



總料理長 瀬戸本 秀人 (Setomoto Hideto)

日本料理「飛翔」，由瀬戸本秀人總料理長掌杓，以四季為序，依旬而食，遵循時令當季食材，結合敏銳感官與新潮觀點，將技藝與態度展現在料理。方寸之間呈現港都四季的流轉，傳遞自然鮮活的詩意，打造當代感官饗宴。

Executive Chef Hideto Setomoto

At "Hishou," Executive Chef Hideto Setomoto presents an exquisite interpretation of Japanese cuisine, deeply rooted in the traditions of seasonal harmony. Guided by the essence of each season and the finest ingredients of the moment, Chef Setomoto seamlessly blends his refined techniques with a fresh, modern perspective. Through his culinary artistry, he captures the changing beauty of the harbor city's seasons on every plate, delivering not only the taste of nature's bounty but also a poetic dining experience that engages all the senses.

總料理長 瀬戸本 秀人 (Setomoto Hideto)

日本料理「飛翔」は、瀬戸本秀人総料理長が手掛ける四季の魅力味わえる一皿が特徴です。季節の移ろいに寄り添い、その瞬間の最良の素材を活かしながら、伝統的な技法と現代的な感性を巧みに融合させています。瀬戸本料理長の料理は、港都の四季の美しさを皿の上で表現し、自然の息吹を感じられる詩的なひとときを提供します。その一品一品が、五感で楽しむ現代の美食体験へと誘います。

五辛蔬
Vegan
ヴィーガン

純蔬
Vegetarian
ベジタリアン

奶蛋蔬
Lacto-vegetarian
乳菜食

含花生
Contains Peanuts
ピーナッツを含む

含堅果
Contains Nuts
ナッツを含む

含海鮮
Contains Seafood
シーフードを含む

辛辣
Spicy
辛口

如您對任何食材有過敏反應，請提前告知現場服務人員

If you have any food allergies, please inform our staff in advance.

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、お越しの際に予め従業員へお申し付けください。

Lunch Selection 御昼食

雅便當 MIYABI BENTO 雅弁当

\$1,680

小份沙拉

Mini-Salad

小さいサラダ

小碟

Today's Small Dish

小鉢

干貝蒸蛋

Scallop Chawanmushi

帆立貝の茶碗蒸し

季節前菜

Seasonal Assorted Appetizer

季節の前菜

三款生魚片

3 kinds of Sashimi

刺身3種盛り

蝦與蔬菜天婦羅

Shrimp and Vegetable Tempura

海老と野菜の天婦羅

白飯與醃漬物

Steamed Rice and Homemade Pickles

白御飯、香物

味噌湯

Miso Soup

味噌椀

水果拼盤與冰淇淋

Assorted Fruits and Ice Cream

果物盛り合わせとアイスクリーム

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Lunch Selection 御昼食

和牛陶板套餐 WAGYU TOUBAN GOZEN 和牛陶板御膳 ㊦

\$1,900

小份沙拉

Mini-Salad

小さいサラダ

小碟

Today's Small Dish

小鉢

干貝蒸蛋

Scallop Chawanmushi

帆立貝の茶碗蒸し

黒樺和牛陶板牛排

Kurohana Wagyu Touban Steak

黒樺和牛陶板焼き

今日燉煮料理

Today's Simmered Dish

本日の煮物

白飯與醃漬物

Steamed Rice and Homemade Pickles

白御飯、香物

味噌湯

Miso Soup

味噌椀

水果拼盤與冰淇淋

Assorted Fruits and Ice Cream

果物盛り合わせとアイスクリーム

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Lunch Selection 御昼食

鰻御膳 UNAGI GOZEN 鰻御膳

\$1,580

小份沙拉

Mini-Salad

小さいサラダ

小碟

Today's Small Dish

小鉢

干貝蒸蛋

Scallop Chawanmushi

帆立貝の茶碗蒸し

鮪魚和山藥

Tuna with Japanese Yam

鮪の山掛け

鰻魚飯與醃漬小菜

Unagi Rice Bowl with Homemade Pickles

鰻丼と香物

味噌湯

Miso Soup

味噌椀

水果拼盤與冰淇淋

Assorted Fruits and Ice Cream

果物盛合わせとアイスクリーム

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Vegetarian Course Selection

素食套餐 SYOUJIN COURSE 精進

\$1,680

需提前一天預訂 Requires 1 day advanced order 1日前に予約が必要です

芝麻豆腐與涼拌時令時蔬

Sesame Tofu and Seasonal vegetables with Vegetarian Sauce

胡麻豆腐と季節野菜そえ

蒟蒻素刺身 (附味噌醬)

