻豆腐

Sesame Tofu with Seafood stuffed in
海鮮入りのごま豆腐揚げ

\$180

魚天婦羅

Fish Tempura
魚の天ぷら

\$180

野菜天婦羅(可素)

Vegetable Tempura(Vegetarian)
野菜天ぷら(ベジタリアン食用可)

\$200

蝦天婦羅

Prawn Tempura
エビ天ぷら

\$280

飯・麺 | Rice・Noodle | ご飯・麺類



鮭魚鬆炒飯

\$220

Fried Rice with Fried Shredded Salmon

鮭チャーハン

海鮮丼飯

\$320

Seafood Rice Bowl

海鮮丼

日式炒烏龍

\$360

Japanese Fries Udon

焼きうどん

魚片海鮮粥(無附湯)

\$380

Fish and Seafood Congee

海鮮おかゆ

鰻魚飯

\$580

Eel Rice Bowl

うなぎ丼

鮭魚親子丼飯

\$580

Salmon Rice Bowl with Salmon Roe

鮭の親子丼

鮪魚海膽丼

\$680

Tuna and Sea Urchin Rice Bowl

マグロとウニ丼

以上均附湯

All dishes above are served with soups

以上の丼類がスープ付きます。

湯 | Soup | スープ



海帶芽湯

Japanese Seaweed Soup
わかめスープ

\$60

味噌湯

Miso Soup
みそ汁

\$80

鮮魚味噌湯

Fish Miso Soup
鮮魚のみそ汁

\$150

鮮魚清湯

Fish Soup
魚介のスープ

\$160

蛤蜊湯

Clam Soup
はまぐりの潮汁

\$160

鮑魚田園蔬果沙拉

Abalone and Vegetable Salad

アワビの田園風サラダ

旬令鮮魚刺身

Seasonal Fish Sashimi

旬の魚の刺身

海大蝦天婦羅

Prawn Tempura

海老天ぷら

蝦卵玉子蒸 / 白身魚酒蒸 (二選一)

Steamed Eggs and Shrimp Roes or Steamed White Fish with Sake

えびこ茶碗蒸し/白身魚の酒蒸し(二者択一)

主菜 | Main Dishes | 主菜

(四選一・Choose one from four below・四者択一)

★香料戰斧豬

Spiced Tomahawk Pork Chops

トマホークポークチョップ

★照燒雞腿

Teriyaki Chicken Leg

鳥ものの照り焼き

★鯖魚海鹽燒

Salt-baked Fillet of Mackerel

鯖の塩焼き

★當日主食

Main Dish of the Day

当日主食



精緻握壽司

Assorted Nigirizushi

握り壽司

鮮魚味噌汁

Fish Miso Soup

鮮魚のみそ汁

季節果物

Seasonal Fruit

旬の果物

時令甜品 / 咖啡 (二選一)

Dessert or Coffee

デザート/コーヒー(二者択一)