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	兩千三佰八十元
紅梅	兩千八佰八十元

素食

一千一佰八十元（預約制）

兒童餐

四百元起（預約制）

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

下一頁

午餐

八寸　山里旬菜盛合

造里　鹽熟成旬魚三點盛合

燒物　海鱺木之芽味噌燒

旬肴　鰆蛤酒蒸

強肴　塩烤放山雞 艾草醬

食事　櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀　醬油仕立

水物　山藥慕斯 金萱茶凍

玫瑰優格冰砂

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

櫻 午餐

八寸 山里旬菜盛合

造里 鹽熟成旬魚三點盛合

燒物 海鱺木之芽味噌燒

合肴 章魚花椰菜揚出

強肴 澳洲和牛紅酒煮

食事 櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀 醬油仕立

水物 山藥慕斯 金萱茶凍

玫瑰優格冰砂

上一頁

下一頁

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

午餐

山茶花

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　海鱺木之芽味噌燒

旬肴　鰆蛤酒蒸

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　山藥慕斯 金萱茶凍

玫瑰優格冰砂

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 笠子 篷豆腐 薄葛仕立

造里 信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚二點盛合

燒物 真鯛木之芽味噌燒

合肴 章魚花椰菜揚出

強肴 澳洲和牛紅酒煮

食事 櫻海老竹貝蒸籠御飯

止椀 醬油仕立

水物 山藥慕斯 金萱茶凍

玫瑰優格冰砂

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 笠子 篷豆腐 薄葛仕立

造里 信州鱒昆布漬 鹽熟成旬魚二點盛合

燒物 真鯛木之芽味噌燒

旬肴 鰆蛤酒蒸

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 山藥慕斯 金萱茶凍

玫瑰優格冰砂

圖片僅供參考 實際食材會因季節變化

素食

前菜　山里旬菜盛合

向付　蒟蒻醋味噌

燒物　筍木之芽燒

合肴　艾草豆腐揚出

強肴　湯葉壽喜鍋

食事　牛蒡山椒御飯

止椀　米味噌仕立

水物　季節果物

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）

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