



HISHOU Grand Courses
翠夏套餐・翠夏コース

[旨味技藝小點]

[前菜]

山椒昆布鮑魚煮 | 娃娃菜・鮑肝奶油醬汁
彩膳胡麻海藻

[季節溫餚]

北海道馬糞海膽・炭烤醬香北寄貝 | 帶殼玉米筍
文蛤濃汁・苗菜

[主廚尋味]

香草白蘭地酒燒天鵝龍蝦 | 番茄蒔蘿蝦汁
日本茄・香葉芹

[鳳梨薄荷康普醋凍]

[主餐]

美國牛上腰肉70g \$4,680

帝王蟹100g \$4,680

季節蘆筍・晚香玉筍 | 山葵・山椒醬油・粉櫻礦鹽・抹茶藻鹽

+ NT\$1,000 升等夏季松露 日本石垣和牛上腰肉70g

+ NT\$1,300 升等夏季松露 日本石垣和牛菲力70g

[嚼米香氣]

沖繩石垣辣油 | XO拌蒜味炒飯・燄北海道干貝汁 |
飛翔味噌湯・柚香蘿蔔

[甘味篇章]

鮮果・雪酪

[茶甘之道]

咖啡茶飲 | 甘味小點

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚

