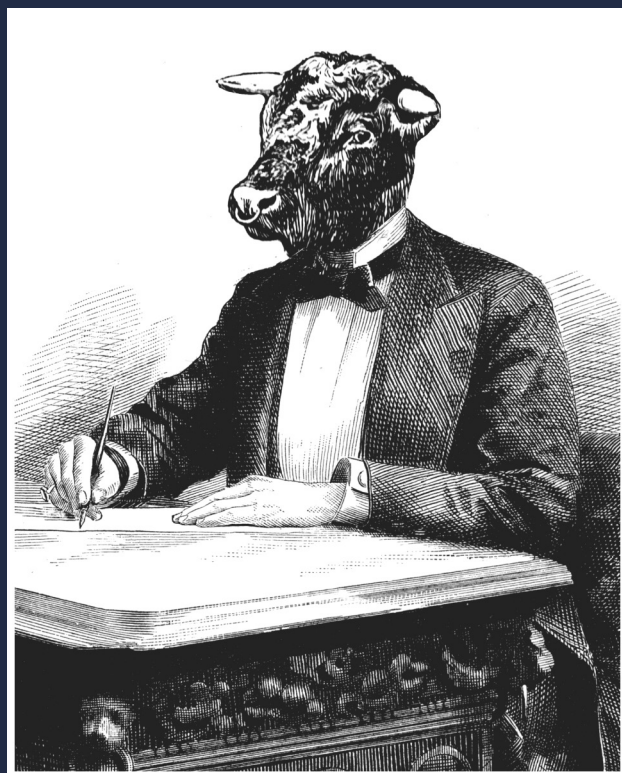


MOOOOOATH OF OFFICE



宣誓

我們將會用生命守護您爐上的高級肉品

WE'LL PROTECT THE MEAT ON YOUR STOVE TO THE DEATH

TAICHUNG SET MENU

BEFORE YOU ORDER

(餐前須知)

全冷藏牛使用 · 每片手工精修 · 肉品最適調味

▷ 單點或套餐 ◁

單
點

SINGLE

擇你所愛 · 愛你所擇

COMBO

絕對超值 · 穩賺不賠

套
餐

▷ 專屬設計 ◁

經
典

CLASSIC

豐盛多變 · 質量兼具

MASTER

嗜肉如癡 · 了無懸念

大
師

4 (肉) — 正常人類水平

5 (肉) — 超過人類標準

6 (肉) — 近乎瘋狂的偏執

▷ 我們的服務 ◁

難烤的品項讓我們來



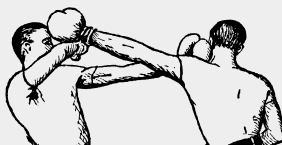
60% 自動

容易烤的品項讓大家有參與感



20% 手動

如果太忙別忘了救一下我們的肉



20% 互動

▷ 我們的品牌 ◁

燒肉中山

YENKING ZBNZEN #88888811



盟友獨享活動

板前中山

ITAMAE ZONZEN



專屬桌邊服務

四行倉庫

FOUR FOOD DEPOT



入會一手消息

CLASSIC SET

Step 1. 選擇您喜歡的肉品組合

小鳥胃限定 EXTRA PORTION
套餐中標示「♥」肉品，增量一人份

2,680^雙 3,980^三 460g FOR PERSON
♥ 小鳥胃限定 +\$188

BUTA

橡樹黑臉酋長的加冕 IBERICO PORK

- 伊比利・幻切豬舌 Iberico Pork Tongue
- ♥ 伊比利・豬肩肉 Iberico Pork Shoulder Butt
- 伊比利・豚松阪 Iberico Pork Neck
- 伊比利・豚肋芯 Iberico Pork Finger Meat
- 伊比利・塊燒 Iberico Pork Steak
- ♥ 巨大海虎蝦・松露醬漬蛋黃 Tiger Shrimp, Pickled Egg Yolk

3,080^雙 4,580^三 410g FOR PERSON
♥ 小鳥胃限定 +\$388

WAGYU

牛界中的我推入門 BEEF OTAKU

- ♥ 日本和牛・極上霜降・兩部位 Two kinds of Premium Wagyu, Marbled Meat
- ♥ 日本和牛・上等霜降 Superior Wagyu, Marbled Meat
- 黑安格斯牛・一部位 Selected Black Angus
- 本日 и 牛・一部位 Selected Wagyu
- 本地豚・兩部位 Two kinds of Pork -Taiwan-

