

Toka

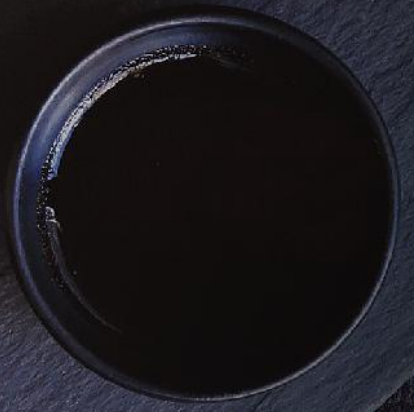
東加 和漢創作料理

とうか わかんそうさくりょうり



和漢融合・品味出眾

和と中が程よと調和され・絶品のお味になりました



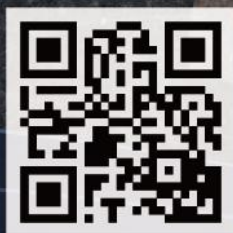
刺身

{ Sashimi 刺身 }

★ 綜合生魚片 (視當日漁獲種類)
Assorted Sashimi
お刺身盛り合わせ



瞭解更多消費方式
請掃我



- 如能享用完我們精心準備的餐點，即是對我們最大的鼓勵及肯定。
如剩餘過多或私自外帶者，我們將酌收食材費用\$100元/人。

It is of utmost encouragement to see all of our carefully prepared meals finished.
Excessive leftover or takeouts may incur a \$100 NT fee.

