



HISHOU
JAPANESE DINING

HISHOU Grand Courses
三九八〇元
焔焼套餐・焔焼れコース

[浅嚐 · Amuse Bouche · アミューズ]

煙燻鹽香料炙燒黑鮪魚皮油塔塔 佐 辣味茄泥
板煎帶殼玉米筍 | 紅辣油

煙製塩とスパイスで味付けした黒マグロのタルタル焼きに、
スパイシーなナスのピューレと殻付きベビーコーンのフライを添えて
Grilled Bluefin Tuna Tartare with Smoked Salt and Spices,
Served with Spicy Eggplant Puree and Pan-fried Baby Corn in the Shell

[前菜 · Appetizer · 前菜]

北海道干貝 佐 林屋極上海苔 | 海膽醬

北海道産ホタテと林屋の極上海苔とウニのソース
Hokkaido Scallops with Hayashiya Seaweed and Sea Urchin Sauce

[嗜湯 · Fish & Seafood Warm Dish of Seasonal Flavors]

[魚介類季節温かい料理の味]

吟醸焼台灣純麥鍋焼鴨蛋麵 | 斑節蝦 | 蝦湯 | 蝦夷蔥

吟醸酒風味の麦焼き玉子麵、エビのスープ、エビとネギ
Ginjo Wheat Duck Egg Noodles, Shrimp Soup, Chives

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

[肉鳴 · Main · ステーキ]

黑鮪魚前腹排/100g 佐 山椒 | 甜醬油 | 節瓜金菇卷 | 紅蔥漬

黒マグロステーキ100g、山椒、甘口醤油、グリーンズッキーニとキノコのロール、
エシャロットのピクルス添え

Bluefin Tuna Belly Steak/100g Served with Sansho Pepper, Sweet Soy
Sauce,

Green Zucchini and Enoki Mushroom Rolls, Pickled Shallots

或 または or

日本和牛/80g 蛋茄 | 胡桃味噌 | 季節鮮蔬

日本和牛ステーキ80g、ナス、くるみ畑ハウス味噌

Japan Wagyu 80g, Eggplant, Walnut Miso

[食事 · Meal · ご飯]

台南16號米 | 日本大蔥醬油炒飯 | 山藥紅玉雞湯芡

台南16号米、ネギ、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

Tainan No. 16 Rice, Japanese Green Onion, Sansho Pepper,
Soy Sauce Fried Rice, Red Jade Chicken Soup

[甜點 · Dessert · デザート]

飛翔之露

絶品デザート フレッシュフルーツ

Exquisite Desserts Fresh Fruits

[咖啡茶飲 · Coffee & Tea · コーヒー&茶]

月

日