3,380^雙 5,080^三 410g FOR PERSON
♥ 小鳥胃限定 +\$488



TAICHUNG

聲名遠播的在地特產 LOCAL SPECIALITY

*此套餐不需選擇暖食

- ♥ 日本和牛・極上霜降・兩部位 Two kinds of Premium Wagyu, Marbled Meat
- ♥ 日本和牛・上等・松露漬蛋黃 Superior Wagyu, Pickled Egg Yolk
- 黑安格斯牛・一部位 Selected Black Angus
- 澳洲和牛舌芯 Wagyu Tongue -Australia-

上等・厚切 Superior

極上夢幻・幻切 Dream +\$488

本日 и 牛牛排 Selected Wagyu Steak

澳洲產 -Australia-

上等 Superior

日本產 A5 -Japan-

上等 Superior +\$388

極上 Premium +\$588

夢幻 Dream +\$788

- ♥ 泡芙・咖哩燉和牛・台中人的辣椒醬 Puff, Wagyu Curry, Chili Sauce

套餐均附・中山經典

醉翁之意・雞松阪・台農十六號鳳梨 Wine Crock Chicken Neck and Pickled Pineapple

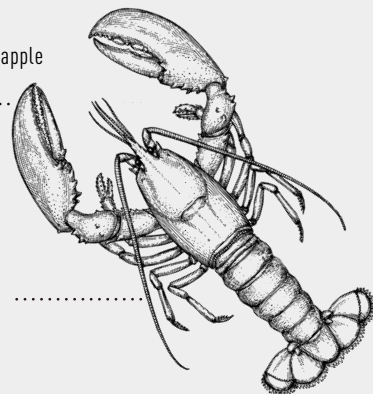
雞腿排・迷迭香・蘭姆酒 Smoked Chicken Chop

波士頓龍蝦・煙燻奶油 Lobster, Smoked Butter

飄洋過海・現撈的美味

高溫的洗禮、火燒的考驗、煙燻的淬鍊

超值升級 +\$880



SIDE DISH

Step 2. 依據人數，選擇您喜歡的附餐

沙拉 SALAD / 口味擇一

蘿蔓・培根・山核桃木
Lettuce, Bacon, Smoked Style

紅紫蘇・芥子・熟成果醋
Perilla, Mustard, Fruit Vinegar

胡麻・焦糖花生・九鬼胡麻油
三重県百年老舗
Sesame, Caramel Peanut, Sesame Oil

湯鍋 POT / 口味擇一

自製辣牛肉醬・手工肉丸子
Chili Beef Soup, Handmade Meatball

發酵山東白菜・手工肉丸子
Pickled Cabbage Soup, Handmade Meatball

暖食 HOT MEAL / 口味擇一 / TAICHUNG不需選擇

唐揚雞・山椒・和牛油薯條
Fried Chicken, French Fries

焦糖明太子・蘋果・馬鈴薯千層
Gratin Dauphinois with Mentaiko Sauce

★ 泡芙・咖哩燉和牛・芫荽優格
Puff, Wagyu Curry, Coriander Yogurt
雙人 +\$98 | 三人 +\$148

米食 RICE / 依套餐人數選擇

越光米
Koshihikari Rice

★ 柴燻青蔥・漬卵黃・唐辛子
Smoked Shallots, Pickled Egg Yolk
+\$128

★ 蒜奶油鍋巴飯 黑安格斯牛 | 霜降豚
Garlic Butter Bibimbap Beef | Pork
+\$288

★ 根室海膽・稻燒和牛・鮭魚卵
Sea Urchin, Wagyu, Salmon Roe
+\$768

甜食 DESSERT / 依套餐人數選擇

自家發酵優格冰棒・覆盆子玫瑰
Yogurt Popsicle, Seasonal Jam

月桂・黑莓雪酪
Laurel, Blackberry Sorbet
+\$88

★ 現烤蘋果奶油酥・森半焙茶冰淇淋
Apple Kouign-amann, Hojicha Ice Cream
+\$158

★ 70%花部巧克力熔岩・黑櫻桃・白蘭地
Chocolate Fondant
+\$188

飲品 BEVERAGE / 依套餐人數選擇

無酒精 折抵 \$30 / 杯
Non-Alcohol \$30 off per glass

含酒精 折抵 \$40 / 杯 | \$100 / 瓶 / 700ml
Alcohol \$40 off per glass, \$100 off per bottle / 700ml

