

懷石料理與清酒的季節饗宴

SEASONAL KAISEKI SAKE EXPERIENCE 6/10-7/31

First Dish
Abalone Tofu

先付 | さきづけ
鮑魚豆腐
あわびいり豆腐

Appetizer
Assorted Sashimi,
Smoked Bonito Fish,
Deep-Fried Soft Shell Crab

前菜 | ぜんさい
三品生魚片 鰹魚稻草燒 ● 素炸軟殼蟹
特選刺身三種盛り合わせ 鰹の藁焼き ソフトシェルクラブのすあげ

Soup
Seafood Soup

湯品 | しる
海鮮漁夫湯
海鮮の漁師風スープ

Deep Fried
Boston Lobster Tempura

炸物 | 揚げ物
波士頓龍蝦三色揚
ボストンロブスターの三色揚げ

Main Course
Grilled Japanese Wagyu Sirloin
Bamboo Shoots

主菜 | メイン
炭烤日本鹿兒島和牛沙朗
炭火焼き和牛サーロイン 春筍添え


Rice
Scallop Rice, Pickles, Miso soup

食事 | 食事
干貝飯 漬物 味噌湯
桜海老の釜炊きご飯


Dessert
Fresh Fruit & Uzuki
with Brown Sugar Syrup

甘味 | デザート
季節果物 & 黑糖葛切
きせつのくだもの & くろみつ くずきり



每位 per person NT\$3,880+10%  1940

點用每兩份套餐，即贈南部美人 吟釀生儲藏清酒300ml一瓶（原價\$1,280+10%）
Enjoy a complimentary 300ml bottle of Nanbu Bijin Ginjo Namachozo sake with every 2 set menus
セットメニュー2名様ごとに、南部美人 吟釀生貯蔵酒300mlボトルをプレゼントいたします

 香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied. ● 含堅果類 Contains nuts

價格皆以新台幣計價且需外加一成服務費

Prices are in NT dollar and subject to 10% service charge
表示料金は新台幣ドルです。料金にはすべて10%のサービス料が加算されます。