



# 我见房官

一份樸實 一份真心款待

鶴居宮

鶴居宮

771



一份樸實

一份真心款待











## 品牌介紹

新鮮高檔的海鮮食材、合理實惠的價格、真心誠意的款待，這是創辦人Toro桑和巫鑫長年以來秉持的經營理念。

### 嚐鮮，無菜單料理

鵝房宮走的是無菜單創意料理，在料理上，食材和創意一直是鵝房宮最重視的兩件事。每週兩次，鵝房宮會到進口海鮮供應商處親自挑選空運來台最高檔、最新鮮的海味食材，來自利尻島的牛奶海膽、加拿大海膽、活花咲蟹、北海道帝王蟹、波士頓龍蝦、阿拉斯加水晶蟹、北海道生蠔、金目鯛、比目魚…等漁獲帶回鵝房宮，再把它們製作成創意十足的新鮮料理，以滿足台灣在地鄉親及世界各國慕名而來的饕客們。

### 感動，藉由食物傳遞

食材新鮮與美味的把關，是一家餐廳最基本的責任，除了善盡基本責任，鵝房宮更特別也最獨有的，是無價的人情料理。而這一切都源自Toro桑小的時候，奶奶每天早上總是叮囑他把家裡煮好的熱水提到涼亭去，讓風塵僕僕的路人飲用解渴；長大後的Toro桑從未忘記奶奶教導他的待人之道，創業後他便將這份心意延續到鵝房宮，讓客人的胃也嚐到這份溫暖。鵝房宮的丼飯會附上一碗魚肉多到滿出來的味噌湯，客人可以無限續碗，而這份執著，從創始總店到旗艦店一直延續著。Toro桑把客人當作家人關心，也感染了鵝房宮的工作團隊以同等態度對待客人，於是造訪過的朋友總會不斷地回來鵝房宮、感受那一份溫暖。有人情味的料理，正是鵝房宮想用心奉上的。

### 回饋，壽司教學列車

除了自我實現，回歸初衷與回饋社會，才是企業與做人最重要的社會責任。受到一位恩師好友的啟發和影響，Toro桑在2014年9月開始了第一次的偏遠地區學校壽司教學活動。那一天，他在孩子的臉上得到了答案，也決定將這個用壽司傳遞愛的想法，變成鵝房宮每一季的固定活動，讓偏鄉地區的孩子們也有機會瞭解日本食物文化、體驗DIY壽司的樂趣、品嚐來自家鄉外的異國美食；自此以後，鵝房宮每一季會安排一天志工日到偏遠部落小學教小朋友做壽司，而這天，就是鵝房宮的公休日。

### 傳承，台灣美食文化

傳承台灣美食文化這件事，我們一直都在準備著。鵝房宮在餐飲界站穩之後，其中一個理想與目標，便是傳承台灣的美食文化，用料理走入人的心中、用美食走向更遠的未來；第一個計畫便是打造一家以中式料理為主的優質餐廳，而籌備已久的「春日宴粵菜餐廳」也終於在2020年11月在北屯區盛大開幕，衷心期待著各界的蒞臨指教。

一份樸實，一份真心款待



張志民 Toro桑



巫鑫



新鮮







# 套餐

セット  
SET MEAL



# 當季時令

たんびん  
SEASONAL



# 丼飯

どんぶりもの  
DONBURI



# 单品

たんびん  
SINGLE ITEM



另可詢問服務人員當天季節  
現流漁港直送海鮮與日本空運直達頂級旬味食材

その他店員に当日港からの直送品  
と日本から空輸の最高級の旬の食材を  
お尋ね頂く事もできます。

Ask us about seasonal items of the day  
All seafood fresh from harbor and season flavors directly from Japan by air





