



HISHOU Grand Courses
夏季平日午間限定套餐

[開胃小點]

湯川鯛魚 | 凝香味噌水果玉米豆腐
黃檸檬皮 · 蝦夷蔥

[前菜]

竹香鮑魚煮 | 娃娃菜 · 鮑肝醬汁
胡麻玉米筍

[季節溫鍋]

香草酒蒸海蝦 | 番茄蒔蘿蝦汁
日本茄 · 香葉芹

[海藻康普醋凍]

[主餐]

美國牛後腰肉70g \$3,000

季節筍 | 山葵泥 · 甜醬油 · 粉櫻礦鹽 · 抹茶藻鹽

+ NT\$380 升等帝王蟹100g

+ NT\$980 升等油漬松露 日本和牛上後腰肉70g

+ NT\$1,680 升等油漬松露 日本和牛菲力70g

[嚼米香氣]

石垣辣油蟹黃醬 · 乳酪劍蝦漢堡肉 |
鴻喜菇蔥蒜炒飯 | 飛翔味噌湯 · 柚香蘿蔔

[甘味篇章]

鮮果 · 雪酪

[咖啡茶飲]

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚

