飛翔
HISHOU
JAPANESE DINING

荷套餐・荷れコース
HISHOU Grand Courses

[旨味技藝小點 アミューズ]

蟹殼火腿白湯丨桃汁栗子南瓜丨伊勢湯葉
蟹殻とハムの白湯スープ、桃ジュース栗かぼちゃ、伊勢湯葉

微炙牡丹蝦刺身仿壽司丨梅晶凍丨秋葵洋蔥
炙り牡丹海老の刺身風寿司仕立て、梅のジュレ、オクラと玉ねぎ

[旬月演繹 節気の食材とスープ]

魚子醬 北海道干貝慕斯丨炙烤黒糖燒酎 蟹肉山藥丨
蓴菜 鰹魚蛤汁
キャビア、北海道帆立のムース、黒糖焼酎風味蟹肉と山芋、
蓴菜 かつおだし

金山寺味噌拌蟹沙拉 海膽醬汁丨香川蕈菇八丁湯鍋燒丨
檸香青海苔奶油 布里歐可頌
金山寺味噌和え蟹サラダ、雲丹ソース、香川産きのこ入り八丁味噌鍋仕立て
檸檬香る青海苔クリーム、ブリオッシュクロワッサン

[點風土匠藝 鉄板焼き料理]

蒲葉蟹身吟釀蒸丨鱈魚丨花菇丨筍
蒲の葉包み蟹身吟醸蒸し、鱈、椎茸、筍

[康普發酵果醋 康浦発酵果実酢]

[主餐 ステーキ]

炙烤釉燒北海道帝王蟹腿100g/$4380
炙り照り焼き北海道タラバ蟹脚

天鵝龍蝦昆布鹽奶油烹400g/$5180
スワンロブスター、昆布塩、バター

日本和牛菲力80g/$4980
和牛フィレ

伊比利豚上蓋100g/$4080
伊比利豚の上蓋肉

日本和牛沙朗80g/$4680
和牛サーロイン

油封法種鵝胸100g/$3680
ガチョウ肉のコンフィ

[嚼米香氣 ご飯]

台南16號米丨日本大蔥醬油蒜香拌飯丨雪蟹膏丨蟹黃羹
蛋黃丨蝦辣油丨柚漬大根
台南16号米、日本産長ねぎと醤油ガーリック混ぜご飯、ズワイ蟹味噌、蟹餡、
卵黄、海老辣油、柚子漬け大根

[甘味篇章 デザート]

焙茶栗蓉雪媚娘丨抹茶冰淇淋丨鮮果
焙じ茶と栗餡のスノームーン、抹茶アイスクリーム、季節の果物

月 [茶甘之道 コーヒー&茶]

日