Step 3. 套餐以外，必點的推薦品項

MUST ORDER

只有一次機會

- ★ 櫛瓜・山藥 Zucchini & Yam +\$188
- ★ 紋甲花枝・柚子胡椒 Cuttlefish, Yuzu Pepper +\$288
- ★ 巨人海鮮 | 北海道生食干貝・巨大海虎蝦 Hokkaido Scallop & Tiger Shrimp +\$388
- 唐揚雞・山椒・和牛油薯條 Fried Chicken, French Fries +\$188

LIMITED

限量肉品・稍縱即逝

- 醬味・和牛橫隔膜 | 澳洲產 | Skirt Meat -Australia- +\$388
- 革命・和牛橫隔膜 | 澳洲產 | Premium Skirt Meat -Australia- +\$488
- 夢幻・幻切和牛舌芯 | 澳洲產 | Dream Wagyu Tongue | Thick Cut | -Australia- +\$880

★ 高人氣商品

小鳥胃限定 EXTRA PORTION / 套餐中標示「♥」肉品，增量一人份

MASTER SET

Step 1. 選擇您喜歡的肉品組合

3,680 ^雙人 5,480 ^三人 300g FOR PERSON
♥ 小鳥胃限定 +\$688

OHIME

富養 · 小公主 MISS PRINCESS

- ♥ 日本和牛 · 極上霜降 · 兩部位 Two kinds of Premium Wagyu, Marbled Meat
- ♥ 日本和牛 · 上等霜降 Superior Wagyu, Marbled Meat
- ♥ 日本和牛 · 極上 · 松露醬漬蛋黃 Premium Wagyu, Pickled Egg Yolk

本地豚 · 兩部位 Two kinds of Pork -Taiwan-

澳洲和牛舌芯 Wagyu Tongue -Australia-

極上 · 厚切 Premium

極上夢幻 · 幻切 Dream +\$488

本日和本牛牛排 Selected Wagyu Steak

澳洲產 -Australia-

極上 Premium

日本產 A5 -Japan-

上等 Superior +\$388

極上 Premium +\$588

夢幻 Dream +\$788

4,080 ^雙人 6,080 ^三人 300g FOR PERSON
♥ 小鳥胃限定 +\$788

TENNO

天皇 · 八牛 EMPEROR OF WAGYU

- ♥ 日本和牛 · 極上霜降 · 兩部位 Two kinds of Premium Wagyu, Marbled Meat
- ♥ 日本和牛 · 上等霜降 Superior Wagyu, Marbled Meat
- ♥ 日本和牛 · 極上+ · 北海道根室海膽 Premium Wagyu, Sea Urchin

