

GRAND MENU



お
し
な
が
き



天丼

TENDON

和食さと天婦羅 美味的秘訣



- 海苔
- 蔬菜三種
- 蟹味棒
- 章魚
- 雞肉
- 蝦三尾

豪華海老天丼
豪華海老天丼
200元

- 推薦搭配**
- 泡菜 15元
 - 味噌湯 30元
 - 茶碗蒸+味噌湯 60元

三尾
天婦羅蝦

新商品

- 1 使用天然野放的根島生鮮海蝦，肉質鮮甜、Q彈飽滿。
- 2 濃厚柴魚高湯做基底，特製沾汁香醇爽口。
- 3 現點現做，維持酥脆可口。



- 海苔
- 蔬菜三種
- 蟹味棒
- 竹輪
- 溫泉蛋
- 蝦三尾

竹輪溫泉蛋天丼
ちく玉海老天丼
170元

- 推薦搭配**
- 毛豆 15元
 - 茶碗蒸+味噌湯 60元



- 海苔
- 蔬菜三種
- 雞肉二枚
- 蝦三尾

雞肉海老天丼
鶏海老天丼
170元

- 推薦搭配**
- 黑豆 15元
 - 茶碗蒸+味噌湯 60元

小菜加購

- 茶碗蒸 40元
茶碗蒸し
- 牛肉炒牛蒡 40元
牛キンピラごぼう
- 味噌湯 30元
みそ汁
- 毛豆 15元
枝豆
- 佃煮黑豆 15元
黑豆煮
- 泡菜 15元
キムチ

●部分食材隨季節變化做替換

TEMPURA
天婦羅



海老天婦羅盛合

海老天ぷら盛り合わせ

150元

搭配蘿蔔泥天婦羅沾汁
食用最美味



新商品

雞肉天婦羅

ふわふわ鶏天

80元



新商品

章魚天婦羅

たこの天ぷら

60元



銅邊素

野菜天婦羅 60元

野菜天ぷら



天婦羅盛合 80元

天ぷら盛り合わせ

組合加購



組合A 80元
セットA



組合B 60元
セットB



組合C 50元
セットC

點餐享
35元

無酒精飲料
加購優惠

90元(含)以下飲品皆可任選



DONBURI

丼

使用特調的壽喜燒醬汁
煮製而成，濃厚好滋味

銷售 NO.1

壽喜燒
牛肉丼
牛すき焼き丼
150元



推薦
搭配



泡菜 15元 玉米沙拉 50元 茶碗蒸+味噌湯 60元

豬排丼
カツ丼
150元



推薦
搭配



毛豆 15元 蟹味棒沙拉 50元 茶碗蒸+味噌湯 60元



豬排咖哩飯
カツカレー
150元

推薦
搭配



黑豆 15元 玉米沙拉 50元 茶碗蒸+味噌湯 60元

小菜加購



茶碗蒸 40元 牛肉炒牛蒡 40元 味噌湯 30元 毛豆 15元 佃煮黑豆 15元 泡菜 15元
茶碗蒸し 牛キンピラごぼう みそ汁 枝豆 黑豆煮 キムチ

新商品

點餐享
35元
無酒精飲料
加購優惠
90元(含)以下飲品皆可任選



●部分食材隨季節變化做替換

迷你刺身丼(醋飯)

迷你鮭魚親子丼(白飯)

