

しゃぶしゃぶ・
寿司食べ放題

菜の庵



〈和菜庵〉

本格日系涮鍋料理・寿司吃到飽



しゃぶしゃぶ・寿司食べ放題

1 請選擇套餐種類

以下組合皆可享用蔬菜 / 甜點 / 飲料區無限自助

※ 每組賓客限點選同一項方案※ 單點不屬於吃到飽方案內容
※ 用餐第 70 分鐘為最後加點



超值饗宴

安格斯黑毛梅花牛
安格斯黑毛雪花牛
嚴選西班牙梅花豬

安心台灣豬五花
上選去骨雞腿肉
自製手工竹筒肉丸招待 1 份 (限量供應)

平日午餐

假日全天 / 週末・休日全日

成人 \$479

成人 \$549

90-130cm \$299 89cm以下 免費

90-130cm \$299 89cm以下 免費



特上饗宴

安格斯黑毛梅花牛
安格斯黑毛雪花牛
嚴選西班牙梅花豬
安心台灣豬五花

上選去骨雞腿肉
握壽司吃到飽
招待特製森半抹茶提拉米蘇 1 份 / 位
日本 A5 極上 黑毛和牛單品優惠價
自製手工竹筒肉丸招待 1 份 (限量供應)

平日午餐

平日晚餐 / 周末例假全日

成人 \$679

成人 \$749

90-130cm \$399 89cm以下 免費

90-130cm \$399 89cm以下 免費



豬肉 + 雞肉 吃到飽

嚴選西班牙梅花豬
安心台灣豬五花

上選去骨雞腿肉
自製手工竹筒雞肉丸招待 1 份 (限量供應)

平日午餐

平日晚餐 / 周末例假全日

成人 \$409

成人 \$479

90-130cm \$259 89cm以下 免費

90-130cm \$259 89cm以下 免費



素食吃到飽

新鮮時蔬素食自助吃到飽

平日午餐

平日晚餐 / 周末例假全日

成人 \$349

成人 \$399

90-130cm \$199 89cm以下 免費

90-130cm \$199 89cm以下 免費



A5 極上黑毛和牛 饗宴 (每日珍藏限量)

日本 A5 極上黑毛和牛
安格斯黑毛梅花牛
安格斯黑毛雪花牛
嚴選西班牙梅花豬
安心台灣豬五花

上選去骨雞腿肉
海鮮食材吃到飽
握壽司吃到飽
招待特製森半抹茶提拉米蘇 1 份
自製手工竹筒肉丸招待 1 份 (限量供應)

全日均一價

成人 \$2,499

90-130cm \$899 89cm以下 \$299



2

請選擇2種湯底



A

日本土雞昆布高湯

使用日本野生土雞與昆布、鰹魚等慢火熬製的高湯。
將食材的鮮美濃縮精華，適合各種食材的定番湯底。



B

壽喜燒湯底

日本進口，鹹香甘甜的壽喜湯底，
日本家庭一年四季無法忘懷的美味。



C

+\$60

關西風魚介海塩高湯

鰹魚、鯖魚、飛魚、竹筴魚、沙丁魚及昆布慢火熬成；
品嚐得到優雅洗煉的鮮美精華。



D

+\$60

豚骨白湯

將豬骨精華熬製出香濃白湯，
適合搭配各種食材更添風味。



E

+\$60

辛香胡麻担担湯

柴魚高湯、胡麻醬、西京白味增、辣豆瓣熬煮；
胡麻香氣四溢且濃厚且溫潤不嗆。

🍷 A5 極上黑毛和牛 \$499 /盤

3 種部位選擇：
和牛腹肉 / 和牛芯玉肉 / 和牛腰脊肉

凡選用「特上饗宴」即可以
\$399 優惠價加購



單點

🍷 海鮮四小福拼盤 \$449 /盤

鮮蝦 / 蛤蠣 / 鯛魚片 / 日本干貝



🍷 鮮蝦 \$99



🍷 蛤蠣 \$99



🍷 鯛魚片 \$129



🍷 日本干貝 \$139

單點

🍣 海鮮握壽司 (10貫) \$270

鮭魚 / 炙燒鮭魚 / 鮭魚卵 / 花枝 / 鯛 / 干貝或時旬魚種

🍣 熟壽司 (10貫) \$230

炙燒牛五花 / 豬五花 / 玉子燒 / 花壽司等

※壽司海鮮材料可能因季節或產季調整

🍷 森半抹茶提拉米蘇 \$60

與日本鎌倉名店「紅葉茶屋」共同開發；
「森半」抹茶粉

菜の庵 X もみじ茶屋 X 森半 morihan

森半 morihan

使用京都一百七十余年歷史的「森半」抹茶粉



酒精飲料

🍷 ASAHI SUPERDRY 啤酒 (330ml / 罐) \$69

🍷 日本清酒

雅乃詩熱燗溫酒 (120ml / 壺)

\$129

小西金賞冷搾吟釀 (300ml / 瓶)

\$399



食材への
こだわり

我們嚴選本地及海外高品質的優質食材，
從肉品/野菜/蛋/調味料等，都讓你能安心地享用！



勤儉 葉黃素機能蛋