Konjac Vegan Sashimi with Miso Sauce

コンニャクの精進刺身 味噌ソース

海苔炸舞菇配蘿蔔泥醬

Deep-fried Maitake Mushrooms in Nori Batter with Grated Daikon Sauce

舞茸の磯部揚げ 大根おろしソース

杏仁烤車麩

Almond-Crusted Wheat Gluten Rings with Teriyaki Sauce

車麩のアーモンド照り焼き、ししとう添え

蔬菜壽司七種拼盤

Assorted Vegetable Sushi – 7 Varieties

野菜寿司 7種盛り

味噌湯

Miso Soup

味噌椀

嚴選季節水果拼盤

A Seasonal Selection Plate

嚴選季節の果物盛り合わせ

今日甜點

Today's Dessert

本日の甘味

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Dinner Course Selection

琥珀套餐 KOHAKU こはく

\$2,680

主廚精選前菜拼盤

Chef's Selected Appetizer Platter
シェフの厳選 前菜盛り

精選三品生魚片拼盤(附山葵)

Three Varieties of Sashimi (with Alishan Wasabi)
厳選お刺身3点盛り (山葵付き)

蒸物或煮物

Steamed or Simmered Dish
蒸物または煮物

主菜

Main Dish
主菜

季節主食

Seasonal Ingredient Meal
季節のお食事

醃漬物、味噌湯

Pickles, Miso Soup
香物と留椀

今日甜點

Today's Dessert
本日の甘味

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Dinner Course Selection

瑠璃套餐 RURI りり

\$4,680

主廚精選前菜拼盤

Chef's Selected Appetizer Platter

シェフの厳選 前菜盛り

當季煮物碗

Clear Soup of the Day

季節の煮物碗

精選五品生魚片拼盤 (附阿里山山葵)

Five Varieties of Sashimi (with Alishan Wasabi)

厳選お刺身5点盛り (阿里山山葵付き)

炭烤主菜 (請從以下選擇一款主菜)

Grilled Main Course (Select One Main Course from the Following)

主菜 (下記より1品お選びください)

A. 烤黑樺和牛

Grilled Kurohana Wagyu Beef 黒樺和牛炭火烧

B. 烤本鮪大腹肉

Grilled Bluefin Tuna O-Toro 本鮪大トロ炭火烧

C. 烤龍蝦

Grilled Lobster 伊勢海老炭火烧

時令魚土鍋飯、醃漬物、味噌湯

Seasonal Rice Pot with Seasonal Ingredients, Miso Soup and Pickles

季節の釜飯、香物と留碗

當季水果

A Seasonal Selection Fruits

季節の果物

今日甜點

Today's Dessert

本日の甘味

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients.
All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

Kid's Selection 子供用セット

兒童烏龍麵套餐 KID'S UDON SET うどんセット

\$600

小份沙拉

Mini-Salad

小さいサラダ

小碟

Today's Small Dish

小鉢

干貝蒸蛋

Scallop Chawanmushi

帆立貝の茶碗蒸し

日式炸雞塊

Chicken Karaage

鶏唐揚げ

加州卷3片，稻荷壽司1個

3 Pieces of California Roll, 1 Inari Sushi

カリフォルニアロール3切れ、稲荷寿司1個

小碗烏龍麵

Small Hot Udon Noodles

ミニうどん

水果拼盤與冰淇淋

Assorted Fruits and Ice Cream

果物盛合わせとアイスクリーム

菜單內容可能會根據進貨狀況有所調整。所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。本套餐僅限12歲以下兒童點用。

This menu is subject to change depending on the availability of ingredients. All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes. The kids' selection is exclusively available for children under 12 years old.

