



HISHOU Grand Courses

溢滿套餐・溢滿れコース

[主廚季節前菜]

冷拌炎燒章魚腳 | 辛香墨西哥巧克力番茄醬汁・溫泉蛋
可頌薄片 | 裂葉芝麻菜

[鮮蔬板燒風味]

金山寺味噌大蔥山茼蒿 | 蒸高野豆腐・枸杞地膚子
薑水雲昆布汁

板烤草菇炙 | 羅馬番茄・聖莫荷羊乾酪
黃綠櫛瓜 | 無花果

[康普發酵果醋]

[主餐]

澳洲天鵝龍蝦 | 雙味・黑糖燒酎蒸 & 昆布鹽奶油焗
搭配檸檬香里芋 橄欖油水燜迷你蘿蔔 \$2,980

+ NT\$1000 升等主餐雙拼 - 日本黑樺和牛80g

[麵飯]

清酒蛤湯・甜蔥牛肝草炒飯 |
魚唇翅月亮骨白湯芡・赤味噌漬角椒・柚香大根

[甘精緻鮮果]

季節鮮果 | 甜瓜雪酪・葛條

[咖啡茶飲]

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