



HISHOU Grand Courses
翠影套餐
翠影れコース

〔前菜 前菜〕

地膚子煎焼水果玉米 | 黄金甜菜 | 櫛瓜 | 番茄酸豆醬汁

コキアの種、フライドコーン、ゴールデンビーツ、
夏カボチャ、トマトとケッパーのソース

〔鮮蔬板焼風味 新鮮野菜の鉄板焼き〕

白蘭地酒焼波特菇鑲山藥筊白 | 烟烤康堤乾酪 | 羊肚蕈
燉汁 | 紫蘇小洋葱

ブランデーで焼いたポルトベロマッシュルーム、山芋、
ワイルドライスとたけのこ、コンテチーズの煮込み、
モレルマッシュルームのグ
レービー、シソの葉、小玉ねぎ添え

〔康普發酵果醋 康浦發酵果実酢〕

〔肉鳴 ステーキ〕

澳洲天鵝龍蝦 昆布鹽烹蒸 | 初榨橄欖油蝦夷紫蔥沙拉 / \$2,980

オーストラリア産スワンロブスターのエキストラバージンオリーブオイル蒸し・
醤油香る、紫玉ねぎサラダ

+ NT\$1000 升等主餐雙拼 - 日本黑樺和牛80g

メインディッシュをプレミアムコンボにグレードアップ - 日本産黒樺和牛80g

〔食事 ご飯〕

龍蝦清酒蒸 | 日本甜蔥黑蒜 | 飯泡蝦湯 | 赤味噌漬山蒜韭菜

酒蒸しのロブスター、エビのスープに浸した甘葱と黒ニンニクのご飯、
赤味噌に漬けた野生ニンニクとチャイブ

〔精緻鮮果 新鮮なフルーツ〕

〔咖啡茶饮 コーヒー&茶〕

月

日