最大の励みです。食べ残しがあまりにも多かったり、無断で持ち帰られた場合、
食材費として\$100元頂戴致します

刺身

{ Sashimi · 刺身 }

★為B餐供應之餐點



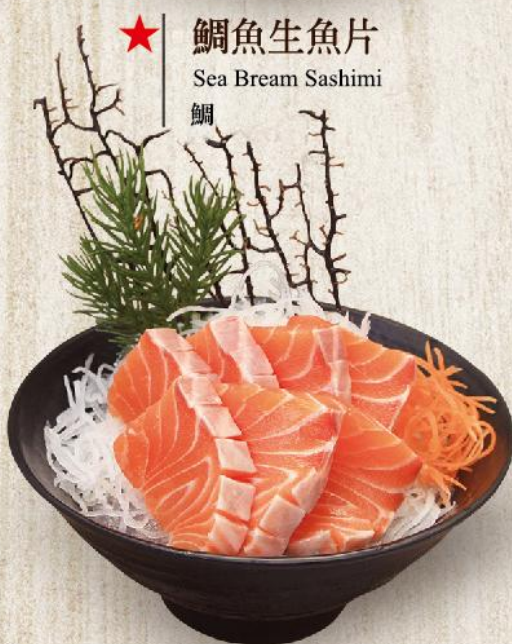
★ 旗魚生魚片
Marlin Sashimi
カジキ



★ 鯛魚生魚片
Sea Bream Sashimi
鯛



★ 鱈魚生魚片
Herring Roe Sashimi
数の子



★ 鮭魚生魚片
Salmon Sashimi
サーモン

★ 鮪魚生魚片
Tuna Sashimi
マグロ



刺身

生魚片屬生食，請酌量食用

Sashimis are raw, please consume in moderation お刺身は生食ですので、食べ過ぎにご注意ください

和風小鉢

{ Japanese Sides • 和風小鉢 }



三杯酢章魚

Vinegared Octopus

タコの三杯酢和え



和風洋蔥絲

Japanese-Style Onion Slices

和風オニオンスライス



大力水手

Popeye Spinach Salad

ほうれん草のおひたし



和風木耳

Japanese Black Fungus

和風きくらげ



櫻花蝦

Sakura shrimp

桜えび



鮭魚卵天使麵

Salmon Roe Capellini

いくらのかペッリーニ



柴魚冷豆腐

Dried Bonito and Chilled Tofu

冷奴



山藥梅醬

Chinese Yam with Plum Sauce

山芋の梅ジャム和え

握り寿司

{ Nigiri Sushi 握寿司 }



綜合握壽司

Assorted Nigiri Sushi

お握り寿司盛り合わせ

握壽司

{ Nigiri Sushi • 握り寿司 }



鮪魚握壽司

Tuna Nigiri Sushi
マグロの握り寿司



旗魚握壽司

Marlin Nigiri Sushi
カジキの握り寿司



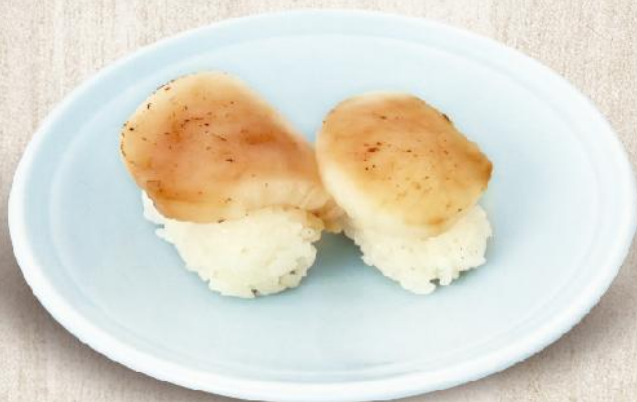
水針握壽司

Sayori Nigiri Sushi
サヨリのにぎり寿司



花枝握壽司

Squid Nigiri Sushi
イカの握り寿司



干貝握壽司

Scallop Nigiri Sushi
ほたて貝の握り寿司

★為B餐供應之餐點



甜蝦握壽司

Sweet Shrimp Nigiri
甘エビの握り寿司

★為B餐供應之餐點



炙焼鮭魚握壽司

Grilled Salmon Nigiri Sush
炙り焼きにぎりの握り寿司



炙焼鮪魚握壽司

Grilled Tuna Nigiri Sushi
炙りマグロの握り寿司



炙焼松阪猪握壽司

Broiled Matsusaka Pork Nigiri Sushi
松阪豚の炙り焼きの握り寿司



玉子焼握壽司

Tamagoyaki Nigiri Sushi
たまご焼き握り寿司



松葉蟹握壽司

Matsuba Crab Nigiri Sushi
松葉ガニの握り寿司



鮮蝦握壽司

Shrimp Nigiri Sushi
海老の握り寿司



軍艦寿司

{ Battleship Sushi Rolls • 軍艦寿司 }



山葵章魚

Octopus Sushi Roll with Wasabi
わさび蛸軍艦巻き



鮭魚香鬆

Flaked Salmon Sushi Roll
鮭ふりかけ軍艦巻き



北歐沙拉

Roe Salad Sushi Roll
北歐サラダ軍艦巻き



鹽漬鮭魚

Salt-Cured Tuna Sushi Roll
塩漬けマグロ軍艦巻き



綜合軍艦壽司

Assorted Battleship Sushi Roll
軍艦巻き盛り合わせ



干貝唇

Scallop Mantle Sushi Roll
ホタテひも軍艦巻き

時尚壽司

・特殊假日餐檯自行取用

{ Sushi・寿司 }



稻禾壽司
Tofu Sushi
いなり寿司



海苔壽司
Seaweed Roll
海苔巻き寿司



美式加州卷
California Roll
カルifornia巻き



花壽司
Hana Sushi
花寿司



玉子燒細捲
Egg Small Roll
玉子の細巻き



鐵火卷
Tuna Roll
鉄火巻き



小毛蟲壽司
Caterpillar Sushi Roll
ケムシちゃん花巻



綜合壽司
Assorted Roll Platter
お寿司の盛り合わせ

手捲

{ Hand Rolls · 手巻き }



蘆筍手捲

Asparagus Hand Roll
アスパラ手巻き寿司



水果手捲

Fruit Hand-Roll
くだもの手巻寿司



龍蝦沙拉手捲

Lobster Salad Hand Roll
伊勢海老サラダ手巻き寿司



松葉蟹手捲

Matsuba Crab Hand Roll
松葉蟹の手巻き寿司



明太子手捲

Cod Roe Hand Roll
明太子の手巻き寿司



鮮蝦手捲

Shrimp Hand Roll
海老の手巻き寿司



綜合手捲

Assorted Hand-Roll
くだもの手巻寿司盛り合わせ

手捲

手捲送上後請優先食用，以品嚐海苔的最佳風味

Consider eating the hand rolls first for best seaweed flavors 巻き寿司は海苔の風味が損なわれないうちに、お早めにお召し上がりください

