~ 森 ~

暖心登場

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

秋冬新菜

薑燒啤酒鴨佐黑豆腐

Ginger & Beer Duck Pot w/ Local Handmade Black Tofu

$ 760

愛吃鍋的朋友不可錯過，結合薑母鴨的香氣，又用啤酒引出不同氣味，再加入花椒、酸菜絲，以及當地特色以古法鹵水製作的黑豆腐，微酸微麻的滋味讓湯頭妙不可言。

海陸酸辣米線 辣

Sweet n Sour Seafood Rice Noodle Stew

$ 680

喜歡酸辣口味的朋友絕不能錯過，新鮮的小卷，搭配上滑嫩德松阪豬，以及絲滑的米線，完美的融合，令人一口接著一口。

高麗菜乾時令魚湯

Fresh Fish Soup w/ Dried Cabbage

$ 時價

選擇當季鮮魚與高麗菜乾，精心烹煮成一道鮮味且溫暖的湯品。

香蒜椒牛杏鮑菇 辣

Stir Fried Filet Beef & King Oyster Mushroom w/ Garlic

$ 420

使用滑嫩的牛肉，結合Q彈多汁的杏鮑菇，加入黑胡椒和蒜末，為菜餚增添濃郁的風味。

古早味菜脯燒雞

Signature Stir Fried Chicken w/ Homemade Sun-dried Radish

$ 420

選用放山雞腿肉，肉質多汁有咬勁，搭配自家莊園親手日曬、栽種的菜脯拌炒入味，適合大口吃肉，配飯下酒。

八香青龍鼓椒松阪 辣

Stir Fried Pork Neck w/ Local Green Peppers

$ 380

一道香氣四溢的料理，融合了松阪豬的嫩滑，青龍、豆豉的獨特風味。層次豐富，不僅滿足味蕾，絕對值得一試。

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

素 可做素食料理　讚 必點推薦

家鄉海陸炒飯

Signature Surf & Turf Fried Rice

$ 380

使用大量蝦仁、豬肉末，以及自家莊園親手日曬、栽種的菜脯，
不斷翻炒，米飯粒粒分明，誘人的焦香、蔥香、蛋香，讓人欲罷不能。

薑蔥爆小卷 辣

Stir Fried Squid w/ Green Onion and Ginger

$ 380

來自大海的獻禮，食材的鮮度可期，以台式蔥爆料理，大火快炒，
鎖住了小卷的鮮甜，每一口都是Q彈鮮美鹹香下飯。

野菇滑蛋蝦球 素

Assorted Mushrooms & Shrimp Scrambled Eggs

$ 360

新鮮蝦仁的海鮮風味，以及野菇的香氣，搭配上雞蛋絲滑輕盈的口感，
創造出美好的滋味。

塔香酥鮮蚵

Crispy Fried Oysters w/ Fresh Basil

$ 320

九層塔的濃郁香氣，結合酥脆外皮包裹的鮮美鮮蚵，
呈現出多層次的風味。

雙菇樹子炒水蓮 素

Stir-fry White Water Snowflake & Mushrooms
w/ Pickled Cordia Sauce

$ 280

將鴻禧菇、美白菇、香菇拌入樹子及水蓮清炒，樹子的鹹香甘甜，
讓清爽的時蔬多了不同層次的味道。

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

素 可做素食料理　讚 必點推薦

森食堂

新台菜海鮮料理

MORI BISTRO

IG　臉書　GOOGLE

本店價格皆需另收10%服務費

ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

珍味黑豆腐鍋 (大)$900 (小)$560

Mori’s Black Tofu Hot Pot

可另加點深海鮮魚拼盤

Additional Choice of Fish available (Market price)

