

## 蝶屋日本料理母親節套餐

### *Featured Set Menu*

哇沙米風味鮮蠔

*Oyster in Wasabi Flavor*

刺生盛合蔬菜卷

*Assorted Sashimi with Vegetable Rolls*

牛奶貝味噌汁

*Miso Clam*

小品三重奏

*Shrimps Potato Ball with Sesame/Lsoyaki Abalone/Scallop*

秘醬無骨牛小排

*Broil Beef Ribs*

牛肉產地:美國

*Beef Origin U.S.A*

卡非伊勢海老

*Steamed Lobster with Café de Paris Sauce*

精緻甜點

*Desserts*

(贈鰻魚一夜干乙份)

**每位 / Per Person NT\$1,580**

上列價格須另加10%服務費

*All prices are subject to 10% service charge.*

自備酒水須酌收酒水服務費(紅、白酒酌收NT\$300/瓶、烈酒酌收NT\$500/瓶)

*An additional charge is needed for self brought wine NT\$300/bottle & liquor NT\$500/bottle*



## 蝶屋日本料理-蔬食套餐

柚香春捲

*Pomelo Spring Roll*

鮑魚芋香二見揚

*Deep-Fried Tofu Sheet Wraps with Vegan Abalone and Taro*

季節時蔬田樂燒

*Seasonal Vegetables Miso Dengaku*

蠔汁菌菇野菜煮

*Mushroom and Vegetables Stir-Fried with Oyster Sauce*

腰果松露壽司塔

*Cashew Nuts and Truffle Sushi*

姬松茸牛蒡腰果湯

*Soup with Blaze Mushroom, Burdock, and Cashew Nuts*

精緻甜點

*Japanese Dessert*

**每位 / Per Person NT\$1,180**

上列價格須另加10%服務費

*All prices are subject to 10% service charge.*

自備酒水須酌收酒水服務費(紅、白酒酌收NT\$300/瓶、烈酒酌收NT\$500/瓶)

*An additional charge is needed for self brought wine NT\$300/bottle & liquor NT\$500/bottle*



| Choya Japanese Restaurant |

チョーヤ日本料理

## 飯

Rice

價格

兒童咖哩飯

Children's Curry Rice

(豬肉產地:台灣Origin of Pork: Taiwan)

NT\$260 ☐

甘味咖哩飯(素食可食)

Sweet Flavor Curry Rice

NT\$220 ☐

**推** 煙波秘製黑咖哩飯

Lakeshore Special Black Curry Rice

咖哩醬含牛肉成分

(牛肉產地:美國Origin of Beef: U.S.A)

NT\$220 ☐

柴魚湯泡飯

Bonito Soup Rice

NT\$120 ☐

台灣越光白米飯

Taiwan Koshihikari Rice

NT\$30 ☐

## 手卷

Te-Maki

價格

鮭魚卵手卷

Salmon Roe

NT\$150 ☐

**推** 蝦蘆筍手卷

Shrimp & Asparagus

NT\$99 ☐

蝦卵手卷

Shrimp Roe

NT\$79 ☐

蘆筍手卷

Asparagus

NT\$69 ☐

鮮蝦手卷

Shrimp

NT\$69 ☐

若有過敏或忌口食材,請提前告知點餐人員

以上價格須加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge.

自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒NT\$300 /瓶、烈酒NT\$500 /瓶

An additional charge is needed for self brought wine NT\$300 / bottle & liquor NT\$500 / bottle."

## 壽司

Sushi

價格

**推** 花壽司(4貫)

Deep-Fried Shrimp Assorted Roll (4 pcs)

(豬肉產地:台灣Origin of Pork: Taiwan)

NT\$160 ☐

海苔壽司(4貫)

Pork Floss Hoson Maki (4 pcs)

(豬肉產地:台灣Origin of Pork: Taiwan)

NT\$80 ☐

稻禾壽司(4貫)

Inari Sushi (4pcs)

NT\$80 ☐

肉鬆細卷(6貫)

Pork Floss Hoson Maki (6 pcs)

(豬肉產地:台灣Origin of Pork: Taiwan)