迷你鮭魚親子丼與
迷你刺身丼，
分別搭配熱白飯
與冷壽司醋飯，
不同食感一次
大滿足。

新商品

夫婦海鮮丼 280元

めおと海鮮丼

推薦搭配



牛肉炒牛蒡 40元 茶碗蒸+味噌湯 60元



花枝
蝦
鮪魚
玉子燒

鮭魚卵
鮭魚3片



雞肉
增量
25%

雞唐揚
增量
50%

親子丼 120元

親子丼

雞唐揚親子丼 150元

雞唐揚げの親子丼

推薦搭配



泡菜 15元 蟹味棒沙拉 50元 茶碗蒸+味噌湯 60元

推薦搭配



黑豆 15元 茶碗蒸+味噌湯 60元

新商品

和風牛排丼 220元

和風ステーキ丼

推薦搭配



毛豆 15元 蟹味棒沙拉 50元 茶碗蒸+味噌湯 60元



取用帶嚼勁的牛肩胛部位，
佐上和食さと特製照燒醬，
與溫泉蛋融合，
多汁美味。

組合加購



組合A 80元
セットA



組合B 60元
セットB



組合C 50元
セットC



鍋邊素
玉米沙拉 50元
コーンサラダ



蟹味棒沙拉 50元
カニカマサラダ

10% 服務費另計

鍋

NABE

配菜使用超過
10種以上新鮮蔬食
全品項鍋物附副食五選一

- 烏龍麵
- 白飯(可免費續)
- 科學麵
- 雜炊
- 春雨

相撲火鍋。
選手營養來源的
完整呈現相撲
以上新鮮食材，
並搭配超過10種
熬出美味高湯，
利用雞骨細心



豬肉相撲鍋 豚ちゃんこ鍋

豬五花 バラ肉 210元
豬梅花 肩ロース 240元

豬梅花

雞肉相撲鍋 鶏ちゃんこ鍋

240元

雞肉增量 20%

正統日式
雞肉相撲鍋，
搭配雜炊食用
最美味。

海鮮相撲鍋 海鮮ちゃんこ鍋

240元

銷售NO.1

章魚
天使紅蝦
白身魚
蛤蜊

牛肉相撲鍋 牛ちゃんこ鍋

240元
270元

牛腹脅 バラ肉
牛板腱 肩ロース

人氣Top 1

牛板腱



相撲鍋

美味的秘訣：將芝麻搗破，舀入一勺滾燙之高湯入碗中，依個人喜好加入調味料等作為佐料沾醬，與煮熟食材一同食用。

鍋物使用桌上型瓦斯爐，敬請留意安全。 ●部分食材隨季節變化做替換



壽喜燒

和食さと特調醬汁，
道地日式口味。
美味的秘訣..
將煮熟食材，
沾著蛋液一同食用，
口感滑順美味。



牛肉壽喜燒
牛すき焼き鍋

- 牛腹脅 バラ肉 240元
- 牛板腱 肩ロース 270元



牛板腱



鍋邊素

蔬菜鍋 120元
野菜鍋

和風昆布湯底



豬肉壽喜燒
豚すき焼き鍋

- 豬五花 バラ肉 210元
- 豬梅花 肩ロース 240元



豬五花

火鍋單品加購

雞蛋	たまご	15.
高麗菜	キャベツ	20.
金針菇	えのき	20.
青江菜	青梗菜	20.
青花菜	ブロッコリー	20.
玉米筍	ペピーコーン	20.

嫩豆腐	豆腐	20.
年糕	もち	20.
洋蔥	玉ねぎ	20.
南瓜	かぼちゃ	20.
菊蕻絲	こんにゃく	20.
杏鮑菇	エリンギ	20.
海帶芽	わかめ	20.

紅蘿蔔片	人参	20.
科學麵	インスタントラーメン	20.
春雨	春雨	20.
香菇	しいたけ	20.
白飯	ご飯	20.
烏龍麵	うどん	20.
雜炊	雜炊	20.

雞腿肉	鶏肉	50.
蛤蜊	アサリ	50.
天使紅蝦	有頭海老	50.
豬五花	豚バラ	70.
豬梅花	豚肩ロース	80.
牛腹脅	牛バラ	90.
牛板腱	牛肩ロース	100.