恆春 Style

Kenting Pingtung 風台味 EAT EAT EAT EAT EAT EAT EAT EAT EAT 海 CHILL ; 台灣味

恆春Style

恆春處於國境之南，三面環海，水產資源豐富；特殊地理氣候孕育著不同特色作物，以四季為序，我們採用在地當令食材去烹調屬於南國的極鮮料理

- **現捕魚獲 Fresh Catches**

  恆春地理位置優越，有海的地方就能吃到”尚青”的海鮮，森食堂供應的魚獲都是當地漁民現撈後急速冷凍送來的新鮮貨，魚種豐富，肉質Q彈美味，適合各式料理手法。非常建議用餐一定要來一尾尚青ㄟ，讓身心靈都滿足。

- **洋蔥Onion**

  洋蔥是恆春半島的主要經濟作物之一，特殊的砂礫土質及冬天強勁的落山風讓恆春的洋蔥的葉脈長不高，甚至會彎折，養分因此鎖在球莖內，這就是恆春當地洋蔥風味佳、甜度高的原因。

- **牛杙仔蘿蔔 White Radish**

  牛杙(ㄧ ㄟ)仔蘿蔔個頭小，生長時有2/3的根莖露出在紅土外，就像早年釘入草地綁牛的木樁，因此稱之牛杙仔蘿蔔。冬季落山風強勁且水份少，牛杙仔蘿蔔將生長養分、水分往地下莖輸送，故口味特別甜美，和半島洋蔥一樣，吃過絕對愛上。

- **黑豆腐 Black Tofu**

  恆春半島原生種小黑豆，擁有更豐富的花青素，入秋後的溼度、日照適當及落山風吹拂，種植出耐鹽耐風且豆香濃郁的原生種小黑豆。早期居民利用天然的珊瑚礁岩地形採集海鹽，取回的鹽滷製作黑豆腐，口感扎實、豆香醇厚。

- **雨來菇 Local Rain Seaweed**

  雨來菇盛產的地方，必定是好地方，因為對於生長環境的水質挑剔並只有在雨季過後才會冒出頭，因此有情人的眼淚這種浪漫別名。野生雨來菇低熱量，富含高纖維、各種維生素及人體所需氨基酸，營養價值極高，更被視為雨中珍寶。

- **青龍椒 Green Peppers**

  小青龍又名糯米椒，具有辣椒的香味卻不辛辣，口感爽脆，營養價值高富含辣椒素，其維生素C含量是櫻桃的10倍，含有豐富的Omega3。當地鄉親大多把青龍椒與小魚乾拌炒，是恆春最家常的道地菜。

