



HISHOU Grand Courses  
炫羽套餐・炫羽れコース

[ 旨味技藝小點 ]

[ 旬月演繹 ]

魚子醬・北海道頂級干貝 | 網絲黑糖燒酎酥・嫩蘆筍尖  
洲南藻鹽

香草鴨肝竹地雞捲・德島酸橘 |  
羅勒茄餅・蛤湯 | 煉乳紅酒蜜無花果  
紅蔥菠菜

[ 點風土匠藝 ]

蔗香煙薰・伊比利黑豬腹五花 |  
千壽蔥炙燒・甜辣味噌麵醬

[ 康普發酵果醋 ]

[ 海陸主餐 ]

A. 葡萄籽油封玉露鴨胸 & 清酒釉燒北海道帝王蟹腿 /\$4888

B. 初榨橄欖油煎伊比利豚上蓋 & 海虎蝦昆布奶油烹 /\$3888

+ NT\$1400 升等日本和牛菲力80g

+ NT\$1000 升等日本和牛沙朗80g

+ NT\$2200 升等天鵝龍蝦香鬆奶油烹400g

[ 嚼米香氣 ]

台南16號米・蟹黃蒜香炒飯 | 蝦汁高野豆腐羹  
馬告細山蒜・紅辣油・味噌黃瓜漬

[ 甘味篇章 ]

迦酒蜜釀蛋糕 | 柚香雪酪・焦糖海鹽堅果 | 冬季鮮果

[ 茶甘之道 ]

日本料理 飛翔

鐵板燒主廚