



冬筵套餐・冬筵コース

[旨味技藝小點]

[旬月演繹]

馬糞海膽・北海道干貝 |
朝日黑糖燒酎炙・水雲鰹魚汁

香草焗鮑魚・牛肝草醬汁 |
金山寺味噌蔥・嫩豆苗

[風土匠藝]

板煎馬告伊勢龍蝦 |
冬筍・檸檬茗荷

[康普發酵果醋]

[海陸主餐]

日本和牛沙朗 & 釉燒北海道帝王蟹 / \$6,988
(不吃牛: 伊比利豚上蓋100g)

日本和牛臀蓋肉 & 釉燒北海道帝王蟹 / \$5,888

+ NT\$1400 升等日本和牛菲力80g

[嚼米香氣]

金眉翅龍蝦汁蟹羹拌飯 |
蛋黃・蝦辣油・赤梅大根漬 | 細蔥・黑蒜雞湯

[甘味篇章]

風・花・雪・月

[茶甘之道]

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