



SAKE DINNER

春饗清酒宴  
日本酒春の宴

4/18 & 4/19

# SAKE DINNER

NT\$3,888+10%  1945



## 前菜 Appetizer

手工山藥豆腐蝦佐法國魚子醬 鰻魚煎蛋 鯡魚子味噌

Homemade yam tofu with French caviar, eel omelet, herring roe miso

手作り山芋やっこ海老鰻巻きフランス産キャビアかけ

みそ味数の子一押し日本酒

**搭配酒款：石鎚酒造- 石鎚純米吟釀 美智子皇后**

使用東農大玫瑰花酵母 PM-1 釀造，開瓶以紅粉系花香為主調，還擁有蘋果、芒果等華麗果實香氣；酒體輕柔，帶著高雅的香氣、酸度綿密而甜度適中，是令人回味無窮的酒款。



## 刺身 Sashimi

主廚三品生魚片

Chef's selected three types of sashimi

花板自慢のお造り三種

**搭配酒款：山丹正宗純米大吟釀刀**

原料選用愛媛縣第一款酒造好適米「しずく媛」(雫媛)，果香味豐沛，酒質就如同作品名「刀」一樣，乾淨俐落，清爽，微辛的口感十分爽快。

## 御椀 Soup

日本北海道鱈場蟹日本茗荷清湯

Japanese Hokkaido king crab, Japanese myoga clear soup

日本北海道産タラバガニミョウガお吸い物



## 炸物 Fried

炸虎蝦天婦羅

Shrimp tempura

ウシ海老天ぷら

**搭配酒款：近藤酒造- PACHI PACHI 精釀琴酒**

透過蒸餾和混合柑橘果實、花朵和新芽等 8 種植物原料製成，帶有蜜柑香氣的清甜風味。



## 烤物 Grilled

日本鹿兒島和牛 野菜佐 柚子黑胡椒醬

Japanese Kagoshima Wagyu sirloin with yuzu black pepper sauce

日本鹿兒島県和牛旬のお野菜盛り付け合わせ

ゆずブラックペパーソース付き

**搭配酒款：梅錦山川酒造- 梅錦白鶴錦 純米大吟釀**

使用酒米之王「山田錦」的兄弟品種-「白鶴錦」所釀造，帶華麗感又清爽的香氣，以及圓潤的口感。

## 食事 Noodles

鮮鯛魚壽麵

Sea bream noodle soup

真鯛の熱いそーめん



## 甜品 Dessert

蜂蜜蛋糕

Castella cake

甘味カステラ

**搭配酒款：名門酒造- 愛媛血橙梅酒**

使用血橙果汁調和的梅酒，具有柑橘的清爽香氣及酸味，同時帶有濃醇的迷人甜味。

限定菜單恕無提供折扣及單點

The menu is not available for discounts or à la carte options.



香格里拉會會員可折抵 / Benefits for Shangri-La Circle members are applied.