NT\$60 ☐

## 握壽司

Nigiri

價格

生魚散壽司

Assorted Sashimi Sushi

NT\$380 ☐

鮭魚握壽司(2貫)

Tuna Nigiri (2 pcs)

NT\$180 ☐

**推** 炙燒干貝握壽司(2貫)

Grilled Scallop Nigiri (2 pcs)

NT\$180 ☐

鮭魚握壽司(2貫)

Salmon Nigiri (2 pcs)

NT\$180 ☐

甜蝦握壽司(2貫)

Sweet Shrimp Nigiri (2 pcs)

NT\$160 ☐

旗魚握壽司(2貫)

Swordfish Nigiri (2 pcs)

NT\$160 ☐

## 湯品

Soup

價格

**推** 鮮魚味噌湯

Fresh Fish Miso Soup

NT\$120 ☐

小蜆味噌湯

Clam Miso Soup

NT\$100 ☐

## 生魚片

Sashimi

價格

**推** 綜合生魚片(7片)

Assorted Sashimi (7 pcs)

NT\$460 ☐

鮭魚生魚片(5片)

Salmon Sashimi (5 pcs)

NT\$380 ☐

鮪魚生魚片(5片)

Tuna Sashimi (5 pcs)

NT\$320 ☐

旗魚生魚片(5片)

Swordfish Sashimi (5 pcs)

NT\$180 ☐

## 炸物

Fried

價格

**推** 香料酥炸魷魚

Crispy Deep-Fried Squid

NT\$248 ☐

**推** 酥炸厚切豬排

Deep-Fried Thick-Cut Pork Chop

(豬肉產地:台灣Origin of Pork: Taiwan)

NT\$188 ☐

唐揚炸雞

Japanese Style Fried Chicken (Karaage)

NT\$160 ☐

## 沙拉

Salad

價格

和風蔬菜沙拉

Japanese Style Green Salad

NT\$100 ☐

玉子燒(4片)

Japanese Egg (Tamagoyaki) (4 pcs)

NT\$120 ☐

## 蒸物

Steamed Food

價格

茶碗蒸

Steamed Egg with Seafood (Chawanmushi)

NT\$100 ☐

## 沙瓦

Sawa

價格

**推** 山之日 無酒精

Lemon Matcha Sawa

NT\$180 ☐ 有酒精

NT\$250 ☐

海之日 無酒精

Calpico Butterfly Pea Sawa

(海之日含蝶豆花成分,孕婦不建議食用)

NT\$180 ☐ 有酒精

NT\$250 ☐

## 冰飲

Cold Drinks

價格

抹茶 紅茶

原味抹茶/紅茶

Matcha Tea/ Black Tea

NT\$80 ☐

珍珠抹茶/紅茶

Matcha with Tapioca Pearls  
Black Tea with Tapioca Pearls

NT\$100 ☐

**推** 抹茶/紅茶 拿鐵

Matcha Latte/Black Tea Latte

NT\$120 ☐

珍珠 抹茶/紅茶 拿鐵

Matcha Latte with Tapioca Pearls  
Black Tea Latte with Tapioca Pearls

NT\$140 ☐

甜度可調整:正常少糖半糖微糖 無糖

冰塊可調整:正常少冰微冰去冰

## 熱飲

Hot Drink

價格

**推** 柚香蜜茶

Grapefruit & Honey Tea

NT\$80 ☐

## 酒水

Beverage

價格

可口可樂 330ml

Coca Cola

NT\$130 ☐

台灣金牌啤酒600ml

Gold Medal Taiwan Beer

NT\$150 ☐

麒麟啤酒 330ml

Kirin Beer

NT\$140 ☐

海尼根啤酒330ml

Heineken Beer

NT\$140 ☐

Choya 梅酒 (150ml/壺)

Choya Classic Umeshu

NT\$250 ☐

白鶴清酒 冰/熱 (150ml/壺)

Hakutsuru Sake Cold/Hot

NT\$150 ☐

白鶴清酒 冰/熱 (2L)

Hakutsuru Sake Cold/Hot

NT\$1800 ☐

獺祭純米大吟釀 (300ml)

Dassai Sake

NT\$1100 ☐

獺祭純米大吟釀 (720ml)

