

心舞會席

前菜

舞饌三點盛合

前菜依季節性微調

旬蟹水雲塔
花枝山藥細麵
秋葵章魚土佐醋

造里

冰沁干貝旬魚刺身

揚物

黃魚素揚烏醋芡

煮物

蟹肉饅頭・奶油味噌醬

燒物

燕鰾鹽燒付三色鹽

食事

炙燒牛捲壽司

吸物

鮭三平汁

菓物

季節水果

甘味

手做黑糖麻糬

NT\$ 1,380+10%

綠舞會席

前菜

旬蟹水雲塔

造里

季節旬魚刺身

揚物

桂丁雞南蠻揚

煮物

鯛山芋蒸・鰲甲餡

燒物

洋芋牡蠣燒

食事

秋刀魚御飯

吸物

野菜豚味噌汁

菓物

季節水果

甘味

手做黑糖麻糬

NT\$ 1,080+10%

精進會席

前菜 三點盛合

向付 蒟蒻刺身

焼物 米茄田樂燒

煮物 手作飛龍頭

揚物 胡麻豆腐揚出

食事 太卷壽司

吸物 野菇山藥汁

菓物 季節水果

甘味 黑糖麻糬

NT\$ 1,080+10%

兒童會席

前菜

蟹肉沙拉手捲

燒物

照燒鮮魚菲力

蒸物

地雞茶碗蒸

揚物

日式可樂餅

食事

太捲壽司

吸物

鮮魚味噌湯

菓物

季節水果

NT\$ 540 +10%