漁夫鮮魚料理

Fresh Catches (market price) 時 價

醬燒 · 清蒸 · 古早味蒸 · 糖醋 · 乾煎 · 炙烤 · 薑絲湯 · 味噌湯 · 鮮魚拼盤

Cooking Style of your choice :
Steam,Panfried,Salted Grill,and Seasoned soup

貼心提醒：本店採遠洋急速冷凍技術及自然解凍，烹飪時間需費時約30-50分鐘

東星石斑

湯 鍋 清蒸 醬燒 糖醋 古早

魚肉細緻與Q彈的口感，
魚皮所含的膠質更被譽為絕佳的天然美顏聖品。

條斑胡椒鯛

烤 鍋 煎 清蒸

主要棲息於向海之珊瑚礁區域，
肉質細膩清甜帶少許油質，口感佳又鮮嫩。

點帶石斑

倒吊

湯 鍋 清蒸 醬燒 糖醋 古早

又稱青斑、黑石斑。其肉質細嫩，
含有豐富膠質，口感柔順光滑。

石鯛

烤 鍋 煎 清蒸 醬燒 糖醋 古早

主要棲息於向海之珊瑚礁區域，
肉質細膩清甜帶少許油質，口感佳又鮮嫩。

加志

湯 烤 煎 清蒸 古早

棲息於珊瑚礁區域或礁砂混合區，
幼魚則出現於海藻床，魚皮、質地堅韌，
蛋白質相當豐富，口感極佳。

紅糟魚

湯 煎 清蒸 古早 醬燒

肉質鮮美，無細刺，廣鹽性。多棲息於礁岩海岸。
肉質鮮美，魚頭及表皮充滿膠質，適合清蒸或煮湯
，體側肉質肥厚，亦適合烤食。

秋姑

煎 醬燒 糖醋

是種口感紮實、風味獨特的美味魚種。
魚肉特別容易吸附醬汁。吃起來帶有蝦蟹清香。

鸚哥魚

煎 清蒸 糖醋 古早

臺灣各地及離島岩礁海域均有分佈。
肉質Q彈,口感紮實。含有豐富膠質，
營養價值高，是女性的養顏聖品。

紅、黃、海雞母

湯 煎 烤 清蒸 古早

質細緻、口感鮮嫩甘甜美味富有彈性，魚肉中含
有豐富的蛋白質，較無小魚刺，適合小朋友食用。

煎

肉質細嫩，無細刺，肉質很有彈性，
更會散發出一種獨特清香的味道。

黃雞魚

烤 鍋 煎 清蒸 糖醋

臺灣四周海域之礁岩區及人工魚礁區皆
可見。

三葉唇魚

湯 清蒸

三葉唇魚魚皮上富含膠質，能夠促進細胞
合成，幫助皮上組織生長，因此也被稱為
美容護膚魚。

雙帶狐鯛

烤 鍋 煎 清蒸

臺灣各地海域皆有分布，主要棲息於珊瑚
礁或礁岩，深度範圍非常廣。

斑點九刺鮨

清蒸 醬燒

又稱七星石斑，為肉質鮮美的食用魚。

宋式九刺鮨(紅過魚)