揚げ物

{ Fried Dishes 揚物 }



揚物

{ Fried Dishes・揚げ物 }



黄金芥末猪排

Golden Fried Pork Chop

とんかつ



宮本炸豆腐

Deep Fried Tofu

揚げ豆腐



燈籠魚唐揚

Deep-Fried Goosefish

アンコウの唐揚げ



金黃花枝酥

Golden Crispy Squid

イカのこんがり揚げ



牛蒡海鮮唐揚

Burdock Seafood Karaage

海鮮とごぼうの唐揚げ



鮮蝦天婦羅

Shrimp Tempura

エビの天ぷら

揚物

炸物類製作較費時，請提早點餐，以免久候。

As fried dishes take a bit longer to make, order early to avoid waiting. 揚げ物類は調理に時間がかかりますので、お早めにご注文ください



百香魚柳條

Fried Fruity Fish Sticks

白身魚のフライ



大阪章魚燒

Takoyaki

大阪風たこ焼き



薯格

Deep Fried sliced Sweet potato

サツマイモのライス揚げ



脆皮蝦捲

Crispy Shrimp Rolls

サクサク蝦卷



芝麻球

Red bean Sesame Ball

ごま団子



燒烤

{ Grilled Dishes・焼き物 }



岩手燒雞翅
Grilled Chicken Wings
岩手風手羽先焼き



秋刀魚細雪燒
Grilled Pacific Saury with Salt
さんまの塩焼き



鄉村甜不辣
Country-Style Tempura
天ぷら



鹽烤魚下巴
Salt-Grilled Fish Chin
カマの塩焼き



豬五花原燒
Fried Pork Belly
豚バラ焼き



日式烤年糕
Grilled Mochi
焼き餅

燒烤

燒烤類製作較費時，請提早點餐，以免久候。

As grilled dishes take a bit longer to make, order early to avoid waiting. 燒き物類は調理に時間がかかりますので、お早めにご注文ください。



芝士焗海鮮
Baked Seafood with Cheese
シーフードチーズグラタン



奶油香菇
Cream Mushrooms
クリーム椎茸



伊豆柳葉魚
Grilled Smelt
伊豆シヤマ



三心二意
Hologen Chicken Hearts
鶏ハツ煮



七味鮭魚骨
Grilled salmon bone
鮭の七味焼き



主廚推薦

★為B餐供應之餐點

{ Chef's Recommendations • シェフのおすすめ }



★ 土佐椒麻雞
Deep-fried Chicken with Hot Sauce
ジャオ・マー・ジー



★ 日式烤香魚
Japanese-Style Grilled Ayu
焼き鮎



★ 酥炸馬芝拉起士
Fried Mozzarella Cheese
モッツアレラチーズフライ



★ 鮮魚一夜干
Salted Fish
鮮魚は一夜します



★ 壽喜鐵板豬
Sukiyaki Teppan Pork
豚の鉄板焼き



★ 若雞唐揚
Chicken Karaage
若鶏の唐揚

★ 鐵板骰子牛
Teppan cubic beef
鉄板サイコロステーキ



酒水

{ Alcohol Drinks · 酒類 }

- 白鶴清酒 Hakutsuru Sake 白鶴さけ / 500cc 320/瓶
- 金牌啤酒 Golden Beer 台灣ビール 70/瓶
- 白鶴清酒 Hakutsuru Sake 白鶴さけ 120/壺
- 海尼根 Heineken ハイネケンビール 100/瓶

