



吉
套
餐

吉
コ
ー
ス

[主廚特製小點 アミューズ]

炙焼鮪魚塔塔 | 奧賽嘉魚子醬 | 白蘆筍晶凍 | 苗芽菜 | 蝦夷蔥
炙りマグロのタルタル、キャビア、ホワイトアスパラガスのゼリー、
もやし、チャイブ

[節氣食材、料湯旬の食材とスープ]

北海道干貝 | 蝦湯 | 烤白蘆筍蓉 | 水果玉米豆腐 | 布里歐丹麥
北海道産ホタテ、海老スープ、ローストホワイトアスパラガスのピューレ、
フルーツコーン豆腐、ブリオッシュ

[鐵板料理 鉄板焼き料理]

白蘭地柳松茸焼 | 歐洲白蘆筍 | 黃檸檬風味橘醋沙沙
ブランデー風味のしめじ、ホワイトアスパラガス、レモン風味の柑橘酢サルサ

吟釀白蘆筍皮蒸鰹場蟹 | 小麥鴨蛋麵 | 百合

タラバ蟹の吟醸酒蒸し、ホワイトアスパラガス、小麦アヒル卵麵、百合根

[康普發酵果醋 コンブチャ発酵果実酢]

[主餐 メインディッシュ]

和牛菲力
80g/\$5080
和牛フィレ

和牛沙朗
80g/\$4480
和牛サーロイン

美國頂級老饕
100g/\$4480
トップキャップアメリカンPR

天鵝龍蝦
220g/\$4480
スワンロブスター

伊比利臀上蓋
100g/\$4080
イベリコ豚の
キャップ

油封法種鵝胸
200g/\$3880
ガチョウの胸肉のコンフィ

蛋茄 | 胡桃味噌 | 紫洋蔥沙拉 | 橄欖油烤蒜

ナス、クルミ味噌、紫玉ねぎサラダ、オリーブオイルローストガーリック

調味：紫蘇胡椒 | 辛香蒜苗白醬 | 希瑪拉雅黑礦鹽 | 波斯松露藍鹽 |
法國鹽之花 | 甜椒燻鹽 | 自家製醬油山椒

しそ風味ペンジャ産黒胡椒、スパイシーガーリックホワイトソース、ヒマラヤ黒ミネラル塩、
ベルシャトリュフブルーソルト、フランス産ソルトフラワー、
ビーマンスモークソルト、自家製醬油山椒

[主食 食事]

台南16號米 | 日本大蔥醬油炒飯 | 白蘆筍魚唇翅紅玉雞湯茭 |
蒜蜆清湯

台南16号ネギ、山椒、醬油チャーハン、金鳳凰とフカヒレ、
紅翡翠鶏スープのゴードン、アサリのガーリックスープ

[甜點 デザート]

飛翔之露

絶品デザート フレッシュフルーツ

[飲品 飲み物] [甜口小物 甘味]

日本料理 飛翔
鐵板焼主廚