



HISHOU Grand Courses
芙
套
餐
芙
れ
こ
う
す

[前菜 前菜]

炙焼甜蝦節瓜 | 奧賽嘉魚子醬 | 梅爾蘭姆晶凍
グリルした甘エビ、ズッキーニ、フランス産オセトラキャビア
メルレムラムのジュレ

[節氣食材、料湯 節氣の食材とスープ]

北海道生食干貝 | 甜酒風味巧克力番茄冷湯 |
炎烤蟹膏蓉 | 香酥丹麥
北海道産ホタテ、リキュール風味のトマト冷製スープ、
焼きカニペースト、クリスピーデニッシュ

[鐵板料理 鐵板焼き料理]

雪莉酒 | 大黒蕈焼 | 夏季時令鮮魚 | 山椒蛤汁
シェリー酒、焼き大黒しめじ、夏の旬の魚山椒風味、のハマグリジュース
焼きカニペースト、クリスピーデニッシュ

加價\$1,200 升級鴨肝清酒組合

鴨レバーと日本酒の組み合わせ

白蘭地浸焼牛汁 | 麩種鴨肝 | 脆煎蜜筍 | 醉鯨特別純米 300ML
ブランデー香る牛肉のジュ、マグレ鴨のフォアグラ、筍のクリスピーソテー
醉鯨 特別純米酒 300ml

吟醸朴葉蒸鱈場蟹 | 愛知細葱 | 黃瓜蘿蔔泥
トラバガニの蒸し煮、吟醸酒と朴葉、愛知県産ネギ、

[康普發酵果 康浦発酵果実酢]

[肉鳴 ステーキ]

日本和牛非力80g/\$5180
和牛フィレ

伊比利豚上蓋100g/\$4180
イベリコ豚のキャップ

日本和牛沙朗80g/\$4580
和牛サーロイン

油封法種鵝胸200g/\$3980
ガチョウの胸肉のコンフィ

天鵝龍蝦昆布鹽奶油烹400g/\$5360
スワンロブスター、昆布塩、バター

[食事 ご飯]

台南16號米 | 日本大蔥醬油炒飯 | 魚唇翅火腿白湯茭 |
蒜蛄清湯
台南16号揚げご飯、ネギ、山椒醤油、フカヒレ、ハム、白湯、
ニンニクとアサリのスープ

[甜點 デザート]

巧克力蕎麥煎糕 | 香蕉乳酪香緹 | 季節鮮果
絶品デザート、フレッシュフルーツ

月

[咖啡茶饮 コーヒー&茶]

日

[甜口小物三様 甘味]

