



HISHOU Grand Courses

犇套餐・犇コース

[ 旨味技藝小點 ]

[ 海鮮溫銷 ]

鱈蟹燒 | 雪莉酒奶油醬汁

琉球島鹽香酥・帶殼玉米筍

[ 風土匠藝 ]

白蘭地焗燒鮑魚 | 海膽・愛知新玉洋蔥

海菜・鮑柱汁・蝦夷蔥

天鵝龍蝦・法國魚子醬 | 鮮筍

細蔥・蝦汁

[ 果醋 ]

沖繩黃金水雲石蓴海藻・石垣島醋凍

[ 主餐 ]

松露A5石垣牛 紐約客 | 季節蘆筍

法國鹽之花・喜馬拉雅黑礦鹽

[ 嚼米香氣 ]

A5石垣牛菲力邊肉蒜香炒飯 |

沖繩青皮香檸薑汁 | 牛澄清湯・漬大根

[ 甘味篇章 ]

水果雪酪佐石垣島黑糖醬汁

[ 茶甘之道 ]

咖啡茶飲 | 甘味小點

NT \$5,888

日本料理 飛翔  
鐵板燒主廚