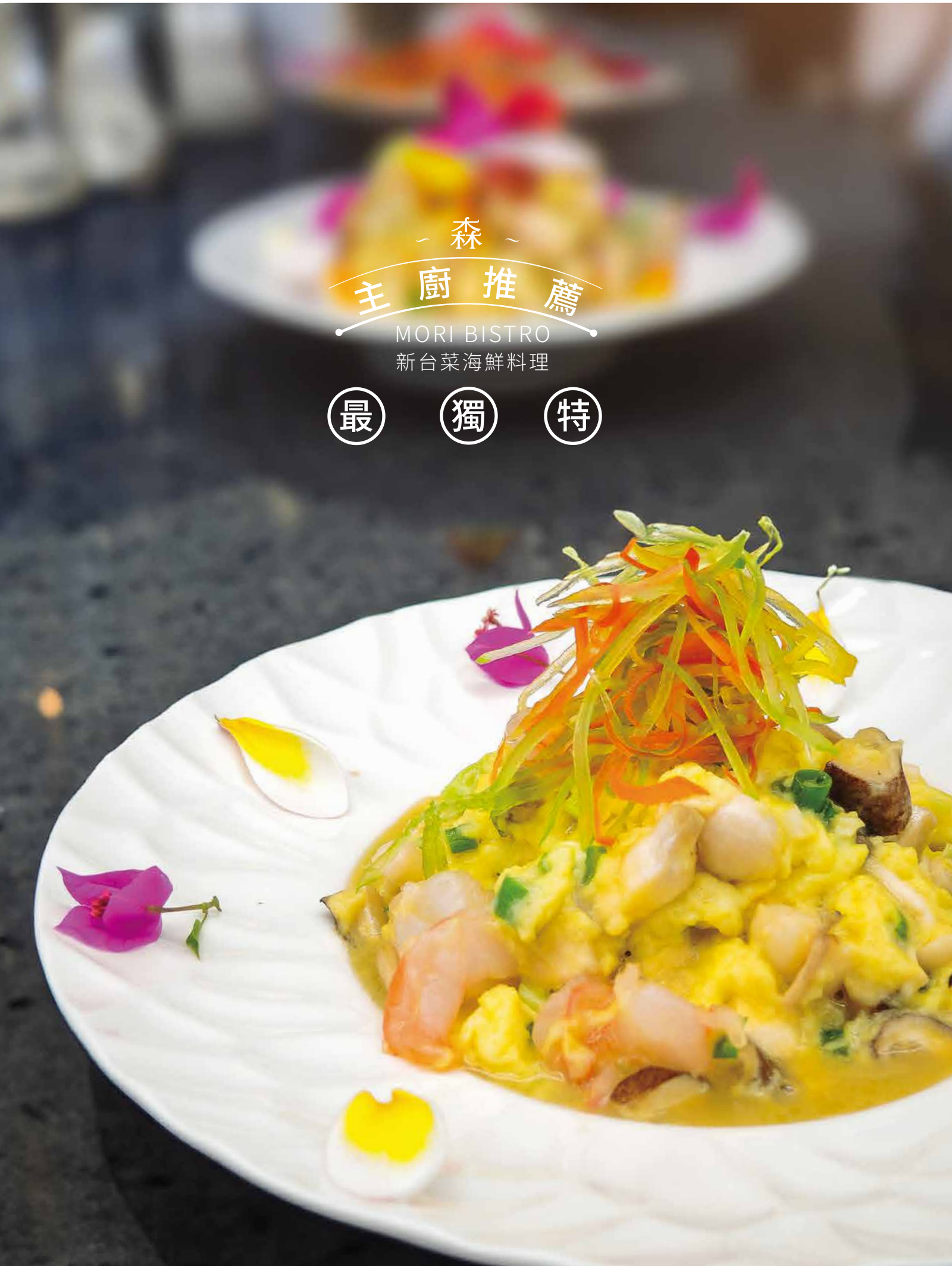
湯 鍋 清蒸

棲息於水深十至一百公尺以上潟湖礁石
區及外礁斜坡處之海域。

燕尾紅條

湯 鍋 清蒸

主要產於南部海域，棲息於水深二至
一百五十公尺處礁石底之清澈水域。


~ 森 ~
主廚推薦
MORI BISTRO
新台菜海鮮料理
最 獨 特

~ 森 ~

主廚推薦

MORI BISTRO
新台菜海鮮料理

最 獨 特

蒜蓉蒸藍鑽蝦

Steamed Shrimp w/ Garlic Sauce **$ 500**

藍鑽蝦生長於含鹽量高的特殊海域，促其體型大而肥美、肉質鮮彈，以蒜蓉清蒸的烹調，蒜香中更顯蝦肉的香甜，舀一勺醬汁拌飯，欲罷不能。

野菇蝦球滑蛋 素

Assorted Mushrooms & Shrimp Scrambled Eggs **$ 360**

新鮮蝦仁的海鮮風味結合野菇的香氣，以滑蛋手法料理，口口柔順輕滑，非常適合拌飯食用，味道簡單卻十分鮮美。

三杯石斑魚肚 辣

Three Flavored Sauce Grouper Belly **$ 360**

新鮮石斑魚肚以料酒、蔥薑蒜去腥後，大火快炒，三杯醬香入味，嚐一口鹹香有餘、嚼勁十足，是小酌一杯的良伴。

豆酥鮮蚵

Fresh Oysters w/ Soybean Crumbs **$ 340**

肥美碩大的鮮蚵，搭配鹹香酥脆的豆酥，滑順入口，鮮味在嘴中爆開，仿佛嚐到了海洋的滋味，拌上一匙豆酥，就是白飯殺手了。

乾燒明太子軟絲
Calamari w/ Special Cod Roe Sauce

$ 320

以乾燒手法，將明太子的鹹鮮巴在軟絲上，不用多餘的調料