【飲酒過量，有害健康】 Excessive alcohol consumption is harmful to health. お酒の飲み過ぎは、健康に害を及ぼします。

自助區餐點

{ Buffet · ビュッフェコーナー }

【自助區餐點會依季節及主廚隨機調整】

Buffet menu may be adjusted according to season and ingredients

ビュッフェコーナーは季節や食材の変化に合わせてシェフがメニューを調整しております

- 土瓶蒸 Steamed Soup in Teapot 土瓶蒸し
- 大禾湯品 Daily Soup スープ
- 茶碗蒸 Steamed Egg 茶碗蒸し
- 應景水果 Seasonal Fruits 季節の果物
- 八方生菜 Fresh Lettuce 生野菜
- 沁涼飲品 Beverages アイスドリンク
- 和風小食 Appetizers おつまみ
- 歐美熱咖啡 Hot Espresso ホットエスプレッソ
- 明治冰淇淋 Meiji Ice Cream 明治アイスクリーム
- 札幌涼麵 Cold Noodles 札幌冷やしラーメン

以上餐點無限供應，請自行至自助吧台區取用

Buffet area is all-you-can-eat, please serve yourself

セルフバーカウンターのメニューはご自由にお取りください



東加和漢創作料理為東東餐飲企業旗下餐廳之一。有別於一般市面上的暢食餐廳，東加和漢以精緻、創意料理為定位，結合中日式料理，顛覆人們對吃到飽的刻板印象。此外【Toka東加和漢創作料理】不定期更新菜單，讓消費者在不同時節裏品嚐到當季食材的美味料理。東加和漢平價消費，高品質享受！親民價格即能品嚐到多樣且具風味的精緻佳餚，就如同東加的品牌理念《和漢融合、品味出眾》

成人價 | Adult charges | 成人の金額

- 平日午膳 / Lunch / ランチ 時間 / 11 : 30~14 : 30 平日午膳 / **A 488**元/人 B **568**元/人
- 平日晚膳 / Dinner / ディナー 時間 / 17 : 30~21 : 30 平日晚膳 / **568**元/人
- 假日午膳 / Holiday Lunch / 日曜祭日ランチ 時間 / 11 : 30~15 : 00 / **568**元/人
- 假日晚膳 / Holiday Dinner / 祝日ディナー 時間 / 17 : 30~22 : 00 / **568**元/人

銀髮優惠價 | Special offer for elderly | シニアのきんがく

- 70歲以上長者 / Senior Discount for Over-70s / シニアのきんがく
平日午膳 / **388**元/人
平日晚膳 / 假日午晚膳 / **468**元/人《請出示相關證件》

兒童優惠價 | Special offer for child | 子供のきんが

- 121~140cm / **288**元/人 • 91~120cm / **188**元/人 • 90cm以下 / **不收費**

每桌用餐時間為2小時 2-hour time limit is applied / 各テーブル2時間まで

注意事項

- 以上消費酌收10%服務費。
- 如能享用完我們精心準備的餐點，即是對我們最大的鼓勵及肯定。
如剩餘過多或私自外帶者，我們將酌收食材費用\$100元/人。
- 餐點份量依用餐人數調整。

Consumption Provision しょうひげんせい

- All Prices are subject to 10% service charge.
- It is of utmost encouragement to see all of our carefully prepared meals finished.
Excessive leftover or takeouts may incur a \$100 NT fee.
- Portions will be adjusted in accordance with the number of guests.
- 10%のサービス料が加算されます
- 最大の励みです。食べ残しがあまりにも多かったり、無断で持ち帰られた場合、食材費として\$100元頂戴致します
- 分量は人数によって調整致します

伝統的な日本料理と中華料理のエッセンスを融合し、
創意豊かな新しい日本料理を一品一品真心を込めてご提供しております。

facebook

東加和漢創作料理 | Q

<http://toka.dondom.com.tw>

訂購專線/ 06-293-6988 地址/台南市永華路二段41號

