

秋鮭食節

秋天正是鮭魚盛產且最美味的季節
富含豐富營養
請盡請享用為您精選的鮭魚料理



秋意七味御膳 438元
 ◆鮭魚七味壽司盛合 ◆迷你鮭魚散壽司 ◆鮭魚天婦羅盛合
 ◆橘醋奶油菇 ◆茶碗蒸 ◆味噌湯

人氣 No.1

一種鮭魚，七種享受。
喜歡吃鮭魚壽司絕不能錯過



明星商品 秋鮭天婦羅三吃 358元
 ◆什錦天婦羅盛合 ◆白飯 ◆天婦羅沾醬 ◆天井汁
 ◆蔥花芥末 ◆高湯 ◆橘醋奶油菇 ◆茶碗蒸 ◆味噌湯

招牌天婦羅終於推出三吃組合
原味，藥味，茶泡飯成為秋季美味三重奏

一沾醬 沾取天婦羅
二拌飯 推薦溫泉蛋+天井汁拌著吃
三茶泡飯 推薦什錦炸+蔥花芥末淋上高湯



鮭魚散壽司 298元
 ◆鮭魚散壽司(醋飯) ◆橘醋奶油菇 ◆茶碗蒸 ◆味噌湯

特製醋飯搭配精選配料，
是二道簡單卻美味的料理



NEW 秋風散壽司三吃 338元
 ◆鮭魚散壽司(白飯) ◆蔥花·海苔·芝麻
 ◆高湯 ◆橘醋奶油菇 ◆茶碗蒸 ◆味噌湯

散壽司升級新享受，原味經典，
藥味增加香氣，茶泡飯滿足

一淋醬 淋上醬油
二藥味 蔥花+芥末拌著吃
三茶泡飯 加入芝麻淋上高湯



鮭魚奶油鐵板燒定食 278元
 ◆鮭魚奶油鐵板燒 ◆橘醋奶油菇 ◆白飯 ◆茶碗蒸 ◆味噌湯

季節新推出，鮭魚跟奶油
搭配出秋天的味道



霜淇淋 90元



橘醋奶油菇 40元



豐滿鮭魚卷壽司 158元

炙燒鮭魚卷壽司 138元



鮮鮭雜炊 198元
 ◆鮭魚雜炊 ◆大武山洗選蛋 ◆蔥花



日式味噌石狩鍋 278元
 ◆鮭魚味噌石狩鍋 ◆白飯(如需其他主食可加購)

濃郁味噌湯頭配上鮭魚，
秋天溫補好暖胃

限定!

日式雜炊配上鮭魚，
秋天暖心首選