

## 專注執著、日日淬鍊



### 藝【身心意技】

我們對料理充滿熱情，恪守日本的職人精神，日日淬鍊「身、心、意、技」，專注執著，重複再重複地一直琢磨技藝，但，沒有人知道真正的巔峰是在哪裡…，精益求精，更要再求精。我們相信：精進是永無止境的，唯有將自身的一手絕活做得淋漓盡致，才是究極職人。

深入研究「五色」、「五味」、「五感」，從生食到烤、蒸、煮、炸，掌握最佳的料理時機，以白、黑、黃、赤、青的原則來選用食材、擺盤上菜，讓你的眼、耳、鼻、舌、身，饗受一場美好的旅程。

【五味】甘、酸、辛、苦、鹹

【五色】白、黃、赤、青、黑

【五法】生、烤、蒸、煮、炸

## 鮮【極鮮限定】

我們的一天，總是開始得特別早。天色未亮，人便已在魚市場，場內到處都擺滿了當令盛產的海鮮。嘈雜吆喝聲中，練究「火眼金睛」的料理長，揀魚選貝一抓便知，把手伸進水槽內挑選，立刻買下格外肥美的海鮮，色澤與結構證實了肉質鮮度。料理長更時不時跟著漁夫出海，現場感受驚險的大浪海釣，才能更精確的掌握食材的細節。也常走訪產地，第一手接觸新鮮食材，藉由實際體驗取得這些食材，會更珍惜，也更能發揮料理的原味。

## 華【六感美學】

以扎實技藝為基礎，融入新創料理的精神，重新演繹魚鮮，六感美學匠心獨運，讓道道料理化身為一件件可以吃的藝術品，打造如花般的時尚餐飲。華麗、好看更好吃，不同口感依序上場，究極美味，瞬間填滿了內心和胃裡所有的空洞。六感饗宴再升級，口中極鮮躍動，眼望炫彩花海，佇立露天星光酒吧，伴隨著最美七期夜景。

實踐究極和食之五味、五色、五法

Cuisine

## 午間限定 Lunch 附贈湯品、甜點

炭烤特選豬五花丼 \$260

Grill Pork Brisket Donburi

炭烤無骨雞腿丼 \$280

Grill Chicken Leg Donburi

炭烤元氣牛肉丼 \$380

Grill Beef Donburi

炙燒比目魚鰭邊丼 \$380

Grill Bastard Halibut Donburi

鮭魚親子丼 \$420

Salmon and Salmon Roe Donburi

蔥鮪海膽丼 \$480

Urchin Donburi

嚴選海鮮丼 \$480

Assorted Seafood Donburi



## 鮭套餐 Nigiri Sushi Set



### 880 握壽司套餐 \$ 880

880 Nigiri Sushi

### 1080 握壽司套餐 \$ 1080

1080 Nigiri Sushi

沙拉、前菜、握壽司 生/炙 9貫、  
烤物、湯品、水果、甜點

Seasonal Green Salad, Appetizer, Nigiri Sushi, Grill, Soup, Fruit, Dessert

# 無菜單料理 Chef's Menu

花・套餐 \$ 1280

Floral Set

上乘・套餐 \$ 2080

Excellent Set

鮨・套餐 \$ 1680

Cuisine Set

極上・套餐 \$ 2500

Luxury Set

沙拉、前菜、生魚片、炙壽司、烤物、強肴、湯品、水果、甜點  
Seasonal Green Salad, Appetizer, Sashimi, Roasted Nigiri Sushi, Grill, Main Dish, Soup, Fruit, Dessert