メニューは仕入れ状況により変更される場合がございます。上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お子様セットは12歳以下のお子様専用です。

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

前菜

APPETIZER

開胃菜

主廚精選前菜拼盤 ㊦

Chef's Selected Appetizer Platter
おまかせ前菜盛り

\$760

芝麻豆腐

Sesame Tofu with White Sesame, Salmon Roe, and Wasabi
胡麻豆腐とイクラ、わさび添え

\$238

活海鮮

LIVE SEAFOOD

活海鮮

龍蝦 (300-600g) 每隻/portion ㊦

Spiny Lobster Iseebi
伊勢海老 (刺身、焼き) 産地可能會變更

\$550

100g/per

帝王蟹 (2-3kg±) 每隻/portion ㊦

Red King Crab Tarabagani
タラバ蟹 (刺身、焼き) 産地可能會變更

\$820

100g/per

*需提前一週預訂 Requires 7 day advanced order 7日前に予約が必要です

毛蟹 (800g±) 每隻/portion ㊦

Hairy Crab Kegani
北海道産 毛蟹 (蒸し)

\$1,300

100g/per

*需提前一週預訂 Requires 7 day advanced order 7日前に予約が必要です

北寄貝 (250-350g±) 每顆/per piece ㊦

Surf Clam Hokkigai
海道産 北寄貝 (刺身、焼き)

\$400

100g/per

活物料理的點餐以每隻為單位。産地將視狀況調整。

Since these are live ingredients, orders will be by the piece or portion.
The origin of the ingredients may vary depending on availability.

産地は状況により変更される場合があります。活け物につき、注文は1杯または1枚単位になります。

所有價格需另加 10% 服務費及適用税金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お刺身
SASHIMI

生魚片

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

主廚精選五種生魚片 ㊦ \$2,380

Chef's Selection of 5 Types of Sashimi Platter
シェフの特選お刺身5種盛り

海膽刺身 (30公克) ㊦ \$1,600

Sea Urchin Sashimi 30g
雲丹刺身

鮪魚大腹刺身 (5片) ㊦ \$1,600

Bluefin Fatty Tuna Sashimi (5piece)
大トロ刺身

鮪魚中腹刺身 (5片) ㊦ \$1,500

Bluefin Medium Fatty Tuna Sashimi (5piece)
中トロ刺身

日本紅甘刺身 (5片) ㊦ \$860

Japanese Amber Jack Sashimi
日本かんばち刺身

將依時令提供季節魚類

Seasonal fish will be provided according to availability.
時期に応じて季節の魚をご提供いたします。

スープ
SOUP

湯品

蛤蜊味噌湯 ㊦ \$120

Hamaguri Clam Miso Soup
蛤の味噌汁

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

焼物

GRILLED DISH

烤物

黒樺和牛 (80g) \$880

Kumamoto Kurohana Wagyu

With Garlic Chili, Wasabi, Teriyaki Sauce (80g)

熊本産 黒樺和牛肉 (80g)

烤紅喉鯛魚 每隻/per piece ㊦

\$620

Whole Black Throat Seaperch

100g/per

のどぐろ姿焼き

*需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation time is required. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

鰻魚蒲燒 ㊦

\$680

Water Eel with Sweet Soy Sauce (Kabayaki)

鰻蒲燒

本鮪魚鰭下 (300公克) ㊦

\$680

Grilled Bluefin Tuna Lower Fin

100g/per

本鮪ヒレ下焼き

*需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation time is required. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

紅甘下巴 ㊦

\$630

Amberjack Collar

間八かま焼き / 兜焼

*需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation time is required. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

紅喉鯛魚砂鍋飯 (兩人份) ㊦

\$1,200

Black Throat Seaperch Clay Pot Rice

のどぐろ土鍋ご飯 (2人前)

*需等待50分鐘 Approximately 50 minutes of preparation time is required. 調理には約50分お時間を頂戴いたします。

手打蕎麥麵 (熱/冷) ㊦

\$320

Handmade Soba (Hot / Cold)

手打ち蕎麥

*毎日限量 Daily Limit 毎日限定

揖保乃糸素麵 (熱/冷) ㊦

\$160

Ibonoito Somen (Hot / Cold)

揖保乃糸素麵

主廚精選七貫握壽司 ㊦

\$1,500

Chef's Selection of 7 Types of Nigiri Sushi Platter

シェフの特製にぎり寿司7種盛り

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

お食事

RICE AND DISH

主食

デザート
DESSERT
甜點

僅提供晚餐時段 Only Dinner Time 夕食のみご提供致します

抹茶起司蛋糕

Matcha Cheese Cake with Strawberry Sorbet and Fruits
抹茶チーズケーキの苺シャーベットとフルーツ添え

\$200

笹卷蓮餅

Lotus Mochi Wrapped in Kumazasa
笹卷蓮餅

\$150

*毎日限量 Daily Limit 毎日限定

當季水果

A Seasonal Selection of Japanese Fruits
季節の果物

時價

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

BEER 啤酒

Kirin Draft Beer 麒麟生啤酒	\$250
Taiwan Gold Beer 330ml 台灣金牌啤酒	\$160
Heineken 330ml 海尼根	\$160
Sapporo Craft Beer 500ml 札幌黑標生啤酒	\$280
Far Yeast Tokyo White 330ml 源流東京白啤酒	\$350
Echigo Koshihikari Rice Lager 330ml 越後日本第一啤酒	\$450

