~ 森 ~

春覺綻放

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

春夏新菜

奶油蒜香煎大蝦

Garlic Butter Pan-Fry Prawns

$ 500

新鮮大海蝦的海鮮風味搭配奶油及蒜香的香氣，
吃出堪比小龍蝦的美好的滋味。

果香沙拉蝦球 讚

Seasonal Fruit Salad w/ Shrimp Ball

$ 460

裹粉油炸的Q彈大蝦仁，搭配季節水果，淋上主廚特製酸甜芒果醬汁，
夏日最佳開胃菜。

蒜蓉蒸小卷 讚

Steam Neritic Squid w/ Garlic Sauce

$ 380

來自大海的獻禮，食材的鮮度可期，以冬粉加特製的蒜蓉醬蒸製而成
，保留小卷的鮮甜，每一口都是Q彈鮮美味。

青龍爆炒嫩雞片 辣

Stir Fried Chicken w/ Local Green Peppers

$ 340

一道香氣四溢的料理，融合了雞肉的嫩滑，青龍的獨特風味。
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

柚香京都排骨 讚

Yuzu Fusion Braised Pork Ribs

$ 360

色澤紅潤，肉質入口即化，醬燒酸甜入味又醒胃
火候和功夫燒成濃郁醬汁回味吮指，令人食指大動。

飄香海鮮炒麵

Stir Fried Seafood Noodle

$ 340

墾丁在地海鮮豐盛的饗宴，鹹香濃郁的湯汁包裹麵條非常入味
香氣醇厚　鮮味滿分的美味料理。

潮創菜脯燒蛋 素 讚

Fusion Homemade Sun-dried Radish Omelet

$ 260

一道樸實又不簡單的家常菜搭配鬆軟的烘蛋口感
以及自家醃製的鹹香蘿蔔乾，衝擊創新的口感，顛覆你的味蕾。

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

$900(大) 適用7~8人 | $560(小) 適用3~4人 | $380(特小) 適用1~2人

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 ˋ)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。

點帶石斑

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

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。

倒吊

煎 醬燒

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 醬燒

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)

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。

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。

紅、黃、海雞母

湯 煎 烤 清蒸 古早 醬燒

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。

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

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。

香蒜椒牛杏鮑菇

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。

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

$ 300

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。

鹹蛋高麗菜 素

Stir-Fried Cabbage w/ Salted Egg

$ 260

一道樸實又不簡單的家常菜，採高山高麗菜及恒春鹹蛋的蛋白清炒，別具一番風味！

情人的眼淚 素

Local Rain Seaweed w/ Scrambled egg

$ 260

低熱量、高纖維的雨來菇，加上新鮮雞蛋爆炒，口感滑脆鮮甜味美，
是一道墾丁極具在地的特色料理。

素 可做素食料理

本店價格皆需另收10%服務務費
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

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

Assorted Mushrooms & Shrimp Scrambled Eggs $ 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 讚

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

三杯石斑魚肚 辣 讚

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

鮮蚵燒豆腐

Oysters and Tofu Stew ····· $ 380

豆酥鮮蚵 讚

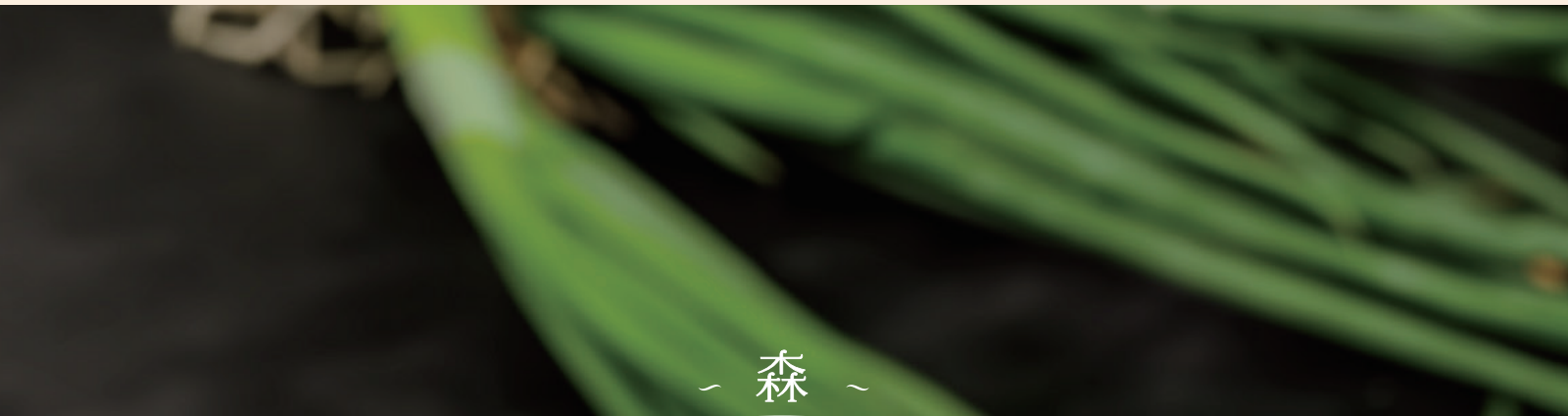
Fresh Oysters w/ Soybean Crumbs ····· $ 340

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



路上走的

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

墾肉肉

古早味菜脯燒雞 $ 420

Signature Stir Fried Chicken w/ Homemade Sun-dried Radish

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

古早味菜脯燒雞 讚
Signature Stir Fried Chicken w/
Homemade Sun-dried Radish ..... $ 420

香蒜椒牛杏鮑菇 讚
Stir Fried Filet Beef &
King Oyster Mushroom w/ Garlic ..... $ 420

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 ····· $ 300

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

雙菇樹子炒水蓮 $ 280

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

~ 森 ~

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

雙菇樹子炒水蓮 素

Stir-fry White Water Snowflake &
Mushroomsw/ Pickled Cordia Sauce ····· $ 280

蘿蔓雨來菇(6卷) 素

Local Rain Seaweed (6Rolls) ..... $ 270

鹹蛋高麗菜 素 讚

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 讚

Local Rain Seaweed w/ Scrambled Egg .... $ 260

野菇燴絲瓜 素

Wild Mushroom w/ Loofan ..... $ 260

小青龍下蛋 素 讚

Local Green Pepper Sauted w/ Salted Eggs $ 250

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

展現功夫

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

呷好料

日式炒烏龍麵 $ 260

Japanese Style Stir Fried Udon

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 ..... (2人份) $ 140 (3-4人份) $ 320

東港櫻花蝦炒飯 讚
Sakura Shrimp Fried Rice ..... (2人份) $ 140 (3-4人份) $ 300

家鄉鯖魚炒飯
mackerel Fried Rice ..... (2人份) $ 140 (3-4人份) $ 280

日式炒烏龍麵 素

Japanese Style Stir Fried Udon ····· $ 280

麥芽蜜地瓜

Sweet Potatoes with Malt Syrup ····· $ 180

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

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

家鄉鯖魚炒飯

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

~ 森 ~

極味之選

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

十人桌菜

NT$ 7680

(A)

(B)

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

雙菇樹子炒水蓮 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

麥芽蜜地瓜

漁夫鮮魚料理
(約重16~20兩)

古早味菜脯燒雞

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