即將鮮味拉抬置頂。

三杯杏鮑黑豆腐
King Qyster Mushrooms wl Black Tofu

$ 320

三杯的醬香緊緊巴附著食材，吃的到杏鮑菇的爽脆口感跟
黑豆腐的濃郁豆香。

家鄉爆炒松阪豬
Stir Fried Pork w/ Homemade Sun-dried Radish

$ 280

採用油花勻稱的松阪豬肉，肉質Q彈，搭配莊園自種的牛杙仔蘿蔔乾、
恆春洋蔥，大火爆炒，油香、醬香、鍋香互融，加上微微的胡椒辣非常過癮。

東港櫻花蝦炒飯
Sakura Shrimp Fried Rice

$ 280

採用東港新鮮櫻花蝦以天然日曬，鎖住鮮度。爆香蒜末洋蔥丁，
大火翻鍋快炒，飯粒成鬆散狀後，滿滿覆蓋上香氣十足的櫻花蝦。

櫻花蝦高麗菜 素
Stir Fried Cabbage w/ Sakura Shrimp

$ 260

二種鮮交織出平淡幸福的滋味!櫻花蝦的鹹鮮在大火快炒後，
大大提升了高麗菜的鮮甜，看似平淡，卻十分美味。

小青龍下蛋 素
Loca lGreen Pepper Saluted w/ Salted Eggs

$ 240

在地青龍椒拌入皮蛋、杏鮑菇、豆豉、蒜末以大火翻炒，
翻炒後鹹香氣味撲鼻，是森食堂不可錯過的創意料理。

素 可做素食料理

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

讚 鮮活龍蝦料理 (炙燒)/(蒜蒸)/(清蒸)..... 時價

Fresh Lobster (Grill)/ (Steam with Garlic) Market price

當地漁夫於附近海域現捕龍蝦，肉質鮮甜美味。

