



[旨味技藝小點]

[旬月演繹]

魚子醬・北海道頂級干貝 | 網絲黑糖燒鮑魚・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

[嘴米香氣]

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

HISHOU Grand Courses
炫羽套餐・炫羽れコース