# 無菜單料理

おまかせコース

## 前菜

オードブル  
Appetizer

## 刺身

さしみ  
Sashimi

## 手捲

手巻き寿司  
Hand roll

## 焼物

焼き  
Grilled Dishes

## 強肴

しいざかな  
Side Dish to alcohol

## 食事

お食事  
Meal

## 湯品

スープ  
Soup

## 甘物

デザート  
Dessert

主廚每日為您依當日季節嚴選新鮮食材，  
以精湛廚藝呈現道地美食，讓您享受一場完美的日式饗宴







# 每位貴賓

Per Person

## 關脇

せきわけ  
Sekiwake

1180

## 大關

おおぜき  
Ozeki

1680

## 横綱

よこづな  
Yokozuna

2580

## 素食套餐

ラクト・オボ・ベジタリアン  
Vegetarian Meals

980

## 兒童餐

子供の食事  
Child Meals

280

(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%の  
サービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals









鮮味

# 當季時令

主廚每日為您

依當日季節

嚴選新鮮食材

以精湛廚藝

呈現道地美食

讓您享受

一場完美的

日式饗宴



Seasonal Fresh Ingredients & Appetizing Cuisine  
Enjoy a wonderful Japanese feast prepared by our professional chefs.





# 丼飯

Beautiful vision and taste feast  
美麗的視覺及味覺饗宴







刺身

# 海味丼飯

Seafood-topped Donburi (rice bowls)

## 一盒海膽丼

ウニたつぷり丼  
Box-full Sea Urchin-topped Donburi

2990

## 東港蔥花鮪魚丼

ネギマク口丼  
Spring Onion & Donggang Tuna-topped Donburi

520

## 海底總動員

ファインディングニモ  
All Seafood on deck

980

## 鮭魚親子丼

はらこ飯  
Salmon & Roe-topped Donburi

480

## 相撲丼

すもう丼  
Sumo Donburi

660

## 天使紅蝦丼

チンアカエビ丼  
Red Shrimp Donburi

660

所有丼飯皆附小菜／茶碗蒸／湯品  
丼物にはすべて小皿／し／ちやわんむし／スープ類（おかわり可）  
Every rice bowl includes appetizers/pickles/soup (refillable)



（以上餐點均需加一成服務費）

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals



# 丼飯

Beautiful vision and taste feast  
美麗的視覺及味覺饗宴






熟食  
**熟食丼飯**  
 Deli-topped Donburi


**炙焼北海道干貝丼** 680  
 炙り焼きホタテ丼  
 Torched Hokkaido Scallop Donburi


**炸蝦天婦羅丼** 660  
 揚げエビテン普拉丼  
 Deep Fried Prawn Donburi

**炸牛排丼** 580  
 牛カツ丼  
 Deep Fried Steak Donburi


**炙焼妹妹丼** 580  
 炙り焼き牛肉穴子丼  
 Beef Donburi with Eel & Scallop & Salmon

**噴火牛肉丼** 580  
 噴火牛肉丼  
 Grilled Beef-topped Donburi

**炙焼穴子丼 (星鰻)** 480  
 炙り焼き穴子丼  
 Grilled Eel-topped Donburi

**炙焼比目魚丼** 520  
 炙り焼えんがわ丼  
 Grilled Flounder-topped Donburi

所有丼飯皆附小菜 / 茶碗蒸 / 湯品  
 丼物にはすべて小皿 / し / ちゃん / わん / むし / スープ類 (おかわり可)  
 Every rice bowl includes appetizers/pickles/soup (refillable)

(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 鵝肉

鮮甜細嫩多汁 必點招牌

must-order signature







# 肉料理

Meat



## 無骨鵝肉切盤(大)

ガチョウの肉(L)  
Boned Goose Meat(L)

620



## 無骨鵝肉切盤(中)

ガチョウの肉(M)  
Boned Goose Meat(M)

490



## 無骨鵝肉切盤(小)

ガチョウの肉(S)  
Boned Goose Meat(S)

360

Prime



## 美國牛小排陶板燒

カルビ陶板燒  
US Prime Short Rib On Pottery Plate

430

## 紐約客奶油燒

サーロインバター焼  
Butter-fried New Yorker Steak

430

## 熊本A5和牛

わぎゅうA5  
Kumamoto A5 Japanese Beef

詢價



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。  
10% service fee charged to the above meals