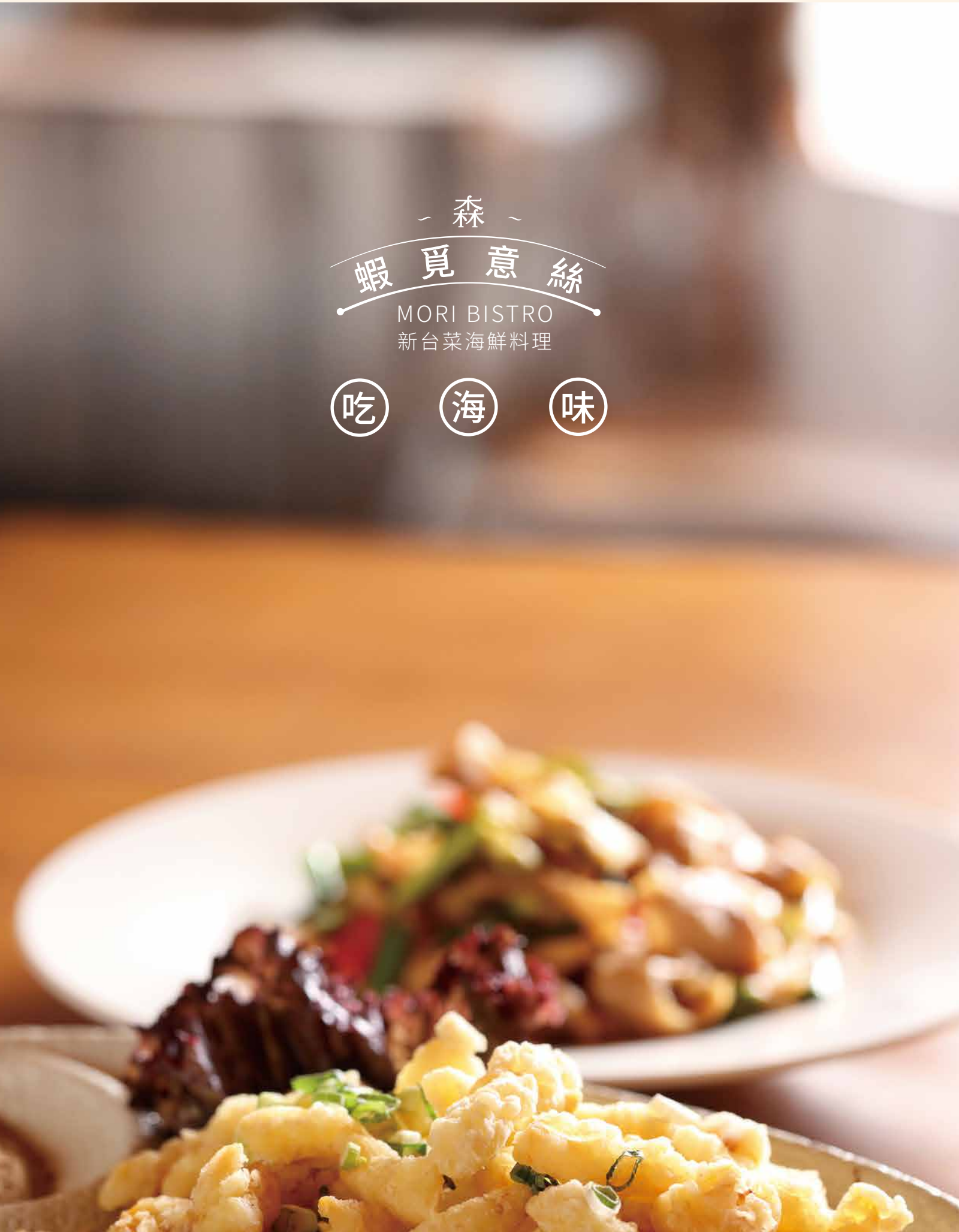
鮮活珍珠龍蝦料理..... Pearl Lobster dish

鮮活白鬚龍蝦料理..... White Beard Lobster

鮮活七彩龍蝦料理..... Rainbow Lobster

新鮮活蝦姑..... Slipper Lobster

鮮活海戰車..... Tank lobster


~ 森 ~
蝦覓意絲
MORI BISTRO
新台菜海鮮料理
吃
海
味

~ 森 ~

蝦覓意絲

MORI BISTRO
新台菜海鮮料理

吃 海 味

蒜蓉蒸藍鑽蝦 讚

Steamed Shrimp w/ Garlic Sauce ..... $ 500

冰鎮白灼藍鑽蝦

Chilled Shrimp w/ Dipping Sauce ..... $ 460

野菇滑蛋蝦球 素 讚

Fried Shrimp w/ Lemon Seasoning ..... $ 360

三杯鮮軟絲 辣

Three Flavored Sauce Squid ..... $ 380

XO醬炒軟絲 辣

Stir Fried Squid w/ XO Sauce ..... $ 360

乾燒明太子軟絲

Calamari w/ Special Cod Roe Sauce ····· $ 320

三杯石斑魚肚 辣

Three Flavored Sauce Grouper Belly ····· $ 360

鮮蚵燒豆腐

Oysters and Tofu Stew ····· $ 380

豆酥鮮蚵

Fresh Oysters w/ Soybean Crumbs ····· $ 340

