



HISHOU Grand Courses
飛翔鮪魚祭・脂之華

[旨味技藝小點]

[前菜]

魚子醬・吟釀蒸澳洲龍蝦 | 海菜蝦膏汁
山蘿蔔葉

[季節溫銷]

北海道馬糞海膽・櫛瓜 | 醬焗鮪魚下巴
海膽醋味噌青蔥・韭菜花

[主廚尋味]

柑曼怡焗燒南非白鮑魚 | 奶油風味鮑肝醬汁
山蘇・檸檬薑醋粒・酸模

[康普發酵果醋]

[海陸主餐]

鮪魚中腹 & 松露 美國牛上腰肉60g \$4,680
帶殼玉米筍・晚香玉筍 | 山葵・山椒醬油・黑礦岩・藻鹽

+ NT\$1,000 升等限量精選石垣牛上腰肉60g

[嚼米香氣]

沖繩石垣辣油 | 蛋黃拌蒜味炒飯 |
瑤柱風味鮪魚筋肉丼汁・柚香蘿蔔

[甘味篇章]

鮮果雪酪冰淇淋

[茶甘之道]

咖啡茶飲 | 甘味小點

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚

