

THE LALU  
SUN MOON LAKE  
涵碧樓

九重花間 日本餐廳  
The Japanese Restaurant  
日本レストラン

晚餐每位最低消費NT\$1,500位  
Minimum Charge For Dinner at NT\$1,500 Per Person  
ディナータイムはお一人様最低消費額NT\$1,500にてお願いいたします

All Price Are Subject to 10% Service Charge. 所有價目需外加 10%服務費

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/ Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/ Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200

All Price Are Subject to 10% Service Charge. 所有價目需外加 10%服務費

料金の他に 10%のサービス料を加算させていただきます

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/ Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/ Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200

## 九重花間鐵板套餐

### 前菜 Appetizers

三點盛合

Seasonal Appetizers Platter / 前菜三種盛り

### 熱前菜 Appetizers

鐵板燒鴨肝

Teppanyaki Duck Liver / 鴨のフォアグラの鉄板焼き

### 御造里 Sashimi

鮪之饗宴(三枚)

Seasonal Assorted Sashimi/ 鮪のお刺身盛り合わせ

### 魚 Fish

季節旬魚

Seasonal Fish Dishes / 旬の魚

### 蝦 Lobster

伊勢海老

Japanese Spiny Lobster / 伊勢海老

### 煮物 Stewed

野菜煮

Stewed Vegetables / 野菜煮込み

### 強肴鐵板燒 Teppanyaki

鐵板燒特選美國牛排

Teppanyaki Fillet of U.S.A Beef / ビーフ鉄板焼き

### 食事 Rice

海膽壽司

sea urchin sushi / ウニの握り寿司

### 椀物 Soup

龍蝦味噌湯

Lobster Miso Soup / 海老のお味噌汁

### 果物 Fruit Platter

當季水果盛合

Seasonal Fruits Platter / 旬の果物盛り合わせ

### 甘物 Dessert

和風創意甜點

Japanese Dessert / 和風デザート

NT\$ 3,600 per person plus 10% service charge

お一人様 3,600 元 + 10% のサービス料

All Price Are Subject to 10% Service Charge. 所有價目需外加 10% 服務費  
料金の他に 10% のサービス料を加算させていただきます

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/ Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/ Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200

All Price Are Subject to 10% Service Charge. 所有價目需外加 10% 服務費  
料金の他に 10% のサービス料を加算させていただきます

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/ Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/ Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200

## 九重花間鐵板套餐

### 前菜 Appetizers

三點盛合

Seasonal Appetizers Platter / 前菜三種盛り

### 熱前菜 Appetizers

鐵板燒鴨肝

Teppanyaki Duck Liver / 鴨のフォアグラの鉄板焼き

### 御造里 Sashimi

鮪之饗宴(三枚)

Seasonal Assorted Sashimi / 鮪のお刺身盛り合わせ

### 魚 Fish

季節旬魚

Seasonal Fish Dishes / 旬の魚

### 蝦 Lobster

伊勢海老

Japanese Spiny Lobster / 伊勢海老

### 煮物 Stewed

野菜煮

Stewed Vegetables / 野菜煮込み

### 強肴鐵板燒 Teppanyaki

鐵板燒日本和牛沙朗

Wagyu Sirloin (Sirloin Steak) Teppanyaki / 和牛サーロイン鉄板焼き

### 食事 Rice

海膽壽司

sea urchin sushi / ウニの握り寿司

### 椀物 Soup

龍蝦味噌湯

Lobster Miso Soup / 海老のお味噌汁

### 果物 Fruit Platter

當季水果盛合

Seasonal Fruits Platter / 旬の果物盛り合わせ

### 甘物 Dessert

和風創意甜點

Japanese Dessert / 和風デザート

NT\$ 4,600 per person plus 10% service charge

お一人様 4,600 元 + 10% のサービス料

All Price Are Subject to 10% Service Charge. 所有價目需外加 10% 服務費  
料金の他に 10% のサービス料を加算させていただきます

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/ Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/ Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200

## 九重花間鐵板套餐

### 前菜 Appetizers

三點盛合

Seasonal Appetizers Platter / 前菜三種盛り

### 熱前菜 Appetizers

鐵板燒鴨肝

Teppanyaki Duck Liver / 鴨のフォアグラの鉄板焼き

### 御造里 Sashimi

鮪之饗宴(三枚)

Seasonal Assorted Sashimi / 鮪のお刺身盛り合わせ

### 魚 Fish

季節旬魚

Seasonal Fish Dishes / 旬の魚

### 蟹 Crab

鐵板燒鱈場蟹

Teppanyaki Crab Meat / タラバガニの鉄板焼き

### 煮物 Stewed

野菜煮

Stewed Vegetables / 野菜煮込み

### 強肴鐵板燒 Teppanyaki

鐵板燒日本和牛沙朗

Wagyu Sirloin (Sirloin Steak) Teppanyaki / 和牛サーロイン鉄板焼き

### 食事 Rice

海膽壽司

sea urchin sushi / ウニの握り寿司

### 椀物 Soup

鱈場蟹味噌湯

brown crab Miso Soup / タラバガニお味噌汁

### 果物 Fruit Platter

當季水果盛合

Seasonal Fruits Platter / 旬の果物盛り合わせ

### 甘物 Dessert

和風創意甜點

Japanese Dessert / 和風デザート

NT\$ 5,800 per person plus 10% service charge

お一人様 5,800 元 + 10% のサービス料

All Price Are Subject to 10% Service Charge. 所有價目需外加 10% 服務費  
料金の他に 10% のサービス料を加算させていただきます

杯皿洗滌費/Corkage Charge/酒類持ち込み料

烈酒/ Liquor/烈酒每 750ml NT\$ 1000/Per750ml Bottle/750ml ボトル

紅白酒/ Wine/ワイン每 750ml NT\$ 500/Per750ml Bottle/750ml ボトル

自帶外食，需酌收清潔費用，每位 NT\$ 200