## 沙拉 Salad

洋蔥和風沙拉 \$ 80  
Onion Japanese Style Salad

季節野菜和風沙拉 \$ 100  
Seasonal Vegetables Salad

炭烤海大蝦鮮蔬沙拉 \$ 180  
Grilled Sea Prawn Salad

炭烤牛肉野菜沙拉 \$ 350  
Grilled Beef Salad

鱈場蟹野菜和風沙拉 \$ 420  
King Crab Salad

生牛肉和風沙拉 \$ 420  
Raw Beef Salad

## 手卷 Hand Roll

蝦卵手卷 \$ 60  
Shrimp Roe Hand Roll

蘆筍手卷 \$ 60  
Asparagus Hand Roll

鮮蝦手卷 \$ 60  
Shrimp Hand Roll

蘆筍蝦手卷 \$ 100  
Shrimp and Asparagus Hand Roll

鮭魚卵手卷 \$ 120  
Salmon Roe Hand Roll

海膽手卷 \$ 180  
Urchin Hand Roll

北海道馬糞海膽手卷 \$ 280  
Hokkaido Sea Urchin Hand Roll

## 前菜 Appetizer

海膽蘿蔓葉付鮭魚卵 \$ 330  
Salmon Rose and Sea Urchins  
with Roman Lettuce

北海道海膽  
蘿蔓葉付鮭魚卵 \$ 420  
Hokkaido Salmon Rose and  
Sea Urchins with Roman Lettuce