恆春羅勒炒蛤蜊

Stir Fried Clam w/ Fresh Basils ····· $ 320

素 可做素食料理　讚 必點推薦

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

國香三杯放山雞 $ 320

Three Flavored Sauce Chicken

~ 森 ~

路上走的

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

墾 肉 肉

黑椒菲力骰子牛 辣

Black Pepper Filet Mignon ..... $ 500

香蔥爆炒翼板牛肉

Stir Fried Beef w/ Onions ..... $ 380

川麻口水雞 辣

Chicken in Red Oil Sauce ..... $ 480

國香三杯放山雞 辣

Three Flavored Sauce Chicken ..... $ 320

糖醋雞丁

Sweet and Sour Chicken ..... $ 280

家鄉爆炒松阪豬 讚

Stir Fried Pork w/ Sun-dried Radish ..... $ 280

蔥爆松阪豬

Sitr Fried Pork w/ Fresh Shallots ..... $ 280

讚 必點推薦

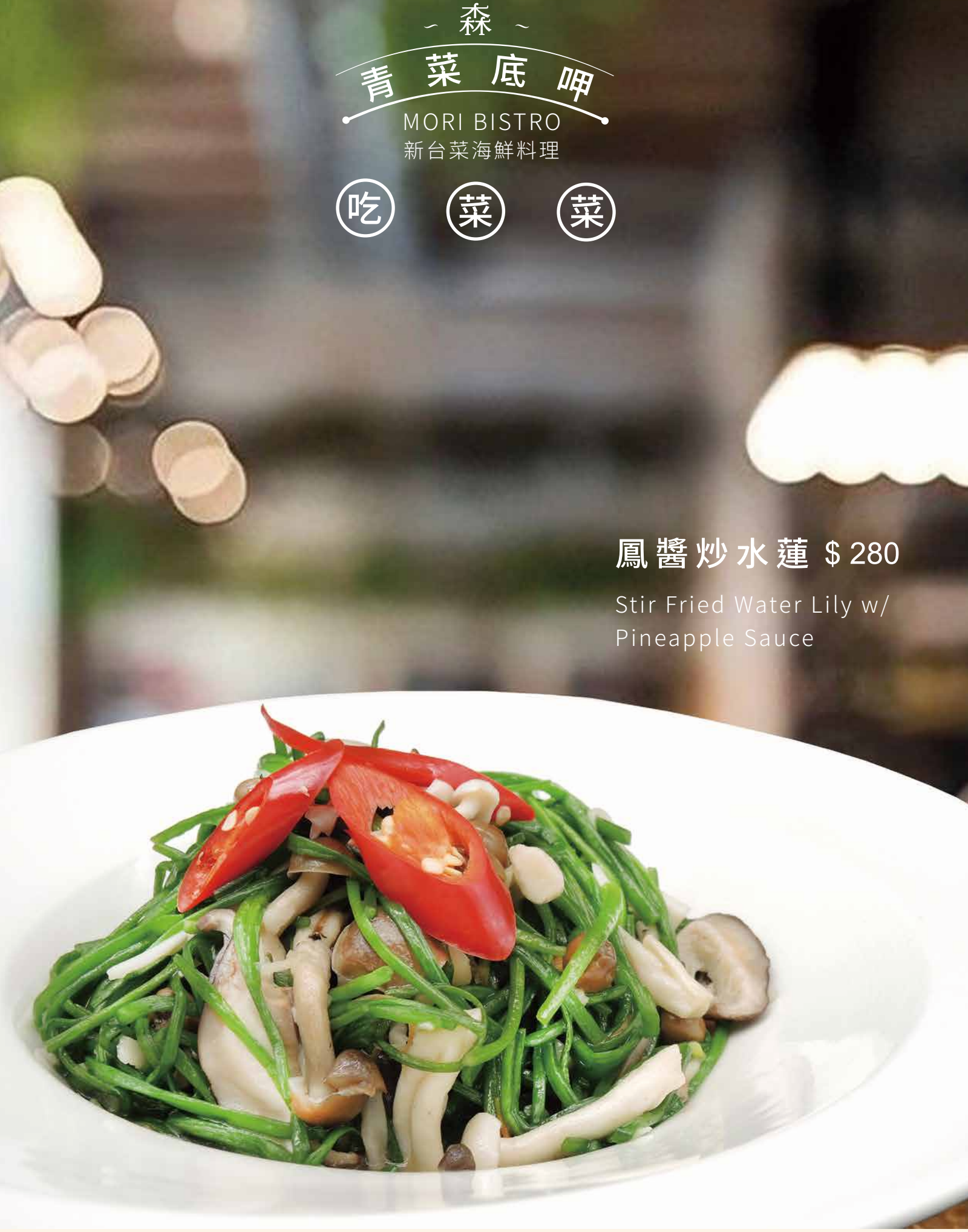
本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

