

## 霧隱套餐・霧隱れコース

## 開胃小品

Amuse Bouche  
アミューズ

黑鮪魚 | 魚子醬 | 水果玉米豆腐 | 圓葉芝麻苗

Bluefin Tuna, Caviar, Sweet Corn Tofu, Round Leaf Sesame Shoots  
黒まぐろ、キャビア、フルーツコーン豆腐、丸葉ゴマの芽

## 前菜

Appetizer  
前菜

北海道大干貝 | 佐賀初摘海苔 | 海膽 | 雲丹醬

Hokkaido Scallops, Saga First-Harvest Seaweed, Uni, Uni Sauce  
北海道産ホタテ、佐賀初摘み海苔、雲丹、雲丹ソース

## 湯品

Soups  
スープ

台灣吟釀純麥鍋燒鴨蛋麵 | 帝王蟹蝦湯 | 蝦夷蔥

Ginjo Grilled Taiwanese Pure Malt Pot-Cooked Duck Egg Noodles  
Emperor Crab and Shrimp Soup, Ezo Onion  
台灣全粒粉鴨卵麵、タラバガニとエビのスープ、蝦夷ネギ

## 海鮮

Seafood  
海鮮

竹葉溫燜南非鮑魚 | 生薑甜醬油 | 蛤蠣味噌奶油醬汁

天鵝龍蝦 | 紫蘇 | 馬鞭草橄欖油 | 昆布鹽

Braised South African Sbalone in Bamboo Leaves, Ginger Sweet Soy Sauce

Clam Miso Cream Sauce, Swan Lobster Perilla Verbena Olive Oil Kelp Salt

南アフリカ産アワビの笹蒸し 生姜甘醬油、あさり味噌クリームソース

スワンロブスター シソ バーベナ オリーブオイル 昆布塩

康普發酵果醋 Kangpu Fermented Fruit Vinegar 康浦發酵果実酢

## 主餐

Main Dish  
メインディッシュ

松露 | 日本和牛 | 蛋茄 | 胡桃田舎味噌 | 蝦膏金磚開放三明治

Truffle, Japanese Wagyu, Eggplant, Walnut Miso

トリュフ、日本和牛、ナス、くるみ味噌

黑樺沙朗 100g \$5,600

Kurohana Sirloin 黒樺サーロイン

黑樺菲力 100g \$6,100

Kurohana Fillet 黒樺フィレ

西班牙伊比利黑豚上蓋肉蝦膏三明治 | 木之芽白魚燒 | 季節時蔬 \$5,200

Iberian Black Pork with Shrimp Paste Sandwich, White Fish Grilled with Mitsuba, Seasonal Vegetables

イベリコ黒豚とエビペーストのサンドイッチ、木の芽と白身魚の焼き物、季節の野菜

調味：香料香檳油醋 | 紫蘇胡椒 | 希瑪拉雅黑礦鹽 | 法國鹽之花 | 英國馬爾頓片鹽 |

甜椒燻鹽 | 自家製醬油山椒

Condiments: Spiced Champagne Oil and Vinegar, Perilla Pepper, Himalaya Black Mineral Salt

French Salt Flower, British Malton Flake Salt, Bell Pepper Smoked Salt, Homemade Soy Sauce Sansho

スパイスシャンパンオイルとピネガー、シソパンジャペッパー、ヒマラヤ黒ミネラル塩、フランス産ソルトフラワー、

イギリス産モルトンフレークソルト、ピーマンスモークソルト、自家製醬油山椒

## 主食

Rice or Noodles  
食事

台南16號山椒醬油炒飯 | 金鳳勾魚翅紅玉雞湯芡 | 蒜蜆清湯

Tainan No. 16 Japanese Green Onion, Sansho Pepper, Soy Sauce Fried Rice, Golden Phoenix and Shark Fin, Red Jade Chicken Soup Gordon, Garlic Clam Soup

台南16号ネギ、山椒、醬油チャーハン、金鳳凰とフカヒレ、紅翡翠鶏スープのゴードン、アサリのガーリックスープ

## 甜點

Dessert  
デザート

飛翔之露

Mango and Grapefruit Sago

マンゴーとグレープフルーツのスープ

## 飲品

Drink 飲み物

## 甜口小物

Petit Four プチフル

如您對任何食材有過敏反應，請提前告知現場服務人員；以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

If you have any food allergies, please inform our staff in advance. All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、お越しの際に予め従業員へお申し付けください。価格はすべて新台幣で表記されています。

