



鴻
套
餐
鴻
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

香草大蔥蒸鮑魚・白酒奶油醬汁 |

布里歐可頌・紅鬚玉米筍 巴沙米可沙拉菜

[風土匠藝]

龍膽石斑 黃酒蒸 |

高野豆腐雞湯・角椒

[康普發酵果醋]

[海陸主餐]

日本和牛臀蓋肉 & 釉燒北海道帝王蟹 / \$5,888

頂級美國牛老饕上蓋肉 & 伊勢龍蝦 / \$5,888

油封胭脂鴨胸 & 虎斑蝦 / \$3,888

焗鴨肝竹地雞 & 虎斑蝦 / \$3,888

伊比利豚上蓋 & 虎斑蝦 / \$3,888

[嚼米香氣]

鱈蟹膏・細蔥蒜香拌飯 |

蛋黃・蝦辣油・赤梅味噌黃瓜漬 | 龍蝦汁蟹羹

[甘味篇章]

風・花・雪・月

[茶甘之道]

日本料理 飛翔

鐵板燒主廚