

健康素食套餐

火鍋或壽喜燒可選烏龍麵或飯品 | 鍋物一律附甜點・飲品
套餐一律附胡麻醬沙拉・前菜・蛋品白飯或五穀飯・甜點・飲品

\$300 三杯素百菇套餐

mushroom fried with wine, sesame oil and soy sauce

\$340 養生素菜膳火鍋

healthy vegetarian herbs hot pot

\$350 特製巴西蘑菇鍋

agaricus blazei murrill hot pot

\$340 南瓜牛奶鍋

pumpkin milk hot pot

鍋物

火鍋或壽喜燒可選烏龍麵或飯品 | 鍋物一律附甜點・飲品

\$300 壽喜燒豬肉

sukiyaki pork

\$310 壽喜燒牛肉

sukiyaki beef

\$340 原味昆布鍋

seaweed hot pot

\$400 酸菜白肉鍋

meat with pickled cabbage hot pot

\$380 香菇麻油雞鍋

\$400 有機番茄鍋

tomato hot pot

商業套餐

套餐一律附胡麻醬沙拉・前菜・蛋品
白飯或五穀飯・甜點・飲品

\$280 泰式打拋飯

fry pork with chili

\$300 瑪沙蔓雞丁

massaman chicken

\$300 南洋椒麻雞

deep-fried chicken with hot sauce

四季精緻套餐

套餐一律附胡麻醬沙拉・前菜・蛋品
白飯或五穀飯・甜點・飲品

\$290 經典唐揚炸雞

chicken karaage

\$300 獨家鹽焗腰內肉

pork tender loin

\$370 柏瑪森紅酒燉牛肉

parmason beef braised in red wine

\$350 德國豬腳

\$300 特製厚切豬排

tonkatsu

\$310 紐奧良烤腿

Buffalo Chicken Wings

\$310 海味煎烤一夜干

jack mackerel

\$300 客家炒薄片

\$250 紅燒牛肉麵

beef noodle soup

牛肉麵附 | 胡麻醬沙拉・甜點・飲品

單品 如需改成套餐需加120元

\$160 泰式打拋

fry pork with chili

\$170 經典唐揚炸雞

chicken karaage

\$170 宮保雞丁

kung pao chicken

\$170 京都子排

grilled spare rib special sauce

\$170 糖醋雞丁

sweet and sour chicken

\$180 特製厚切豬排

tonkatsu

\$180 南洋椒麻雞

deep-fried chicken with hot sauce

\$180 獨家鹽焗腰內肉

pork tender loin

\$190 海味煎烤一夜干

jack mackerel

\$220 快樂兒童餐

children's happy meal

\$220 鐵板黑胡椒豬柳

black pepper pork sir fry

\$270 單點火鍋

hot pot

\$300 鐵板骰子牛肉

thiced beef steak

\$370 泰式檸檬魚

thai lemon fish

\$400 糖醋鮮魚

sweet and sour fish

商

業套餐

南洋風
タイ風ビジネスセット

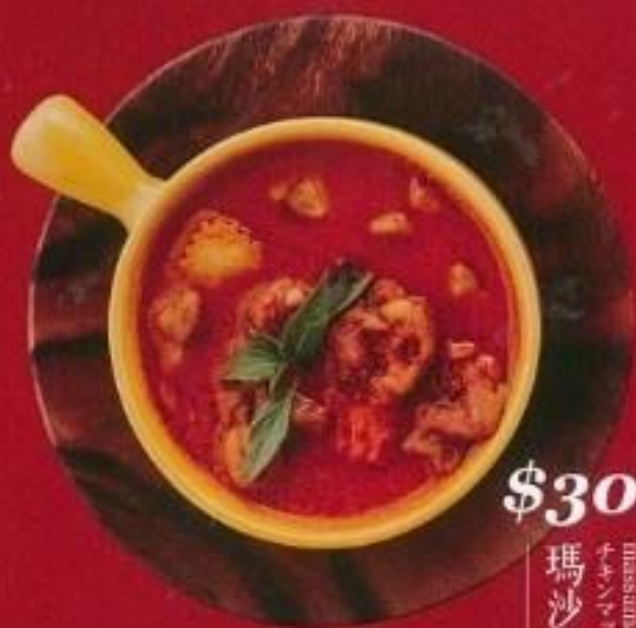
| 套餐一律附 |
胡麻醬沙拉 · 前菜
蛋品 · 白飯或五穀飯
甜點 · 飲品