10%のサービス料が加算されます。

五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン純蔬  
Vegetarian  
ベジタリアン奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳菜食含花生  
Contains Peanuts  
ピーナッツを含む含堅果  
Contains Nuts  
ナッツを含む含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む辛辣  
Spicy  
辛口

## 日向午間套餐・日向ランチコース

## 前菜

Appetizer  
前菜

北海道大干貝 | 佐賀初摘海苔 | 海膽 | 雲丹醬

Hokkaido large Scallop, First-picked Saga Seaweed, Sea Urchin Sauce  
北海道産ホタテ、佐賀初摘み海苔、うに、雲丹ペースト

## 湯品

Soups  
スープ

台灣吟釀純麥鍋燒鴨蛋麵 | 帝王蟹蝦湯 | 蝦夷蔥

Ginjo Taiwan Pure Wheat Duck Egg Noodles, King Crab and Shrimp Soup, Chives  
台湾全粒粉鴨卵麵、タラバガニとエビのスープ、蝦夷ネギ

## 海鮮

Seafood  
海鮮

仿鱗白魚焼 | 橘醋香料洋蔥 | 木の芽 | 若布芡

Imitation Scale White Fish Grill, Tangerine Vinegar, Spices and Onions, Konome, Wakabu Gravy  
鱗白身魚のグリル、みかん酢、スパイス、玉ねぎ、木の芽、若布グレービーソース

搭配 法國魚子醬5g \$1,200

Upgrade with French Caviar

フランス産キャビアでアップグレード

## 主餐

Main Dish  
メインディッシュ

松露 | 日本和牛 | 蛋茄 | 胡桃田舎味噌

Truffle, Black Wagyu, Eggplant, Walnut Field House Miso  
トリュフ、日本和牛、ナス、くるみ味噌

黑樺沙朗100g \$5,600

Black Sirloin 黒樺サーロイン

黑樺菲力100g \$6,100

Black Fillet 黒樺フィレ

天鵝龍蝦 | 紫蘇 | 馬鞭草橄欖油 | 昆布鹽 \$5,500

Swan Lobster, Perilla, Verbena, Olive Oil, Kelp Salt

オーストラリア産ロブスター、シソ、バーベナ、オリーブオイル、昆布塩

調味: 香料香檳油醋 | 紫蘇胡椒 | 希瑪拉雅黑礦鹽 | 法國鹽之花 | 英國馬爾頓片鹽 | 甜椒燻鹽 | 自家製醬油山椒

Condiments: Spiced Champagne Oil and Vinegar, Perilla Pepper, Himalaya Black Mineral Salt, French Salt Flower, British Malton Flake Salt, Bell Pepper Smoked Salt, Homemade Soy Sauce Sansho  
スパイスシャンパンオイルとビネガー、シソパンジャペッパー、ヒマラヤ黒ミネラル塩、フランス産ソルトフラワー、イギリス産モルトンフレークソルト、ピーマンスモークソルト、自家製醬油山椒

## 主食

Rice or Noodles  
食事

台南16號山椒醬油炒飯 | 金鳳勾魚翅紅玉雞湯芡 | 蒜蜆清湯

Tainan No. 16 Sansho Pepper, Soy Sauce Fried Rice, Golden Phoenix and Shark Fin, Red Jade Chicken Soup Gordon, Garlic clam soup

台南16号米、山椒、醤油チャーハン、金鳳凰とフカヒレ、紅翡翠鶏スープのゴードン アサリのガーリックスープ

## 甜點

Dessert  
デザート

抹茶麻糬煎餅

Crepe with Matcha Mochi

クレープ抹茶餅入り

## 时令水果

Fresh Fruits 旬のフルーツ

## 飲品

Drink 飲み物

如您對任何食材有過敏反應，請提前告知現場服務人員；以上價格以新台幣計算，10%服務費另計。

If you have any food allergies, please inform our staff in advance. All prices are in NT dollars and subject to a 10% service charge.

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、お越しの際に予め従業員へお申し付けください。価格はすべて新台幣で表記されています。

10%のサービス料が加算されます。

五辛蔬  
Vegan  
ヴィーガン純蔬  
Vegetarian  
ベジタリアン奶蛋蔬  
Lacto-vegetarian  
乳菜食含花生  
Contains Peanuts  
ピーナッツを含む含堅果  
Contains Nuts  
ナッツを含む含海鮮  
Contains Seafood  
シーフードを含む辛辣  
Spicy  
辛口