飛翔
HISHOU
JAPANESE DINING

冬之旬套餐・冬の旬コース
HISHOU Grand Courses

［ 旨味技藝小點 ］

［ 前菜 ］
石鍋蒸燒冬季鰤魚・京都石野味噌醬汁｜
冬季蕈茸・大蔥
荷蘭豆・烤甜椒酸奶

［ 季節椀物 ］
雪岩滴翠・紅玉雞清湯

［ 海の逸品 ］
君度香橙酒燒西澳龍蝦・鱘魚子｜甲殼海鮮濃汁
初榨橄欖油焦化青龍椒・軟質乳酪

［ 季節温物 ］
菊鹽活燒南非鮑・白甘籃海蓉醬汁｜鮭魚卵
糖炙蓮藕・檸檬刺山柑

［ 萬壽菊康普醋凍・柚香雪酪 ］

［ 主餐 ］
冬季松露 日本石垣和牛上腰肉70g $5, 880
高山黑葉白菜・低溫浸潤迷你蘿蔔

［ 食事 ］
石垣辣油・生食卵黃｜山椒蔥風味魚翅・蒜酥炒飯｜
松葉蟹粉芡・旬根柚香漬・飛翔味噌湯

［ 甘味 ］
季節鮮果・冰淇淋

［ 茶點 ］
咖啡茶飲｜甘味小點

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