刺身

# 海鮮刺身

Sashimi dishes



 **綜合魚背刺身 (大)** 880  
盛り合わせ(L)  
Sashimi Combo(L)

**綜合魚背刺身 (中)** 560  
盛り合わせ(M)  
Sashimi Combo(M)

**綜合魚背刺身 (小)** 360  
盛り合わせ(S)  
Sashimi Combo(S)

 **綜合魚腹刺身 (大)** 880  
(トロ)盛り合わせ(L)  
Fish Belly Sashimi Combo(L)

**綜合魚腹刺身 (中)** 560  
(トロ)盛り合わせ(M)  
Fish Belly Sashimi Combo(M)

**綜合魚腹刺身 (小)** 360  
(トロ)盛り合わせ(S)  
Fish Belly Sashimi Combo(S)

 **北海道冰鮮大干貝 (兩顆)** 320  
ほたて北海道  
Hokkaido Scallop

**北海道牡丹蝦 (兩隻)** 320  
ぼたんえび  
Hokkaido Spot Prawn

 **生蠔** 詢價  
かき  
Oysters

**軟絲刺身 (三片)** 240  
あおりいか  
Squid Sashimi



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 沙拉

Salad



## 南非鮑魚沙拉

あわび  
South African Abalon Salad

420

## 松葉蟹肉沙拉

ずわい蟹  
Snow Crab Salad

220

## 鮮蝦沙拉

えび  
Shrimp Salad

320

## 磯煮鮑魚沙拉

あわび  
Boiled Abalone Salad

220

## 章魚足沙拉

たこ  
Octopus Salad

320

## 時蔬鮮果沙拉

やさい  
Season Green & Fruit Salad

200



(以上餐點均需加一成服務費)  
以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。  
10% service fee charged to the above meals







# 握壽司

刺身

Sashimi-topped sushi (Nigirizushi)



## 干貝握

ほたて  
Scallop-topped Nigiri

160



## 青鮫握

はまち  
Japanese Amberjack-topped Nigiri

120

## 紅鮫握

かんぱち  
Greater Amberjack-Nigiri

80



## 鮭魚握

とろさーもん  
Salmon-topped Nigiri

80

## 海鱺握

すぎ  
Cobia-topped Nigiri

80

## 鮪魚握

まぐろ  
Tuna-topped Nigiri

80

## 鮮蝦握 (熟)

えび  
Shrimp-topped Nigiri

60

## 旬魚握

旬魚  
Daily Special-topped Nigiri

詢價



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals

新鮮  
生食

# 鮮魚握。

新鮮な魚のグリップ





# 握壽司

貫

炙

Torched Nigirizushi



## 炙干貝握

炙りほたてがい  
Torched Scallop Nigiri

170



## 炙穴子握

炙りあなご  
Torched Eel Nigiri

110

## 炙松露牛肉握

炙りトリュフ カルビ  
Torched Beef Nigiri With Truffle

110



## 炙比目魚握

炙りえんがわ  
Torched Flounder Nigiri

100

## 炙無骨牛肉握

炙りカルビ  
Torched Beef Nigiri

90

## 炙鮭魚握

炙りとろさーもん  
Torched Salmon Nigiri

90

## 炙海鱸握

炙りすぎ  
Torched Cobia Nigiri

90

## 炙紅鮫握

炙りかんぱち  
Torched Greater Amberjack Nigiri

90

## 炙旬魚握

炙り旬魚  
Torched Daily Special Nigiri

詢價

美味 炙焼

# 炙焼

新鮮な魚のグリッパ

(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals







# 手捲

Hand rolls (Temaki)



## 海膽手捲

うに  
Sea urchin(Japanese)

馬糞

250

## 海膽手捲

うに  
Sea urchin(Canadian)

加拿大

210

## 穴子手捲

あなご  
Hand roll with eel

130

## 松葉蟹肉

ずわい蟹  
Snow Crab

120

## 蔥花鮪魚

ねぎとろ  
Tuna with Spring Onion

120



## 鮭魚卵

いくら  
Salmon Roe

100

## 松葉蟹膏

かにみそ  
Snow Crab Paste

90

## 鮮蝦蘆筍

えび アスパラガス  
Shrimp & Asparagus

90

## 鮮蝦

えび  
Shrimp

70

## 蘆筍

アスパラガス  
Asparagus

60



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals







# 軍艦

Box sushi (Gunkan-maki)