日本和牛 · 上等赤身 Superior Wagyu, Lean Meat

澳洲和牛舌芯 Wagyu Tongue -Australia-

極上 · 厚切 Premium

極上夢幻 · 幻切 Dream +\$488

本日和本牛牛排 Selected Wagyu Steak

澳洲產 -Australia-

極上 Premium

日本產 A5 -Japan-

上等 Superior +\$388

極上 Premium +\$588

夢幻 Dream +\$788

套餐均附 · 中山經典

醉翁之意 · 雞松阪 · 台農十六號鳳梨 Wine Crock Chicken Neck and Pickled Pineapple

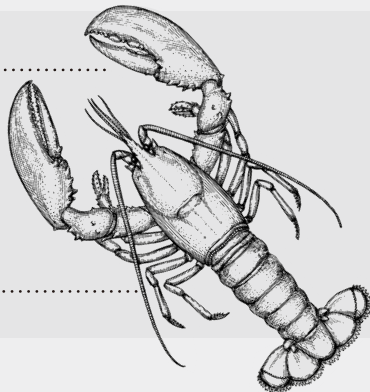
櫛瓜 · 山藥 Zucchini & Yam

TOO GOOD TO BE TRUE

波士頓龍蝦 · 煙燻奶油 Lobster, Smoked Butter

飄洋過海 · 現撈的美味
高溫的洗禮、火燒的考驗、煙燻的淬鍊

加購首選 +\$1,180



SIDE DISH

Step 2. 依據人數，選擇您喜歡的附餐

沙拉 SALAD / 口味擇一

蘿蔓・培根・山核桃木
Lettuce, Bacon, Smoked Style

紅紫蘇・芥子・熟成果醋
Perilla, Mustard, Fruit Vinegar

胡麻・焦糖花生・九鬼胡麻油
三重泉百年老舖
Sesame, Caramel Peanut, Sesame Oil

湯品 SOUP / 依套餐人數選擇

和牛舌・牛蒡・枸杞
Wagyu Tongue, Burdock

磯煮鮑魚・大根・柚子
Ablone, Daikon, Yuzu
+\$228

暖食 HOT MEAL / 口味擇一

★ 泡芙・咖哩燉和牛・芫荽優格
Puff, Wagyu Curry, Coriander Yogurt
雙人 +\$198 | 三人 +\$248

米食 RICE / 依套餐人數選擇

越光米
Koshihikari Rice

★ 柴燻青蔥・漬卵黃・唐辛子
Smoked Shallots, Pickled Egg Yolk
+\$128

★ 蒜奶油鍋巴飯 黑安格斯牛 | 霜降豚
Garlic Butter Bibimbap Beef | Pork
+\$288

★ 根室海膽・稻燒和牛・鮭魚卵
Sea Urchin, Wagyu, Salmon Roe
+\$768

甜食 DESSERT / 依套餐人數選擇

自家發酵優格冰棒・覆盆子玫瑰
Yogurt Popsicle, Seasonal Jam

月桂・黑莓雪酪
Laurel, Blackberry Sorbet
+\$88

★ 現烤蘋果奶油酥・森半焙茶冰淇淋
Apple Kouign-amann, Hojicha Ice Cream
+\$158

★ 70%花部巧克力熔岩・黑櫻桃・白蘭地
Chocolate Fondant
+\$188

飲品 BEVERAGE / 依套餐人數選擇

無酒精 折抵 \$30 / 杯
Non-Alcohol \$30 off per glass

含酒精 折抵 \$40 / 杯 | \$100 / 瓶 / 700ml
Alcohol \$40 off per glass, \$100 off per bottle / 700ml

Step 3. 套餐以外，必點的推薦品項

MUST ORDER

只有一次機會

- ★ 櫛瓜・山藥 Zucchini & Yam +\$188
- ★ 紋甲花枝・柚子胡椒 Cuttlefish, Yuzu Pepper +\$288
- ★ 巨人海鮮 | 北海道生食干貝・巨大海虎蝦 Hokkaido Scallop & Tiger Shrimp +\$388
- 唐揚雞・山椒・和牛油薯條 Fried Chicken, French Fries +\$188

LIMITED

限量肉品・稍縱即逝

- 醬味・和牛橫隔膜 | 澳洲產 | Skirt Meat -Australia- +\$388
- 革命・和牛橫隔膜 | 澳洲產 | Premium Skirt Meat -Australia- +\$488
- 夢幻・幻切和牛舌芯 | 澳洲產 | Dream Wagyu Tongue | Thick Cut | -Australia- +\$880

DRINK & WINE

簽名系列 ZZ ONLY

ZZ ONLY

SOUFFLÉ
Butter Beer



SPECIAL 獨家	舒芙蕾啤酒 有酒精 無酒精	Soufflé Beer	500ml 杯	\$160
---------------	-----------------	--------------	---------	-------

無酒精 NON-ALCOHOL

JUICE 果汁類	100% 青森縣蘋果汁	100% Apple Juice from Aomori Ken	杯	\$95
	蜂巢 · 初榨有機梅爾檸檬 屏東產	Honey Comp · Meyer Lemon Juyce from Pingtung	杯	\$180

HOT DRINK 熱飲類	熱蘋果洋甘菊茶	Hot Apple Chamomile Tea	壺	\$150
	熱紅烏龍茶 · 梔子花香 無糖	Hot Gardenia Fragrance Red Oolong Tea	壺	\$150
	熱茉莉包種茶	Hot Jasmine Paochong Tea	壺	\$150

