憧庵
TOUTOUAN
憧庵

午餐

楓　一千三佰八十元

櫻　一千七佰八十元

山茶花　兩千三佰八十元

晚餐

山櫻　兩千兩佰八十元

紅梅　兩千六佰八十元

素食　一千一佰八十元（預約制）

兒童餐　四百元起（預約制）

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

午餐

八寸 山里旬菜盛合

造里 鹽熟成旬魚三點盛合

燒物 鬼頭刀炭火塩燒 焦化奶油甜菜根醬

合肴 合鴨艾草糰子 旨出汁

強肴 黑豚炭火照燒 芥籽風味

食事 櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀 醬油仕立

水物 藍姆葡萄咖啡慕斯

蓮霧冰沙

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

桜 午餐

八寸　山里旬菜盛合

造里　鹽熟成旬魚三點盛合

燒物　鬼頭刀炭火塩燒 焦化奶油甜菜根醬

旬肴　螢烏賊墨魚揚出

強肴　特選澳洲和牛炭火燒

食事　櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀　醬油仕立

水物　藍姆葡萄咖啡慕斯

蓮霧冰沙

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

山茶花 午餐

八寸　山里旬菜盛合

造里　信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚四點盛合

燒物　鬼頭刀炭火塩燒 焦化奶油甜菜根醬

旬肴　螢烏賊墨魚揚出

強肴　日本黑毛和牛炭火燒

食事　櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀　醬油仕立

水物　藍姆葡萄咖啡慕斯

蓮霧冰沙

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

山梅 晚餐

八寸　山里旬菜盛合

椀物　真鯛塩燒 玉子豆腐 蛤仕立

造里　信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚三點盛合

燒物　日本鰆魚炭火塩燒 焦化奶油甜菜根醬

合肴　合鴨艾草糰子 旨出汁

強肴　特選澳洲和牛炭火燒

食事　櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀　醬油仕立

水物　藍姆葡萄咖啡慕斯

蓮霧冰沙

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

紅梅 晚餐

八寸　山里旬菜盛合

椀物　真鯛塩燒玉子豆腐 蛤仕立

造里　信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚三點盛合

燒物　日本鰆魚炭火塩燒 焦化奶油甜菜根醬

旬肴　螢烏賊墨魚揚出

強肴　日本黑毛和牛炭火燒

食事　櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀　醬油仕立

水物　藍姆葡萄咖啡慕斯

蓮霧冰沙

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

兒童餐

幼兒定食 四百元

（兩歲至六歲）

子供竹籠套餐 八百元

（六歲至十二歲）

素食

前菜 山里旬菜盛合

向付 蒟蒻醋味噌

燒物 長芋味噌柚庵燒

合肴 花椰菜揚出

強肴 湯葉山野鍋

食事 牛蒡山椒御飯

止椀 米味噌仕立

水物 季節果物

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

營業時間：12:00-14:30 ｜ 18:00-22:00

電話：02-2705-0101 ｜ 傳真：02-2705-0805

地址：台北市敦化南路二段 81 巷 20 號

電子信箱：service@toutouan.com.tw

官方網站：www.toutouan.com.tw

Facebook：fb.me/toutouan

上一頁