## 海膽軍艦 馬糞

うに  
Sea urchin(Japanese)

250

## 海膽軍艦 加拿大

うに  
Sea urchin(Canadian)

210

## 松葉蟹肉

ずわい蟹  
Snow Crab

110

## 鮭魚卵

いくら  
Salmon Roe

100

## 蔥花鮪魚

ねぎとろ軍艦  
Tuna with Spring Onion

90

## 松葉蟹膏

かにみそ  
Snow Crab Paste

90

## 豆皮壽司 (四顆)

稲荷寿司  
Inari Sushi

100



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 蒸物

Steamed dishes



## 波士頓龍蝦 (蒜/酒；一尾)

1180

ロブスター

Boston Lobster(Garlic/Rice Wine)

## 海鮮茶碗蒸

70

茶碗蒸し

Steamed Seafood Egg Custard



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals

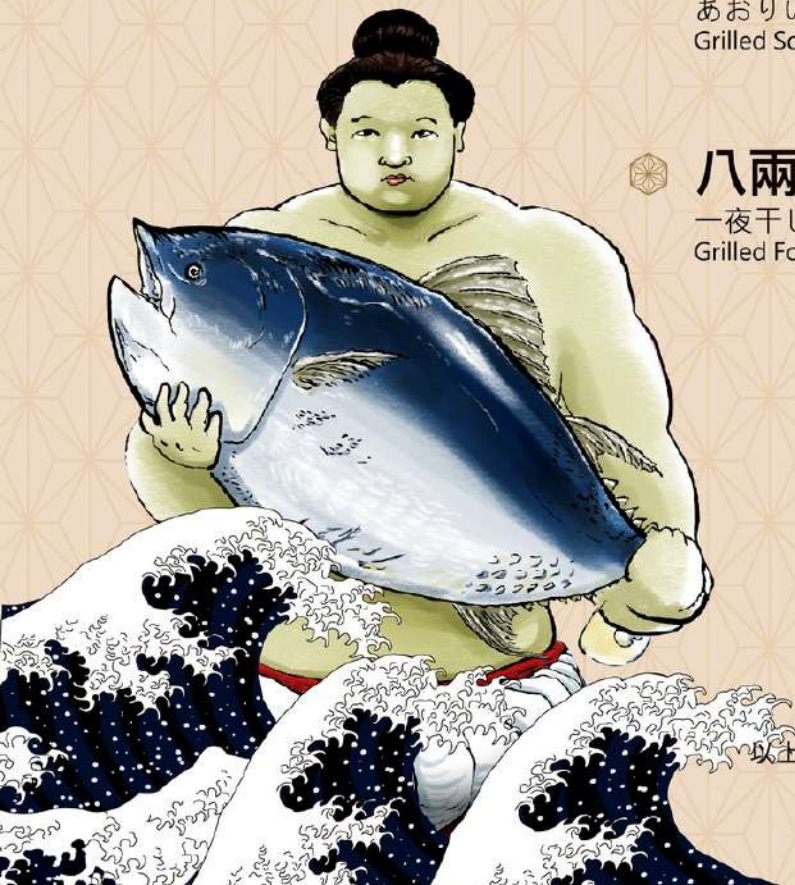






# 烤物

Grills



## 鹽烤北海道喜知次

きんき  
Grilled Hokkaido Rockfish

880

## 鹽烤青鮎下巴

はまち塩焼き  
Grilled Japanese Amberjack with Salt

560

## 鹽烤軟絲

あおりいか塩焼き  
Grilled Squid with Salt

420



## 八兩午魚一夜干

一夜干し  
Grilled Fourfinger Threadfin

380

## 鹽烤大蝦(兩隻)

えび塩焼き  
Grilled Prawn with Salt

320

## 鹽烤鮭魚頭

魚かぶと焼き  
Grilled Salmon with Salt

420

## 鹽烤旬魚

旬魚塩焼き  
Grilled Daily Special Fish

詢價



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。  
10% service fee charged to the above meals





# 炸物

Deep fried dishes (Tempura)