OTHER DRINK 其他飲品	可樂	Coca Cola	杯	\$30
	雪碧	Sprite	杯	\$30
	中山茶 微糖 無糖	Tea by Zonzen Light Sugar Sugar Free	瓶	\$90
	S.Pellegrino 天然氣泡水 義大利阿爾卑斯山麓	S.Pellegrino Natural Spring Water	瓶	\$120
	漂浮氣泡飲 水果雪酪	Float · Fruit Sorbet	杯	\$150
	康普茶 奇異果 · 紅烏龍 限量	Kombucha · Kiwi · Red Oolong Tea	杯	\$150
	康普茶 鳳梨 · 鐵觀音 限量	Kombucha · Pineapple · Tieguanyin Tea	杯	\$150
	優昔 自家優格 · 芒果 · 百香果	Yogurt · Mango · Passion Fruit	杯	\$150
	優昔 自家優格 · 櫻桃番茄 · 仙楂	Yogurt · Cherry Tomato · Hawthorn	杯	\$150
	接骨木花汽水 英國百年品牌 Fentimans	Fentimans Gently Sparkling Elderflower	瓶	\$160
	玫瑰檸檬汽水 英國百年品牌 Fentimans	Fentimans Rose Lemonade	瓶	\$160

酒類 ALCOHOL

BEER 啤酒	生啤酒	Draft Beer	420ml 杯	\$150
	黑麥生啤酒	Rye Ales Beer	420ml 杯	\$150
	1664白啤酒	France Kronenbourg 1664 Blanc	330ml 杯	\$120

COCKTAIL 調酒系列	沙瓦 柚子 · 香蜂草	Sawa / Yuzu · Lemon · Lemon Balm	杯	\$150
	沙瓦 柑橘 · 接骨木花	Sawa / Orange · Elderflower	杯	\$150
	沙瓦 梅子 · 蒲公英根	Sawa / Plum · Dandelion Root	杯	\$150
	中山 HIGH BALL 雪莉桶12年使用	High Ball From Zonzen	杯	\$160
	香甜調酒 勃艮地黑醋栗 · 熊本黑烏龍茶	Sweet Cocktail / Black Currant · Kumamoto Black Oolong Tea	杯	\$200
	香甜調酒 石榴 · 荔枝 · 玫瑰	Sweet Cocktail / Black Currant · Pomegranate · Litchi · Rose	杯	\$200

酒類ALCOHOL

FRUIT WINE 果實酒	梅酒 老松天空之月・大分縣	Plum Wine-Oimatsu	——— 杯	\$180
	梅酒 庭之鶯・福岡縣・2011日本梅酒大賞第一位	Plum Wine-Niwanouguisu	—— 杯	\$200
	柚子酒 梅乃宿酒造・奈良縣	Yuzu Wine-Umenoyado	——— 杯	\$180
	柑橘酒 梅乃宿酒造・奈良縣	Citrus Wine-Umenoyado	——— 杯	\$180

RED WINE 紅葡萄酒	VICOMTE ROGER MERLOT SYRAH IGP PAYS D’OC	France	——— 瓶	\$880
	UNDURRAGA ALIWEN RESERVA CABERNET SAUVIGNON SYRAH	Chile	——— 瓶	\$1,080
	YEALANDS ESTATE SINGLE VINEYARD PINOT NOIR	New Zealand	——— 瓶	\$1,280
	GLAETZER BISHOP SHIRAZ	Australia	——— 瓶	\$1,880

WHITE WINE 白葡萄酒	BABYDOLL SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH	New Zealand	——— 瓶	\$880
	ROBERT MONDAVI WOODBRIDGE CHARDONNY	American	——— 瓶	\$1,080
	VON HÖVEL 2017 SAAR RIESLING TROCKEN	Germany	——— 瓶	\$1,280

SPARKLING WINE 氣泡酒	MOSCATO SPUMANTE DOLCE	Italy	——— 瓶	\$880
	PROSECCO MILLESIMATO DOC - EXTRY DRY-	Italy	——— 瓶	\$1,080
	CHANDON BRUT ROSE N.V	Australia	——— 瓶	\$1,480

DESSERT WINE 甜酒	WARRE'S VINTAGE PORT	Portugal	——— 杯	\$180
--------------------	----------------------	----------	-------	-------

WHISKEY 威士忌	ABERLOUR 12 DOUBLE CASK MATURED SINGLE MALT WHISKY	Scotland	——— 60ml 杯	\$200
			700ml 瓶	\$1,600
	CAOL ILA 12 SINGLE MALT WHISKY	Scotland Islay	——— 60ml 杯	\$200
	ARBEG 10 SINGLE MALT WHISKY	Scotland Islay	——— 60ml 杯	\$200

