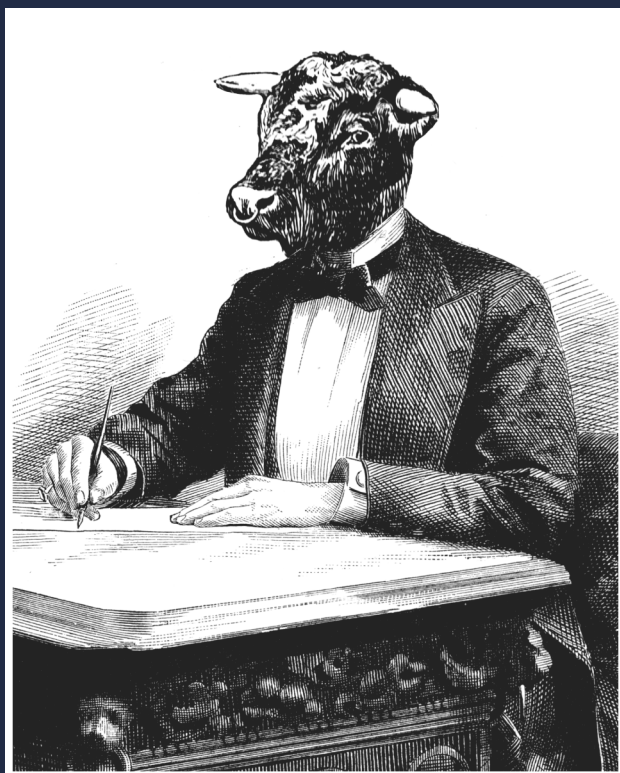


MOOOOOATH OF OFFICE



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

TAIPEI 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



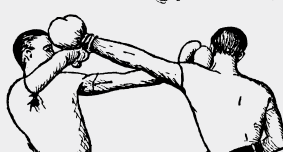
60% 自動

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

2,880 雙 4,280 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

3,280 雙 4,880 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

本日和本牛·一部位 Selected Wagyu

本地豚·兩部位 Two kinds of Pork -Taiwan-

3,580 雙 5,380 三 410g FOR PERSON
♥ 小鳥胃限定 +\$488

NIKU

嗜肉者的天堂 MEAT PARADISE

*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

澳洲和本牛舌芯 Wagyu Tongue -Australia-

上等·厚切 Superior

極上夢幻·幻切 Dream +\$488

本日和本牛排 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·芫荽優格 Puff, Wagyu Curry, Coriander Yogurt

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

TOO GOOD TO BE TRUE

根室海膽·稻燒和牛·鮭魚卵 Sea Urchin, Wagyu, Salmon Roe

四行倉庫唯一聯名·集財富自由於一身

+ \$768



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 / NIKU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・茺荳優格
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

3,880 雙 5,780 三 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

4,280 雙 6,380 三 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

根室海膽 · 稻燒和牛 · 鮭魚卵 Sea Urchin, Wagyu, Salmon Roe

四行倉庫唯一聯名 · 集財富自由於一身

+\$768



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
			新瀉縣・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