## 一品刺身 Sashimi

紅甘 7 片盛合 \$ 330  
Yellow Tail Fish Sashimi

挪威鮭魚 7 片盛合 \$ 330  
Salmon Sashimi

澎湖海鱸 7 片盛合 \$ 330  
Cobia Sashimi

日本鰺魚 5 片盛合 \$ 350  
Japanese Amberjack Sashimi

本港鮪魚 7 片盛合 \$ 420  
Tuna Sashimi

綜合刺身 3 種盛合 \$ 380  
Assorted Sashimi

綜合刺身 4 種盛合 \$ 420  
Assorted Sashimi

## 握壽司 / 每貫 Nigiri Sushi

竹筴魚 \$ 45  
Japanese Horse Mackerel

鰹魚 \$ 45  
Skipjack Tuna

水針魚 \$ 110  
Barred Garfish

紅甘 \$ 50  
Yellow Tail Fish

紅甘肚 \$ 70  
Yellow Tail Fish Belly

鮭魚 \$ 50  
Salmon

鮭魚肚 \$ 70  
Salmon Belly

鮪魚 \$ 60  
Tuna

細蔥鮪魚 \$ 60  
Cive and Tuna

海鱸 \$ 50  
Cobia

海鱸肚 \$ 70  
Cobia Belly

鰺魚 \$ 70  
Japanese Amberjack

鰺魚肚 \$ 120  
Japanese Amberjack Belly

鯖魚 \$ 80  
Scomberomorus

真鯛 \$ 70  
Snapper

真鯛肚 \$ 110  
Snapper Belly

白甘 \$ 80  
Skippy Fish

白甘肚 \$ 130  
Skippy Fish Belly

日本鯖花魚 \$ 140  
Atlantic Mackerel

日本秋刀魚 \$ 140  
Pacific Saury

鮭魚佐鮭魚卵 \$ 120  
Salmon and Salmon Roe



## 握壽司 / 每貫 Nigiri Sushi

鮭魚佐松葉蟹膏 \$ 120  
Salmon with Crab Butter

蝦卵軍艦 \$ 40  
Shrimp Eggs Warship Roll

鮮蝦 \$ 45  
Shrimp

甜蝦 \$ 50  
Sweet Shrimp

芥末章魚軍艦 \$ 60  
Mustard Octopus Warship Roll

松葉蟹膏軍艦 \$ 90  
Crab Butter Warship Roll

松葉蟹肉軍艦 \$ 120  
Crab Warship Roll

鮭魚卵軍艦 \$ 120  
Salmon Roe Warship Roll

牡丹蝦 \$ 180  
Pink Prawn

軟絲 \$ 120  
Neritic Squid

赤貝 \$ 160  
Ark Shell

北海道干貝 \$ 180  
Hokkaido Scallop

加拿大海膽 \$ 180  
Urchin

日本馬糞海膽 \$ 330  
Hokkaido Sea Urchin





## 炙燒握壽司 / 每貫 Roasted Nigiri Sushi

稻禾壽司 \$ 30  
Inari Sushi

手作玉子燒 \$ 45  
Grilled Egg

鮭魚 \$ 50  
Salmon

鮭魚肚 \$ 70  
Salmon Belly

鱈魚 \$ 50  
Round-snout Nose

比目魚鰭邊肉 \$ 60  
Bastard Halibut

挪威鯖魚 \$ 60  
Atlantic Mackerel

干貝 \$ 80  
Scallop

炙燒無骨牛 \$ 85  
Boneless Short Rib

鮭魚起司 \$ 90  
Salmon and Cheese

鮭魚佐鮭魚卵 \$ 120  
Salmon and Salmon Roe

鮭魚佐松葉蟹膏 \$ 120  
Salmon with Crab Butter

東京灣星鰻 \$ 130  
Japanese Eel

綜合 6 貫握壽司 生/炙 \$ 450  
Assorted Nigiri Sushi / Raw or Rosted

綜合 10 貫握壽司 生/炙 \$ 720  
Assorted Nigiri Sushi / Raw or Rosted



## 卷壽司 Rolled Sushi

花・鮭(壽司) \$ 220  
Assorted Rolled Sushi

鮭魚起司卷壽司 \$ 220  
Salmon and Cheese

蟹肉加州卷 \$ 260  
California Roll with Crab

美式辣鮪魚卷壽司 \$ 260  
Spicy Tuna

軟殼蟹蔬菜卷壽司 \$ 260  
Soft-Shell Crab and Vegetable

尼克森星鰻卷 \$ 320  
Japanese Eel

## 烤物 Grill

炭烤雞肉串 \$ 100  
Chicken

炭烤番茄豬五花 \$ 100  
Pork Belly

炭烤明太子雞翅 \$ 120  
Chicken Wings

炭烤松阪豬肉串 \$ 150  
Pork Neck

炭烤板腱牛肉串 \$ 180  
Blade

炭燒美國無骨牛 \$ 420  
Boneless Short Rib

炭燒 Prime 沙朗牛 \$ 580  
Sirloin

## 湯品 Soup

味噌海帶芽豆腐湯 \$ 50  
Miso Soup

鮮魚味噌湯 \$ 100  
Fresh Fish Miso Soup

野生蛤蜊湯 \$ 120  
Garlic Clam Soup

京都湯葉味噌湯 \$ 140  
Tofu Skin Miso Soup



# 海鮮料理 Seafood Platter



**精選海味盤** 二人前 \$ 1280  
Seafood Platter

**極品海味盤** 建議二~三人食用 \$ 1680  
Seafood Platter

需附加 10% 服務費 10% Service Charge



# 飲料 Soft Drink and Beer

## Soft Drink 軟性飲料

紅茶/綠茶 \$ 60  
Black Tea / Green Tea

可樂 \$ 60  
Cola

雪碧 \$ 60  
Sprite

可爾必思 \$ 90  
Calpis

烏梅汁 \$ 90  
Ume Plum Juice

檸檬汁 \$ 100  
Lemon Juice

金桔百香果 \$ 100  
Passion Fruit Juice

甘蔗檸檬 \$ 100  
Sugar Cane and Lemon Juice

柳橙汁 \$ 100  
Orange Juice

季節鮮果汁 \$ 130  
Fresh Fruit Juice

依雲(埃維昂)礦泉水 330ml \$ 60  
Evian Natural Mineral Water

依雲(埃維昂)礦泉水 1L \$ 100  
Evian Natural Mineral Water

## Beer 啤酒

金牌啤酒 600ml \$ 90  
Taiwan Golden Beer

海尼根 600ml \$ 150  
Heineken

金牌 18 天生啤酒 600ml \$ 120  
Taiwan Golden Beer 18 Days Draft Beer

現壓 Asahi 生啤酒 600ml \$ 130  
Asahi Draft Beer

## Dessert 甜品

精選甜品 \$ 90  
Selected Dessert

