

引言

Organic, Health, Regimen……有機養生

豐盛，幸福而滿足的微笑，是《月兒彎彎》的命名本意。

深海的食材、清爽的湯底，使用有機蔬菜，以季節當令、有機主張，重新找回人與大地的有情聲息…，究極風味，在您每一涮當中，都不由自主的從唾腺中滿溢而出，直至收尾的黃金粥，高潮迭起，未曾失手，當鍋底朝天，您將遇見那淺淺的一彎……幸福而滿足的微笑，餘韻裊繞。

月兒彎彎選用的柳宗理鑄鐵鍋也非同一般，柳宗理是日本最具代表性的設計巨匠，其作品特色是積極的簡化、簡約，若用心細細玩味便能覺察到，這簡單並非一任的刻板單調，隱約藏著彎曲轉折及細節變化，隱然流露著迷人的韻味；這兒為完整呈現食材的原汁原味，打破傳統以蔬果高湯作為湯頭，無添加絕對清爽零負擔，此外鑄鐵鍋在滾煮的過程，會釋放出天然鐵離子融入食材，奉行健康養生的概念，最後要將鍋底精華收尾煮成美味的黃金粥，也就是日式風味的雜炊，服務人員加上有機土雞蛋、干貝絲、海苔絲及蔥末，另外還有三款配粥的涼拌小菜。



涮涮鍋套餐

Shabu-shabu set menu

| 套餐內容: 開胃前菜、綜合蔬菜盤、手工花枝滑、主餐、黃金粥、甜品、水果
| Serve with salad, vegetable platter, main course, dessert and fruits

澳洲和牛(需預訂) Australian Wa-gyu Beef (by request)	\$3,500
美國無骨牛小排 US Prime Boneless Short Ribs	\$2,300
美國特級沙朗 US Prime Sirloin Beef	\$2,300
活菌松阪豬 Japaness Style Pork Jowl	\$2,000
美國雪花牛肉 US Choice Sirlion Beef	\$1,500
黑豬梅花肉 Pork Collar Butt	\$1,500
波士頓龍蝦(需預訂) Boston Lobster (by request)	\$2,500
海陸雙拼(黑豬梅花肉及季節海鮮) Surf and Turf(Pork and Seafood)	\$2,300
大沙公(需預訂) Mud Crab (by request)	\$2,000
養生素食 Vegetarian	\$1,200

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



當季鮮蔬野菜

Fresh vegetables wild

綜合蔬菜盤

Mixed Vegetables Platter

\$360

玉米筍

Baby Corn

\$180

季節時蔬(大白菜/皇宮菜/青江菜/絲瓜)

Seasonal Vegetables

\$150

養生綜合菇(杏鮑菇/金針菇/秀珍菇)

Mushroom (King Oyster Mushroom ,Knoki Mushroom ,Oyster Mushroom)

\$260

蕃茄

Tomato

\$100

芋頭

Pork Collar Butt

\$100

南瓜

Pumpkin

\$100

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



單點海鮮

Seafood

帝王蟹 (需預訂)

King Crab (by request)

\$時價/每公斤

波士頓龍蝦 (需預訂)

Boston Lobster (by request)

\$1,800/每隻

大沙公/每隻

Mud Crab (by request)

\$2,200/每隻

宜蘭無毒白蝦

Shrimps

\$300

蛤蜊

Clam

\$250

鮮蚵

Oyster

\$300

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



精緻火鍋料

Hot Pot Items

手工花枝滑

\$360

Hand made squid puree

日本魚板

\$250

Hand made fish puree

手工魚餃

\$200

Hand Made Fish Dumpling

蒟蒻

\$120

Konnyaku Jelly

傳統豆腐

\$100

Tofu

有機土雞蛋

\$30

Organic egg

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



單點肉類

Meat

澳洲和牛(需預訂) Australian Wa-gyu Beef (by request)	\$2,500
美國無骨牛小排 US Prime Boneless Short Ribs	\$1,300
美國特級沙朗 US Prime Sirloin Beef	\$1,300
活菌松阪豬 Japaness Style Pork Jowl	\$800
美國雪花牛肉 US Choice Sirlion Beef	\$800
黑豬梅花肉 Pork Collar Butt	\$600

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



清酒

Sake

壺 / 瓶

Pot / Bottle

月山出雲 純米吟釀 **150ml / 720ml**

Gassan Junmaiginjo Izumo

(限定台灣發行，酒質柔和順口，清淡果香。)

\$500 / \$2,600

杜之臧 紫蘇梅酒 **150ml / 720ml**

Morinokura Shiso-Umeshu

(採用福岡縣產南高梅與紅紫蘇於純米酒中，醃漬出鮮紅色澤之梅酒，不同於一般人工調味梅酒的單調口感，微甜、淡雅的天然梅子味，是使人愉悦之健康好酒Bottle。)

\$500 / \$2,600

奥之松 金紋 **300ml**

Okunomatsu Kinmon

(香氣甜美，酒質豐郁紮實。)

\$800

獺祭 純米大吟釀 **300ml**

DassaiJunmaiginjo

(酒質純良、淡雅米香，蘊藏著花果氣味，驚喜多變的感觸。)

\$2,800

※飲酒過量有礙健康

For health considerations, please be reminded to drink moderately

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



主食

Rice and Noodles

手打烏龍麵

Hand Made Udon

\$120

胡麻烏龍冷麵

Cold Hand Made Udon with Sesame Paste

\$120

日式葛粉

Vermicelli

\$120

春雨

Green Bean Noodles

\$80

白飯

Steamed Rice

\$20

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge



飲料

Soft drink

可樂

Coke

\$120

健怡可樂

Coke light

\$120

雪碧

Sprite

\$120

新鮮柳橙汁

Frisch Orange Juice

\$150 / 杯

啤酒

Beer

台灣啤酒

Taiwan Beer

\$200 / 600ml

金牌啤酒

Taiwan Beer Golden Medal

\$220 / 600ml

朝日生啤酒

Asahi Beer

\$250 / 633ml

海尼根啤酒

Heineken Beer

\$250 / 650ml

※飲酒過量有礙健康

For health considerations, please be reminded to drink moderately

以上價格均為新台幣並需外加一成服務費

Prices are quoted in NT dollars and subject to 10% service charge