青菜底呷

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

吃菜菜



鳳醬炒水蓮 $ 280

Stir Fried Water Lily w/
Pineapple Sauce

青菜底呷
MORI BISTRO
新台菜海鮮料理

吃菜菜

三杯杏鮑黑豆腐 素 辣 讚
King Oyster Mushrooms w/ Black Tofu ··· $ 320

四季乾扁黑豆腐 素 辣
Stir Fried Green Bean w/ Black Tofu ····· $ 320

鳳醬炒水蓮 素
Stir Fried Water Lily w/ Pineapple Sauce $ 280

蘿蔓雨來菇(6卷) 素
Local Rain Seaweed (6Rolls) ····· $ 270

鹹蛋高麗菜 素
Stir-Fried Cabbage w/ Salted Egg ····· $ 260

櫻花蝦高麗菜 素
Stir Fried Cabbage w/ Sakura Shrimp ···· $ 260

情人的眼淚 素
Local Rain Seaweed w/ Scrambled Egg ···· $ 260

野菇燴絲瓜 素

Wild Mushroom w/ Loofan ..... $ 250

小青龍下蛋 素 讚

Local Green Pepper Sauted w/ Salted Eggs $ 240

素 可做素食料理 讚 必點推薦

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

~ 森 ~

展現功夫

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

呷 好 料

在地漁夫鮮魚湯 讚

Seafood Soup ..... $ 時價

高麗菜乾時令魚湯

Fresh Fish Soup wl Dried Cabbage ..... $ 時價

黑蒜白玉嫩雞湯 讚

Fresh Grouper Soup ..... $ 560

薑絲蛤蜊湯

Clam Soup w/ Ginger ..... $ 280

北海鮭魚炒飯

Salmon Fried Rice ..... $ 300

東港櫻花蝦炒飯 讚

Sakura Shrimp Fried Rice ..... $ 280

日式炒烏龍麵 素

Japanese Style Stir Fried Udon ..... $ 260

拔絲地瓜

Caramel Sweet Potatoes ..... $ 220

素 可做素食料理　讚 必點推薦

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

~ 森 ~

欲罷不能

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

乾 杯 吧

拿鐵咖啡

Latte ..... (I)$100(H)$100

美式咖啡

Americano ..... (I)$90 (H)$90

港口茶

Gankou green tea ..... (H)$130

紅酒.白酒 Red Wine.White Wine

梅酒.清酒 Plum Wine.Sake

烈酒 Spirits

啤酒 Local / Imported Beer

(實際酒款及年份以現場販售為主或洽櫃台人員)

森食堂

新台菜海鮮料理

MORI BISTRO

IG　臉書　GOOGLE

團體包場 / 預約訂餐 / 婚禮專案

服務專線：08-8866759

~ 森 ~

極味之選

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

四人桌菜

NT$ 3080

漁夫鮮魚料理
(約重16~20兩)

冰鎮白灼藍鑽蝦

恆春蘿勒炒蛤蜊

家鄉爆炒松阪豬

北海鮭魚炒飯

小青龍下蛋 素

珍味黑豆腐鍋

森食堂精選甜品

素 可做素食料理

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

~ 森 ~

極味之選

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

六人桌菜

NT$ 4380

漁夫鮮魚料理

(約重16~20兩)

國香三杯放山雞 辣

蒜蓉蒸藍鑽蝦

香蔥爆炒翼板牛肉

蘿蔓雨來菇(6捲) 素

乾燒明太子軟絲

金沙墨魚炒飯

珍味黑豆腐鍋

森食堂精選甜品

素 可做素食料理

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE

極味之選
MORI BISTRO
新台菜海鮮料理

十人桌菜

NT$ 7680

(A)

漁夫鮮魚料理
(約重16~20兩)

珍味黑豆腐鍋

香檸鹽酥藍鑽蝦

國香三杯放山雞 辣

蘿蔓雨來菇(10捲) 素

鳳醬炒水蓮 素

東港櫻花蝦炒飯

家鄉爆炒松阪豬

XO醬炒軟絲 辣

恆春蘿勒炒蛤蜊

拔絲地瓜

(B)

漁夫鮮魚料理
(約重16~20兩)

川麻口水雞 辣

金沙酥蝦球

北海鮭魚炒飯

蔥爆松阪豬

花枝丸香根揚

豆酥鮮蚵雨來菇

鹹蛋高麗菜 素

乾燒明太子軟絲

黑蒜白玉雞湯

森食堂精選甜品

素 可做素食料理

本店價格皆需另收10%服務費
ALL PRICES ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE