

**Organic, Health, Regimen.....**有機養生、究極風味的奉行者健康、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、黃金粥或烏龍麵、甜品、水果  
 Serve with Salad, Vegetable Platter, Main Course, Dessert and Fruits

頂級 <b>Prime</b> 日本 <b>A5</b> 和牛(需預訂) Japan Wa-gyu Beef (By Reservation Only)	NT\$3,500
美國頂級無骨牛小排 US Prime Boneless Short Ribs	NT\$2,300
美國頂級沙朗 US Prime Sirloin Beef	NT\$2,300
澳洲 <b>M9</b> 和牛套餐 Australia wagyu M9	NT\$1,880
活菌松阪豬 Pork Neck	NT\$1,580
美國特級雪花牛肉 US Choice Sirlion Beef	NT\$1,580

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



## 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、黃金粥或烏龍麵、甜品、水果  
Serve with Salad, Vegetable Platter, Main Course, Dessert and Fruits

西班牙伊比利豬 Spain Iberian Pork	NT\$1,880
波士頓龍蝦(需預訂) Boston Lobster (By Reservation Only)	NT\$2,500
海陸雙拼(活菌松板豬或雪花牛肉及季節海鮮) Surf and Turf (Pork or Beef and Seafood)	NT\$2,300
大沙公(需預訂) Mud Crab (By Reservation Only)	NT\$2,300
養生素食套餐 Vegetarian	NT\$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