Dassai Sake

NT\$2400 ☐





| Choya Japanese Restaurant |

チョーヤ日本料理

## 主廚精選

價格

蟹膏干貝漢堡 NT\$ 299 ☐

涼拌鱈魚肝 NT\$ 140 ☐

芙蓉冷豆腐 NT\$ 120 ☐

## 炸物單點

價格

野菜天婦羅 NT\$ 220 ☐

明太子蛋黃醬脆薯 NT\$ 180 ☐

柴魚豆腐 NT\$ 140 ☐

## 烤物單點

價格

鯖魚鹽燒 NT\$ 220 ☐

牛肉串燒 NT\$ 110 ☐ 蔥鹽 ☐ 燒肉醬 ☐

牛肉產地: 美國

雞肉串燒 NT\$ 80 ☐ 芥末 ☐ 明太子 ☐

明太子烤櫛瓜 NT\$ 60 ☐

明太子馬鈴薯燒 NT\$ 60 ☐

## 食事

價格

豪華刺身海鮮丼 NT\$ 680 ☐

日式烏龍炒麵(松阪豬) NT\$ 320 ☐

豬肉產地: 台灣



若有過敏或忌口食材，請提前告知點餐人員

以上價格須加10%服務費

All prices are subject to 10% service charge.

自備酒水須酌收酒水服務費 紅白酒NT\$300 / 瓶、烈酒NT\$500 / 瓶

An additional charge is needed for self brought wine NT\$300 / bottle & liquor NT\$500 / bottle."



## 蝶屋日本料理

### 2024 母親節和漢桌菜

盛合生魚片 (30 片)

*Assorted Sashimi*

軟殼蟹和風沙拉

*Japanese-Style Soft-Shell Crab Salad*

日式酒蒸金蒜大扇蝦

*Sake Steamed Shrimps with Grail*

紅條松茸鮮酒蒸

*Red Coral Perch Steamed with Sake and Matsutake*

松露牛小排(產地:美國)

*Grilled Beef Short Ribs with Truffle (Place of Production: U.S.A)*

鮭魚海鮮石狩鍋

*Salmon seafood Miso Soup*

季節時蔬

*Assorted Vegetable*

上品壽司

(炸蝦壽司、蒲燒鰻壽司)

*Deep Fried Shrimp Sushi、Grilled Eel Sushi*

四季水果

*Seasonal Fruits*

精緻甜點

*Exquisite Desserts*

(贈 鮭魚一夜干 乙份/人)

每桌/ *Per Table* NT\$13,800

上列價格須另加10%服務費

*All prices are subject to 10% service charge.*

自備酒水須酌收酒水服務費(紅、白酒酌收NT\$300/瓶、烈酒酌收NT\$500/瓶)

*An additional charge is needed for self brought wine NT\$300/bottle & liquor NT\$500/bottle*



## 蝶屋日本料理

### 2024 母親節和漢桌菜

盛合生魚片 (30 片)

*Assorted Sashimi*

軟殼蟹和風沙拉

*Japanese-Style Soft-Shell Crab Salad*

日式酒蒸龍蝦搭檸檬乳酪香氛

*Japanese wine steamed lobster with lemon cheese*

紅條松茸鮮酒蒸

*Red Coral Perch Steamed with Sake and Matsutake*

松露牛小排(產地:美國)

*Grilled Beef Short Ribs with Truffle (Place of Production: U.S.A)*

鮭魚海鮮石狩鍋

*Salmon seafood Miso Soup*

蘆筍柳松菇奶油燒

*Asparagus and Mushroom with Butter*

上品壽司

(炸蝦壽司、蒲燒鰻壽司)

*Top-Grade Sushi*

四季水果

*Seasonal Fruits*

精緻甜點

*Exquisite Desserts*

(贈鮭魚一夜干乙份/人)

每桌/ *Per Table* NT\$16,800

上列價格須另加10%服務費

*All prices are subject to 10% service charge.*

自備酒水須酌收酒水服務費(紅、白酒酌收NT\$300/瓶、烈酒酌收NT\$500/瓶)

*An additional charge is needed for self brought wine NT\$300/bottle & liquor NT\$500/bottle*