

沙拉・珍味 | Salad | サラダ・珍味

和風時蔬沙拉 Japanese-style Vegetable Salad 和風サラダ	\$220
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

干貝刺身 Scallop/Piece ホタテ刺身/枚	\$180/個
甜蝦刺身(3隻) Sweet Sashimi/3 Pieces ボタンエビ/3枚	\$250/份
順園刺身(7片) Jyun-En Signature Sashimi/7 pieces 順園おまかせ(7枚)	\$450/份
頂級腹刺身(2干貝;5片肚) Selected assorted belly sashimi 5 peices and 2 scallop 特上刺身5切れと帆立2個の盛り合わせ	\$1,180/份

手卷・壽司 | Hand Roll · Sushi | 手巻き・寿司

蝦蘆筍手卷 Shrimp and Asparagus Hand Roll エビとアスパラガス手巻き	\$100
鮭魚卵手卷 Salmon Roe Hand Roll イクラ手巻き	\$160
豆皮壽司 Inari Sushi/2 piece 稲荷ずし(2貫)	\$80/份
握壽司(6貫) Assorted Nigirizushi /6 pieces 握り寿司盛り合わせ(六貫)	\$420/份
特上握壽司 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

照燒雞腿 Teriyaki Chicken Leg 鳥ももの照り焼き	\$260
鯖魚海鹽燒 Salt-baked Fillet of Mackerel 鯖の塩焼き	\$260
時魚海鹽燒 Grilled Seasonal Fish with Salt 旬の魚の塩焼き	\$280
鹽烤鮭魚頭 Grilled Salmon Head with Salt 鮭の兜の塩焼き	\$480
青甘下巴海鹽燒 Grilled Fish Jaw with Salt ブリカマの塩焼き	時價

煮物 | Stewed Dish | 煮物

玉子蒸 Japanese Steamed Egg Custard 茶碗蒸し	\$120
鮮炒時蔬(可素) Stir-fried Vegetable (vegetarian) 野菜炒め(ベジタリアン食用可)	\$220

炸物 | Deep-Fried Dish | 揚げ物

揚出豆腐 Deep-Fried Tofu 揚げ出し豆腐	\$80
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
炸芝麻牛蒡 Sesame Burdock 黒ゴマごぼう	\$240
海鮮胡麻豆腐 Sesame Tofu with Seafood stuffed in 海鮮入りのごま豆腐揚げ	\$260
海大蝦天婦羅 Prawn Tempura エビ天ぷら	\$280

飯・麵 | Rice · Noodle | ご飯・麵類

鮭魚鬆炒飯(附湯) Fried Rice with Fried Shredded Salmon with Soup 鮭チャーハン(スープ付きます)	\$320
日式炒烏龍(附湯) Japanese Fries Udon with Soup 焼きうどん(スープ付きます)	\$360

湯 | Soup | スープ

蛤蜊湯 Clam Soup はまぐりの潮汁	\$160
鮮魚味噌湯 Fish Miso Soup 鮮魚のみそ汁	\$180



供應時間 | Operation Hours
11:30AM~14:00PM/17:30PM~21:00PM
Last Order - 13:30PM & 20:30PM

餐廳低消 NT\$ 750 | 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

午間定食
Lunch Set | ランチ定食

\$980

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
海老天ぶら

蝦卵玉子蒸 / 白身魚酒蒸 (二選一)
Steamed Eggs and Steamed Eggs with Shrimp Rose
えびこ茶碗蒸し / 白身魚の酒蒸し (二者択一)



主菜 | Main Dishes | 主菜

(三選一 · Choose one from three below · 三者択一)

★照燒雞腿

Teriyaki Chicken Leg
鳥ももの照り焼き

★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

西京和食套餐

Saikyo Delight Set Menu | 西京焼き定食

\$1,380

淡菜磯煮鮑前菜

Isoyaki Abalone & Mussels
ムール貝の磯煮

花枝大腹刺身握壽司

Flowery belly Sashimi & Salmon/Tuna Nigiri Sushi
イカ腹刺身握り壽司

野菜大蝦天婦羅

Shrimp and Assorted Vegetable Tempura
海老と野菜の天ぷら

大比目魚西京燒

Saikyo Miso Yaki Halibut
ひらめの西京焼き

鐵板和牛佐蘋果燒肉醬

Wagyu Teppanyaki with Apple Barbecue Sauce
鉄板和牛 りんご焼肉ソース添え

蒜子二枚貝海藻干貝湯

Seaweed Soup with Scallops, Clam and Garlic
ニンニク海藻と帆立の吸い物

季節鮮果物

Seasonal cut Fruits
旬の果物



海之幸海鮮鍋套餐

Yamazato seafood pot Set | 海の幸海鮮鍋定食

\$1,380

御節三點盛

Appetizer Trio
前菜三点盛り

海之幸海鮮鍋

Yamazato Seafood Pot
海の幸海鮮鍋

季節時蔬盤

Seasonal Vegetable Plate
旬の野菜

日本葛粉絲 / 越光白米 (二選一)

Kuzukiri or Rice
くずきり / コシヒカリ (二者択一)

季節鮮果物

Seasonal cut Fruits
旬の果物

手做甜品

Dessert
甘味



肉品加點菜 | Side Order | 追加

美國牛五花

Short Plate Beef
カルビ

\$199/200g

美國牛小排

Short Rib Beef
ショートリブ

\$500/200g

澳洲和牛肩

Australian Wagyu Chuck Beef
ショートリブ

\$360/150g

澳洲M9和牛燒套餐

Australian M9 WAGYU Set | オーストラリア産和牛定食

\$1,380

御節三點盛

Appetizer Trio
前菜三点盛り

干貝胡麻豆腐

Grilled Sesame Tofu
焼き胡麻豆腐

香魚海鹽燒

Salt-Grilled Sweetfish
鮎の塩焼き

柴汁澳洲M9和牛

Grilled Australian Wagyu Beef
オーストラリア産和牛

炙燒握壽司

Assorted Sushi Plate
握り壽司盛合

季節鮮果物

Seasonal cut Fruits
旬の果物

手做甜品

Dessert
甘味



海鮮珠寶盒

4/1
新登場

以精緻層疊的珠寶盒概念，盛裝來自海洋的極致珍饈！
嚴選11款頂級海味，展現食材最純粹的甘甜與油脂香氣！



每套 NT\$798 +10%

· 福容家會員可享分級折扣及累點
· 優惠最高88折，持餐券另享優惠
(折扣不可併行，詳情請洽官網，主辦單位保有活動調整變更之權力)