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 浜笛吹若狹燒 葡萄柚白醬

合肴 牛筋紅酒煮

強肴 放山雞春野菜油燒

食事 烏賊生薑御飯

止椀 米味噌仕立

水物 艾草豆乳布丁

蓮霧甘露漬 哈蜜瓜凍

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　浜笛吹若狹燒 葡萄柚白醬

旬肴　石斑魚若草揚

強肴　黑豚鍬燒 赤味噌風味

食事　烏賊生薑御飯

止椀　米味噌仕立

水物　艾草豆乳布丁

蓮霧甘露漬 哈密瓜凍

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　浜笛吹若狹燒 葡萄柚白醬

旬肴　石斑魚若草揚

強肴　黑毛和牛炭火燒 蒜苗醬油

食事　烏賊生薑御飯

止椀　米味噌仕立

水物　艾草豆乳布丁

蓮霧甘露漬 哈蜜瓜凍

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

晚餐

山桜

八寸　山里旬菜盛合

椀物　海老真薯 生海苔薄葛仕立

造里　信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚三點盛合

焼物　鰆魚若狭焼 葡萄柚白醤

合肴　牛筋紅酒煮

強肴　黑豚鍬焼 赤味噌風味

食事　烏賊生薑御飯

止椀　米味噌仕立

水物　艾草豆乳布丁

蓮霧甘露漬 哈蜜瓜凍

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　海老真薯 生海苔薄葛仕立

造里　信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚三點盛合

燒物　鰆魚若狹燒 葡萄柚白醬

旬肴　石斑魚若草揚

強肴　黑毛和牛炭火燒 蒜苗醬油

食事　烏賊生薑御飯

止椀　米味噌仕立

水物　艾草豆乳布丁

蓮霧甘露漬 哈蜜瓜凍沙

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 長芋鍬燒
合肴 花椰菜若草揚
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