## 炸蝦天婦羅 (兩尾)

えびフライ  
Shrimp Tempura

320

## 花枝天婦羅

すみいか  
Squid Tempura

320



## 軟殻蟹天婦羅 (一隻)

ソフトシェルクラブ  
Soft Crab Tempura

300

## 時蔬天婦羅

やさい  
Vegetable Tempura

260



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 湯品

Soup with seafood

## 薑絲鮮魚湯

生姜魚スープ  
Fish Soup with Ginger

130

## 薑絲蛤蜊湯

生姜シオフキ  
Clams Soup with Ginger

170



## 鳳爪排翅湯

フカヒレスープ  
Shark Fin Soup

320

## 海帶芽味噌湯

もずく  
Mison Soup with Seaweed

60



## 魚肉味噌湯

みそしる  
Miso Soup with Fish

90







# 壽司捲

Sushi rolls



## 炸蝦壽司捲 (十顆)

420

エビフライ巻き  
Deep Fried Shrimp Sushi Roll



## 軟殼蟹壽司捲 (十顆)

420

ソフトシェルクラブ巻き  
Deep Fried Soft Carb Sushi Roll

## 海苔壽司捲 (十顆)

290

太巻き  
Seaweed Roll



(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 晚間限定

## 關東煮 **冬季限定**

おでん  
Oden

60

## 奶油櫛瓜/串

ズッキーニ  
Guilled Zucchini with Butter

60

## 雞串蔥/串

やきとり  
Skewered Grilled Chicken

80

## 手工高粱香腸/份

ソーセージ  
Guilled Sorghum Sausage Homemade

80

## 蒜香沙朗尾(牛肉)/份

サーロイン  
Grilled Sirloin with Garlic

380

## 本港烏魚子/份

からすみ  
Guilled Mullet Roe

380



(以上餐點均需加一成服務費)







以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 無酒精飲料

 <b>日本青森蘋果汁</b> (1000ml) <b>480</b> アップルジュース Apple Juice	 <b>梅本舗 (大)</b> (900ml) <b>120</b> さんめいたん(L) Plum Juice(L)
<b>木村静岡哈密瓜汽水</b> (240ml) <b>120</b> メロンソーダ Kimura Shizouoka Melon Soda	<b>梅本舗 (小)</b> (450ml) <b>80</b> さんめいたん(S) Plum Juice(S)
 <b>木村信州蘋果汽水</b> (240ml) <b>120</b> アップルソーダ Kimura Shinshu Apple Soda	 <b>日本緑茶</b> (500ml) <b>79</b> りよくちゃ Coke
 <b>日本達摩汽水</b> (300ml) <b>120</b> だるまソーダ Kimura Shinshu Daruma Soda	<b>可爾必思</b> (335ml) <b>50</b> カルピス Green Tea From Japan
<b>Evian礦泉水</b> (1000ml) <b>150</b> ミネラルウォーター Evian Mineral Water	 <b>可樂</b> (330ml) <b>40</b> コーラ Coke

(以上餐點均需加一成服務費)


以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals





# 酒 精 類 飲 料

 獺祭二割三分大吟釀 (720ml) 4200

獺祭二割三分  
Dassai 23% Daiginjo

獺祭三割九分大吟釀 (300ml) 1300

獺祭三割九分  
Dassai 39% Daiginjo

 獺祭純米大吟釀 (180ml) 520

獺祭 純米大吟釀45  
Dassai Junmai Daiginjo 45

柚子酒 (300ml) 630

ゆずしゅ  
Yuzu Liquor

 梅酒 (300ml) 560

うめしゅ  
Plum Liquor

白鶴淡雪氣泡清酒 (300ml) 460

白鶴淡雪耐ハイ  
Hakutsuru Awayuki Sparkling Sake

白鶴清酒 (温/冰; 180ml) 160

白鶴さけ  
Sake(Warm/Chilled)

惠比壽啤酒 (500ml) 250

エビスビール  
YEBISU Beer

朝日啤酒 (600ml) 220

アサヒビール  
ASAHI Beer

金牌啤酒 (600ml) 110

台灣ビール  
Taiwan Gold Beer

未滿18歲請勿飲酒

(以上餐點均需加一成服務費)

以上お料理は、すべて10%のサービス料を頂いております。

10% service fee charged to the above meals