WINE 葡萄酒

	Glass	Bottle
Vallebelbo Spumante Brut., Italy IGT Spumante 義大利銀獅精釀氣泡酒	\$280	\$1,180
Azarbe Sparkling Wine, Rosado, Spain Murcia 艾莎貝粉紅氣泡酒	\$280	\$1,180
Alameda Sauvignon Blanc, Chile Middle Region 艾拉美黛白蘇維濃白葡萄酒	\$220	\$1,100
Rocca Ventosa Sangiovese Red Wine, Italy IGT Abruzzo 文托薩山吉優維烈紅葡萄	\$220	\$1,100

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

精選清酒・燒酒・梅酒

SELECTED SAKE 精選清酒

KONISHI Ginjo Hiyashibori

小西 冷榨吟釀 銀

300ml 720ml

\$980 \$1,980

Rashiku Ginjo

良志久 純米

\$980 \$1,980

Sho Chiku Bai Shirakabegura Mio

松竹梅白壁藏澇MIO氣泡清酒

\$980 \$1,980

SAKE 清酒

Hakutsuru Yamada Nishiki Junmai Ginjo

白鶴 山田錦 純米吟釀

\$2,380

Manotsuru Karakuchi Dry "Tsuru"

真野鶴 辛口<鶴> 本釀造

\$1280 \$2,880

Seikyo Junmaishu Takehara

誠鏡 純米酒 竹原

\$1580 \$2,880

Suigei Special Junmai

醉鯨 特別純米

\$1280 \$2,980

Toko Junmai

東光 純米

\$1280 \$2,980

Sakehitosuji Junmai Ginjo

酒一筋 純米吟釀

\$1580 \$3,280

Daishichi Myoka Rangyoku

大七酒造 妙花鬮曲 生酏 純米大吟釀

\$28,000

SHOCHU 燒酒

Glass Bottle

SATSUMA HOZAN 720ml

薩摩寶山 芋燒酎

\$250 \$2,680

PLUM WINE 梅酒

300ml 720ml

Kaga Tsuru Plum Wine

加賀鶴梅酒

\$1180 \$2,280

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

WHISKY

威士忌

Mars Kura Whisky

信州藏調和威士忌

Glass Bottle
\$300 \$1,680

Kavalan Single Malt

噶瑪蘭珍選No.1單一純麥威士忌

\$3,000

Spey Chairman's Choice

詩貝總裁精選單一純麥威士忌

\$3,500

The Chitas Single Malt

知多 單一穀物日本威士忌

\$3,800

Dalwhinnie 15Y Single Malt

達爾維尼15年單一麥芽威士忌

\$4,800

Nikka Coffey Malt

Nikka Coffey 純麥威士忌

\$5,000

The Hakushu Single Malt

白州單一麥芽威士忌

\$6,800

Hibiki Japanese Harmony

新響威士忌

\$8,800

Yamazaki 12 Year Old Single Malt

山崎12年單一麥芽威士忌

\$16,500

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。

TEA 茶飲

Taiwan Dong Ding Oolong Tea
台灣凍頂烏龍茶

\$160

SOFT DRINK 飲料

Coca Cola
可口可樂

\$120

Coke Zero Sugar
可口可樂ZERO SUGAR

\$120

Sprite
雪碧

\$120

JUICES 果汁

Orange Juice
柳橙汁

\$150

Watermelon Juice
西瓜汁

\$150

BOTTLED WATER 瓶裝水

ROCK NATURE WATER
聖艾諾火山岩礦泉水

330ml 750ml

\$150 \$220

ROCK SPARKLING WATER
聖艾諾火山岩氣泡水

\$150 \$220

所有價格需另加 10% 服務費及適用稅金。

All prices are subject to a 10% service charge and prevailing government taxes.

上記料金のほかに「税金、サービス料」を別途頂戴致します。