SAKE 清酒	天壽 清澄辛口烏海山	Umenoyado Sanka Honjozo	——— 180ml 壺	\$250
		秋田縣・美山錦酒米・精米70%・酸度0.8・酒度+5・適飲冰/ 溫	1,800ml 瓶	\$1,400
	真澄 辛口金標	Masumi Tokujo-Honjozo	——— 180ml 壺	\$300
		長野縣・美山錦酒米・精米68%・酸度1.3・酒度+3・適飲冰/ 溫	1,800ml 瓶	\$2,200
	久保田 千壽吟釀	Kubota Ginjo	——— 80ml 杯	\$200
		新潟縣・五百萬石酒米・精米50%・酸度1.1・酒度+5・適飲冰	720ml 瓶	\$1,400
	獺祭45 純米大吟釀	Dassai Junmi Daiginjo 45	——— 80ml 杯	\$350
		山口縣・山田錦酒米・精米45%・適飲冰	720ml 瓶	\$1,800

A LA CARTE

由師傅搭配 〈360克 | 2人份 | 4至5品〉 OMAKASE

豚肉組合	Selected Pork Combo	\$1,480
牛肉組合	Selected Beef Combo	\$2,880

醉翁之意 WINE CROCK

雞松阪	Chicken Neck	\$280
黑安格斯羽下	Black Angus Chuck Flap	\$480
黑安格斯牛小排	Black Angus Short Rib	\$580

限定系列 SPECIAL SERIES

★ 和牛・神秘食物	Wagyu with Secret Food	\$480
★ 醬味・和牛橫隔膜 澳洲產	Skirt Meat AUSTRALIA 	\$420
革命・和牛橫隔膜 澳洲產	Premium Skirt Meat AUSTRALIA 	\$580

WAGYU BEEF

日本產和牛 WAGYU・JAPAN

上等赤身肉 後臀芯 / 鯉魚管 / 領帶肉	Superior Lean Meat	份 \$580
極上赤身肉 內裙肉 / 貝身 / 後臀上蓋	Premium Lean Meat	份 \$680
上等霜降肉 鞍下 / 背肩 / 貝帽 / 笹肉 / 腿三角	Superior Marbled Meat	份 \$780
★ 極上霜降肉 肩胛小排 / 牛小排 / 後腰脊 / 肋眼芯 / 羽下 / 板腱	Superior Marbled Meat	份 \$880
夢幻部位 鉛筆肉 / 老饕上蓋 / 菲力 / 夏多布里昂	Dream Marbled Meat	依當日供應

塊燒牛排 STEAK 〈120克〉

★ 霜降牛排 120g 鞍下 / 後臀上蓋 / 貝身	Marbled Steak	份 \$1,180
極上霜降牛排 120g 紐約客 / 肋眼芯 / 羽下 / 板腱	Premium Marbled Steak	份 \$1,480
夢幻部位牛排 120g 老饕上蓋 / 板腱頭段 / 夏多布里昂	Limited Steak	份 \$1,780

日本和牛提供當日部位限量供應。產地來源：宮崎、山形、熊本及鹿兒島
Varying parts of Japanese wagyu beef are limited supply on the day, imported from Miyazaki, Yamagata, Kumamoto and Kagoshima.

★ 高人氣商品

WAGYU BEEF

澳洲產和牛舌 WAGYU TONGUE · AUSTRALIA		
薄切和牛舌	Wagyu Tongue Thin cut	\$320
★ 澳洲和牛舌芯 · 上等厚切	Superior Wagyu Tongue Thick Cut	\$480
澳洲和牛舌芯 · 極上厚切	Premium Wagyu Tongue Thick Cut	\$580
★ 夢幻 · 幻切和牛舌芯	Dream Wagyu Tongue Thick Cut	\$980

BEEF

美國黑安格斯牛 BLACK ANGUS · USA		
今日角切	Selected Diced Beef	\$360
羽下	Chuck Flap	\$420

大腹牛小排 SHORT RIB		
上等	Superior	\$420
極上	Premium	\$580
★ 塊燒	Steak	\$680

PORK

西班牙伊比利豚 IBERICO PORK · SPAIN		
豚舌	Iberico Pork Tongue	\$260
★ 豚肋芯	Iberico Pork Finger Meat	\$320
★ 豚松阪	Iberico Pork Neck	\$420
豚上蓋肉	Iberico Pork Top Cap	\$420
★ 豚肩肉 · 薄切	Iberico Pork Shoulder Butt Thin Cut	\$350
豚肩豬排	Iberico Pork Shoulder Butt Steak	\$380

