飛翔
HISHOU
JAPANESE DINING

冬季平日午間限定套餐
HISHOU Grand Courses

[開胃小點]

生焰北海道干貝丨晶凍苗菜沙拉・風乾溫泉番茄

紫蘇花萃油醋

[前菜]

石鍋朴葉燒冬季鰤魚・京都石野味噌醬汁丨
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

[季節温物]

宜蘭吟釀酒燒南非白鮑丨數之子白甘藍醬汁

糖炙蓮藕・檸檬刺山柑

[萬壽菊康普茶凍・柚香雪酪]

[主餐]

冬季松露 美國牛上腰肉70g &
伊勢龍蝦半尾 佐蝦夷蔥蝦汁 $3,000

奶油櫛瓜・高山黑葉白菜

+ NT$1,680 升等 日本石垣和牛上腰肉70g

[食事]

彩膳胡麻丨魚卵蒜酥炒飯・
櫻花鰤魚蟹湯芡丨旬根柚香漬・飛翔味噌湯

[甘味]

季節鮮果・冰淇淋

[咖啡茶飲]

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