



日向套餐 日向ランチコース

[開胃小品 アミューズ]

北海道大干貝 | 佐賀初摘海苔 | 海膽 | 雲丹醬

北海道産ホタテ、佐賀初摘み海苔、雲丹、雲丹ソース

[湯品 スープ]

台灣吟釀純麥鍋燒鴨蛋麵 | 帝王蟹蝦湯 | 蝦夷蔥

吟釀焼き台湾純麥鍋焼き鴨卵麵、タラバガニとエビのスープ、蝦夷ネギ

[海鮮 海鮮]

仿鱗白魚燒 | 橘醋香料洋蔥 | 木之芽 | 若布茷

鱗白身魚のグリル、ボン酢、スパイス、玉ねぎ、若布

グレービーソース

[主餐 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

トリュフ、日本和牛、ナス、くるみ味噌

黒樺沙朗 100g 黒樺菲力 100g 日本尾崎和牛 100g(+NT\$380)
神戸サーロイン 黒樺フィレ 尾崎和牛

天鵝龍蝦 | 紫蘇 | 馬鞭草橄欖油 | 昆布鹽

オーストラリア産ロブスター、シソ、ぱーペナ、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

スパイスシャンパンオイルとピネガー、シソパンジャベッパー、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ックソルト、ピーマンズモークソルト、自家製醬油山椒

[主食 食事]

台南16號日本大蔥山椒醬油炒飯 | 蒜蜆清湯

櫻花風淡雪鹽花枝真丈雞湯芡

台南16号米、長ネギ、山椒、醤油チャーハン、アサリのガーリックスープ、

桜風淡雪塩イカ真丈鶏湯餡

[甜點 デザート]

抹茶麻糬煎餅

クレープ抹茶餅入り

[時令水果 旬のフルーツ]

[飲品 飲み物]

日本料理 飛翔

鐵板燒主廚

月

日



霧隱套餐
霧隱れコース

[開胃小品 アミューズ]

黒鮪魚 | 魚子醬 | 水果玉米豆腐 | 圓葉芝麻苗
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 前菜]

北海道大干貝 | 佐賀初摘海苔 | 海膽 | 雲丹醬
北海道産ホタテ、佐賀初摘み海苔、雲丹、雲丹ソース

[湯品 スープ]

台灣吟釀純麥鍋燒鴨蛋麵 | 帝王蟹蝦湯 | 蝦夷蔥
吟釀焼き台湾純麥鍋焼き鴨卵麵、タラバガニとエビのスープ、蝦夷ネギ

[海鮮 海鮮]

竹葉溫焗南非鮑 | 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
南アフリカ産アワビの笹蒸し、生姜甘醬油、ハマグリ味噌クリームソース
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

[康普發酵果醋 康浦発酵果実酢]

[主餐 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
トリュフ、日本和牛、ナス、くるみ味噌

黒樺沙朗 100g 黒樺菲力 100g 日本尾崎和牛 100g(+NT\$380)
神戸サーロイン 黒樺フィレ 尾崎和牛

西班牙伊比利黑豚上蓋肉 | 木之芽白魚燒 | 蘆筍
蝦膏金磚開放三明治

イベリコ黒豚、木の芽白身魚のグリル、アスパラ

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

スパイスシャンパンオイルとピネガー、シソパンジャベッパー、ヒマラヤ黒ミネラル塩、フランス産ソルトフラワー、イギリス産モルトソフレックソルト、ピーマンスマークソルト、自家製醬油山椒

[主食 食事]

台南16號日本大蔥山椒醬油炒飯 | 蒜蜆清湯

櫻花風淡雪鹽花枝真丈雞湯芡

台南16号米、長ネギ、山椒、醬油チャーハン、アサリのガーリックスープ、桜風淡雪塩イカ真丈鶏湯餡

[甜點 デザート]

飛翔之露

マンゴーとグレープフルーツのスープ

[時令水果 旬のフルーツ]

[飲品 飲み物]

[甜口小物 プチフル]

日本料理 飛翔
鐵板燒主廚

月
日