本地豚 PORK · TAIWAN		
豚五花	Pork Belly	\$220
豚肩肉	Pork Shoulder Butt	\$250
豚鉛筆肉	Pork Pencil Meat	\$280
★ 豚松阪	Pork Neck	\$280

POULTRY

鳥禽 CHICKEN · TAIWAN		
無骨雞腿肉	Boneless Chicken Leg	\$180
★ 雞松阪	Chicken Neck	\$220
★ 雞腿排 · 迷迭香 · 蘭姆酒	Smoked Chicken Chop	\$350

SEAFOOD

北海道干貝 HOKKAIDO SCALLOP

★ 超大	Jumbo	顆	\$200
------	-------	---	-------

海虎蝦 TIGER SHRIMP

★ 超大	Jumbo	隻	\$320
無法形容	Amazing	隻	\$480

頭足海鮮 CUTTLEFISH

活凍透抽	Neritic Squid		\$260
紋甲花枝・柚子胡椒	Cuttlefish		\$320

VEGETABLE

前菜沙拉 SALAD

韓式泡菜	Kimchi		\$60
黃金泡菜	Golden Kimchi		\$60
蘿蔓・培根・山核桃木	Lettuce, Bacon, Smoked Style		\$240
紅紫蘇・芥子・熟成果醋	Perilla, Mustard, Fruit Vinegar		\$240
胡麻・焦糖花生・九鬼胡麻油 〈三重県百年老舗〉	Sesame, Caramel Peanut, Sesame Oil		\$240

燒烤蔬菜 VEGETABLE

水果甜椒	Sweet Pepper		\$90
★ 櫛瓜	Zucchini		\$90
洋蔥	Onion		\$90
杏鮑菇	King Oyster Mushroom		\$90
★ 招牌烤山藥	Yam		\$120
★ 招牌烤鳳梨 〈台農16號〉	Pineapple 〈Tainung No. 16〉		\$150

HOT FOOD

暖食 SNACKS

焦糖明太子・蘋果・馬鈴薯千層	Gratin Dauphinois with Mentaiko		\$220
唐揚雞・山椒・和牛油薯條	Fried Chicken, French Fries		\$220
★ 泡芙・咖哩燉和牛・茺荳優格	Puff, Wagyu Curry, Coriander Yogurt		\$250
★ 波士頓龍蝦・煙燻奶油	Lobster, Smoked Butter		\$1,180

HOT FOOD

湯品 SOUP			
自製辣牛肉醬・手工肉丸子	Chili Beef Soup, Handmade Meatball	鍋	\$260
★ 發酵山東白菜・手工肉丸子	Pickled Cabbage Soup, Handmade Meatball	鍋	\$260
和牛舌・牛蒡・枸杞	Wagyu Tongue, Burdock	碗	\$160
磯煮鮑魚・大根・柚子	Ablone, Daikon, Yuzu	碗	\$250

米食 RICE			
越光米	Koshihikari		\$40
★ 柴燻青蔥・漬卵黃・唐辛子	Smoked Shallots, Pickled Egg Yolk		\$140
★ 蒜奶油鍋巴飯 黑安格斯牛 霜降豚	Garlic Butter Bibimbap Beef Pork		\$320
★ 根室海膽・稻燒和牛・鮭魚卵	Sea Urchin, Wagyu, Salmon Roe		\$780

DESSERT

甜點 DESSERT			
自家發酵優格冰棒・季節果醬	Yogurt Popsicle, Seasonal Jam		\$80
森半焙茶冰淇淋 日本京都府產	Roasted Hojicha Ice Cream		\$120
月桂・黑莓雪酪	Laurel, Blackberry Sorbet		\$120
★ 現烤蘋果奶油酥・森半焙茶冰淇淋	Apple Kouign-amann, Hojicha Ice Cream		\$180
★ 70% 花部巧克力熔岩・黑櫻桃・白蘭地	Chocolate Fondant		\$220