\$300

南洋椒麻雞套餐

deep-fried chicken with hot sauce
和のタイ風スパイストナリソースセット



\$300

瑪沙蔓雞丁套餐

massaman chicken
チキンマッサマンカレーセット



\$280

泰式打拋飯套餐

dry pork with chili
豚そぼろガパオライス



「套餐一律附」
胡麻醬沙拉・前菜
蛋品・白飯或五穀飯
甜點・飲品

\$350

德國豬腳套餐

四季

季精緻套餐

メイン料理



\$320

泰式檸檬薄片



\$320

客家薄片套餐



\$310

Buffalo Chicken Wings
ニユーオーリンズスロースト
紐奧良烤腿套餐



| 套餐一律附 |
胡麻醬沙拉 · 前菜
蛋品 · 白飯或五穀飯
甜點 · 飲品

四季

季精緻套餐

メイン料理

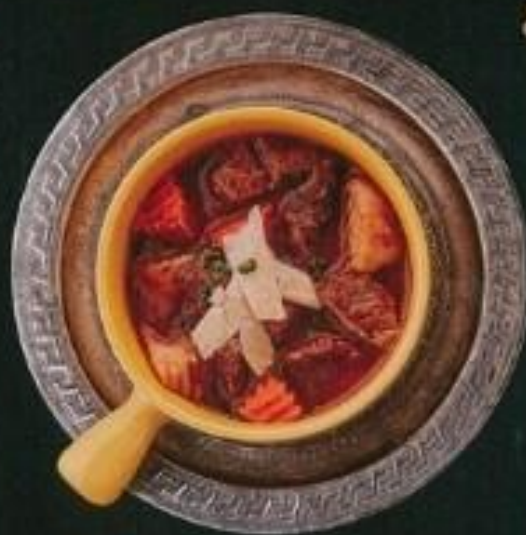
\$300

Pork tenderloin
モレカンヤム
獨家鹽麪腰內肉套餐



\$370

Parmesan beef braised in red wine
牛肉の赤ワイン煮(パルメザンチーズ和え)
帕瑪森紅酒燉牛肉套餐



\$250

beef noodle soup
烏龍麵
紅燒牛肉麵

| 牛肉麵附 |
胡麻醬沙拉
甜點 · 飲品



田

季精緻套餐

メイン料理

| 套餐一律附 |
胡麻醬沙拉・前菜
蛋品・白飯或五穀飯
甜點・飲品

\$310

jack mackerel
鮫の一夜干し
海味花魚一夜乾

\$300

tonkatsu
とんかつ
特製厚切豬排套餐

\$290

chicken karrage
唐揚げセット
經典唐揚炸雞套餐



鍋

物

なへ物

炭鍋或壽喜燒
可選烏龍麵或飯品

| 鍋物一律附 |
甜點 · 飲品

\$310 \$300

sukiyaki pork
豚すき焼

壽喜燒豬肉

sukiyaki beef
牛すき焼

壽喜燒牛肉



\$340

seaweed hot pot
昆布だし鍋
原味昆布鍋



鍋

物

なべ物

火鍋或壽喜燒
可選烏龍麵或飯品



| 鍋物一律附 |
甜點 · 飲品

\$380

麻油香菇雞鍋

\$400

酸菜白肉鍋

meat with pickled cabbage hot pot
台灣風味は白菜の鍋



\$400

有機番茄鍋

tomato hot pot
オーガニックトマト鍋



健

康素食套餐

| 鍋物一律附 |
甜點 · 飲品



\$340

健康素食火鍋

healthy vegetarian herbs hot pot
ベジタリアン鍋

ベジタリアンセット

火鍋可選烏龍麵或飯品

\$300

三杯素百菇套餐

mushroom fried with wine, sesame oil and soy sauce
三杯キノコ（キノコ油と醤油と酒でキノコを炒める）



| 套餐一律附 |

胡麻醬沙拉 · 前菜
蛋品 · 白飯或五穀飯
甜點 · 飲品

\$340 \$350

南瓜牛奶鍋

pumpkin milk hot pot
カボチャのミルク鍋

特製巴西蘑菇鍋

specialized brazil maitake hot pot
樂松茸鍋

單品

如需改成套餐需加120元



\$220 快樂兒童餐
幸せな子供の食事
children's happy meal



\$170 泰式打拋
豚そぼろガバオライス
fry pork with chili



\$170 經典唐揚炸雞
唐揚げセット
chicken karage



\$180 特製厚切豬排
とんかつ
tonkatsu



\$180 南洋椒麻雞
鶏のタイ風スイートナリソースセット
deep-fried chicken with hot sauce



\$300 鐵板骰子牛肉
サイコロステーキ
Diced beef steak



\$220 鐵板黑胡椒豬柳
豚肉の黒胡椒鉄板焼き
black pepper pork stir fry



\$370 泰式檸檬魚
タイのレモン魚
thai lemon fish



\$270 單點火鍋
鍋物
hot pot



\$400 糖醋鮮魚
魚の甘酢あんかけ
sweet and sour fish



\$190 海味花魚一夜乾
鯉の一夜干し
jack mackerel



\$180 獨家鹽麴腰內肉
ヒレカツセット
pork tender loin



\$170 京都子排
スベアリブの特製ソース焼き
grilled spare rib special sauce



\$170 宮保雞丁
宮保雞丁(鶏肉とナッツの甘辛ソース炒め)
kung pao chicken



\$170 糖醋雞丁
鶏の甘酢あんかけ
sweet and sour chicken



飲品甜點系列	單點	下午茶套餐價
--------	----	--------

鮮奶泥 (單品)	\$30	
----------	------	--

茶凍	\$30	
----	------	--

紅茶 (冷/熱)	\$60	\$90 含甜點
----------	------	----------

綠茶 (冷/熱)	\$60	\$90 含甜點
----------	------	----------

鮮奶茶	\$70	\$100 含甜點
-----	------	-----------

鮮奶泥禮盒	\$110	
-------	-------	--