定食

TEISHOKU

現炸豬排搭配和食さと
獨家半熟蛋醬汁，
美味一番。



滑蛋豬排煮定食
かつとし定食
210元 | 主食單點 150元



人氣
主食搭配白飯 + 漬物 + 茶碗蒸 + 味噌湯



炸豬排定食
とんかつ定食
180元 | 主食單點 120元



小菜加購



牛肉炒牛蒡 40元
牛キンピラごぼう

新商品



銅邊素

毛豆 15元
枝豆



銅邊素

佃煮黑豆 15元
黑豆煮



泡菜 15元
キムチ

●部分食材隨季節變化做替換



鹽烤鯖魚定食

サバの塩焼き定食

220元 | 主食單點 160元

Norway Mackerel
挪威產鯖魚



海老天婦羅定食

海老天ぷら定食

210元 | 主食單點 150元



鹽烤鮭魚定食

鮭の塩焼き定食

210元 | 主食單點 150元

Norway Salmon
挪威產鮭魚



沙拉推薦



銅邊素

玉米沙拉 50元
コーンサラダ



蟹味棒沙拉 50元
カニカマサラダ

五種蔬菜使用，
營養滿分。

點餐享

35元

無酒精飲料
加購優惠

90元(含)以下飲品皆可任選



10% 服務費另計

御膳

GOZEN

和食さと代表性料理，
提供生魚片、天婦羅、
配菜與茶碗蒸等
日式正統飲食，呈現味覺
與視覺的完美饗宴。



點餐享
35元
無酒精飲料
加購優惠
90元(含)以下飲品皆可任選

銅邊素
玉米沙拉 50元
コーンサラダ

蟹味棒沙拉 50元
カニカマサラダ

沙拉推薦

●部分食材隨季節變化做替換



壽司御膳 280元

すし御膳



漢堡排為牛組合肉



完成品

洋風兒童餐 100元

お子様ランチ

板前壽司 100元

板前すし

增加茶碗蒸價格不變，
飽足感大提升。

美味推薦



和風雞唐揚 100元 炸魚米花 100元 章魚燒 60元 黃金薯條 60元 焗烤玉米 80元 茶碗蒸 40元 味噌湯 30元

鶏からあげ

ブチ魚から揚げ

たこ焼き

フライドポテト

チーズコーン

茶碗蒸

茶碗蒸し

みそ汁

10% 服務費另計

麵

MEIN

泡菜鍋燒烏龍麵

キムチ鍋焼きうどん

180元



天婦羅麵衣融入柴魚高湯中，
搭配去骨雞腿肉熬煮，
帶出湯頭的層次口感。



天婦羅麵
兩尾
蝦

海老天婦羅鍋燒烏龍麵

海老天鍋焼きうどん

230元



烏龍麵

かけうどん

90元



和食さと烏龍麵條使用
進口小麥澱粉加入鹽和水、
依特殊比例製作而成，
麵條帶勁、口感Q彈紮實。



豆皮烏龍麵

きつねうどん

100元



冷烏龍麵

冷しうどん

80元



和風香鬆卷壽司 70元

ふりかけロール

稻荷壽司 30元

いなり寿司



握壽司盛合 (5貫) 100元

握り寿司5貫



SASHIMI & SUSHI

刺身 & 壽司

炙燒鮭魚卷壽司 130元
炙りサーモンロール



壽司飯的堅持
使用進口昆布與
自製壽司醋，製作成
美味的壽司醋飯。



炙燒鮭魚握壽司 (3貫) 100元



炙りサーモン握り寿司3貫

新商品



刺身盛合 (3品) 160元
刺身3種



新商品 加州卷壽司 70元
カリフォルニアロール



壽司蝦卷壽司 100元
海老ロール

組合加購

小菜加購



鍋邊素

組合B 60元
セットB

茶碗蒸 40元
茶碗蒸し

味噌湯 30元
みと汁

玉米沙拉 50元
コーンサラダ

蟹味棒沙拉 50元
カニカマサラダ

●部分食材隨季節變化做替換

10% 服務費另計



和風雞唐揚
鶏からあげ
100元



炸魚米花
プチ魚から揚げ
100元



揚出豆腐 40元
揚げ出し豆腐



風味手羽先 (2隻) 70元
手羽先から揚げ(甘辛)



雞肉串 70元
とり串



豬肉串 70元
ふた串

小菜・沙拉



鍋邊素
玉米沙拉 50元
コーンサラダ



蟹味棒沙拉 50元
カニカマサラダ



牛肉炒牛蒡 40元
牛キンピラごぼう



鍋邊素
毛豆 15元
枝豆



鍋邊素
佃煮黑豆 15元
黒豆煮



泡菜 15元
キムチ

●部分食材隨季節變化做替換

將半熟溫泉蛋劃開、
與烏醋醬、美乃滋
包覆著麵條，搭配
柴魚花與海苔絲，
口感多層次、美味多汁。



半熟溫泉蛋日式炒麵

とろーり半熟卵焼そば

新商品

100元



鍋邊素

焗烤玉米

チーズコーン

80元



日式煎餃 50元

餃子



黃金薯條 60元

鍋邊素

フライドポテト



章魚燒 60元

たこ焼き



咖哩可樂餅 80元

カレーコロッケ



爆漿南瓜酥 60元

かぼちゃクリームコロッケ

組合加購



組合A 80元
セットA



組合B 60元
セットB



組合C 50元
セットC

點餐享
35元

無酒精飲料
加購優惠

90元(含)以下飲品皆可任選



DESSERT

甜品

抹茶白玉

抹茶白玉
90元

人氣商品



宇治金時

宇治金時
90元



豆香白玉

白玉きなこ
60元



古典巧克力蛋糕

チョコレートケーキ
50元

新商品



新商品

抹茶捲蛋糕

抹茶ケーキ
60元



香草冰淇淋

バニラアイス
60元

抹茶冰淇淋

抹茶アイス
60元

點餐享 80元加購優惠

80元(含)以下甜品、
90元(含)以下無酒精飲料 各任選一品

飲料

金牌啤酒	ビール	70.	● 熱紅茶	ホット紅茶	90.
● 冰檸檬紅茶	レモンティー	90.	● 美粒果柳橙汁	オレンジジュース	90.
● 冰美式咖啡	アイスアメリカン	90.	● 可樂/雪碧/芬達	コーラ/スプライト/ファンタ	50.
● 熱美式咖啡	ホットアメリカン	90.			

● 紅茶產地：印尼
● 咖啡豆產地：中南美洲

根據行政院消費者保護委員會所建議，每人每天咖啡因含量攝取應於 300mg(毫克) 以下。
200 毫克以上 - 標示紅色燈號 100-200 毫克 - 標示黃色燈號
100 毫克以下 - 標示綠色燈號

未成年請勿飲酒

