旬詠套餐・旬詠れコース

HISHOU Grand Courses

[主廚季節前菜 シェフの前菜]

冷拌炎燒龍蝦丨義大利布拉塔乳酪丨寇帕豚頸火腿
沙拉菜丨蜜桃醬汁丨接骨木丨晶凍

炙りロブスター、イタリア産ブラータチーズ、コッパポークネックハム、
サラダ、白桃ソース、エルダーフラワー、日本酒ジュレ

[鮮蔬板燒風味 新鮮野菜の鉄板焼き]

板烤香川蕈菇丨百合薯塔丨奶油味噌醬汁丨溫泉蛋
青花椰米帕瑪森乳酪片丨薑汁番茄丨紫洋蔥圈

香川産きのこ、百合根とポテトのタルト、バター味噌ソース、温泉卵、
パルメザンチーズチップ、ジンジャートマト、紫玉ねぎのリング

[康普發酵果醋 康浦発酵果実酢]

[主餐 ステーキ]

澳洲天鵝龍蝦 黑糖燒酎烹蒸 香鬆鹽　$2980

オーストラリア産スワンロブスター、黒糖焼酎蒸しと香りふりかけ塩

奶油水烹檸香迷你蘿蔔 里芋

バターウォーター煮 柑橘香るミニ大根と里芋

+ NT$1000 升等主餐雙拼 – 日本黑樺和牛80g

＋ NT$1000でメイン料理をグレードアップ：
日本産 黒樺和牛 80g のダブルメイン

[麵飯 ご飯]

安康豆腐清酒蝦湯丨甜蔥黑蒜炒飯丨羊肚蕈滑菇芡丨
赤味噌漬山蒜韭葉

あんこう豆腐と清酒エビ出汁スープ、甘ネギと黒ニンニクの炒飯、
アミガサタケと滑子のとろみあん、赤味噌漬け野山のにんにく葉

[甘精緻鮮果 新鮮なフルーツ]

[咖啡茶飲 コーヒー&茶]

月

日