
香氣

CONCEPT _ 皮諾塔吉

歲末年終，又到了年節交替的日子
在寂靜的冬日裡，我們準備了風味醇厚的料理讓味覺得到滿足
持續追求對身心有益而平靜的菜色

冬季以釀酒葡萄 – 皮諾塔吉的香氣為發想主題
這是一種源自南非的葡萄品種，由黑皮諾和神索雜交而成
結合了黑皮諾的優雅精緻以及神索的高產和抗病特質

經常帶有黑色水果果香，偶爾能品嚐到紅色水果如樹梅香氣
甚至在有些年份能散發出甜椒香氣、南非國寶茶
乾樹葉、燻肉、糖醋醬和香甜的煙燻氣味

冬季料理便以其果實香氣表現襯托長濱的氣候環境

煙燻淡菜義大利餃

smoked mussels ravioli

紅酒醋凍 red wine vinegar jelly 紹興絲絨雞湯 Shaoxing chicken velouté

開場以煙燻過的淡菜與乳霜作為主味
搭配醇厚的膏狀蛋黃加強鮮味
絲絨雞湯裡加入少許的紹興酒增強香味表現
而醋凍與貝類高湯泡沫則是作為味覺末端的收尾

栗子雞肉可麗餅

chestnut chicken crêpe

優格 yogurt 榛果奶油 beurre noisette 老菜脯雞骨汁 chicken jus

鹽水漬過的雞胸肉以高湯低溫煮至肉質軟嫩多汁
以味噌奶油拌勻雞肉丁與煮好的栗子作為可麗餅內餡
最上面刨上帕達諾乳酪讓鮮味結合
搭配酸口的優格、帶有堅果香氣的奶油和 20 年老菜脯製作的雞骨濃縮汁

奶油烤高麗菜

confit cabbage

小羊胸腺 lamb sweetbread 焦化茄子泥 burnt eggplant purée

高麗菜以融化奶油燜烤 2 小時至中心軟嫩
分切後再將高麗菜表面煎至金黃上色
小羊胸腺以牛奶浸泡一夜，表面沾上麵粉後油煎酥脆
本身風味同時帶有肉感與內臟的感受
搭配深沉氣味的焦化茄子泥與蔬菜醬汁

碳烤海鮮

grilled seafood

烤紅椒堅果醬 romesco 海鮮高湯泡沫 bisque foam

魚肉、甲殼或軟體海鮮基本調味後，以炭火燒烤

將市場蔬菜汆燙過後作為配菜

紅椒炙烤表面後去皮，與番茄和堅果攪打成泥作為醬汁

甲殼海鮮與蔬菜製作高湯，過濾後作為點綴完成的鮮甜泡沫

燻烤牛肋排

smoked beef short ribs

黑醋栗紅酒醬汁 black currant red wine sauce 奶油地瓜泥 sweet potato purée

帶骨牛小排以香料鹽水浸泡後，以小火低溫燒烤 8 小時至軟嫩

冷藏分切後以炭火加入木屑燻烤表面

完成時撒上大量燒烤綜合調味香料

紅酒醬汁濃縮後加入糖與黑醋栗調整風味做出酸甜口味的醬汁

搭配以黑蔥油燒烤表面的玉米和加了南瓜的奶油地瓜泥

黑李雪酪

plum sorbet

蜂巢蛋糕 honeycomb cake 太妃糖醬 toffee sauce

以黑糖和煉乳製作充滿孔洞的蜂巢蛋糕
這樣的質地能充分吸收香甜溫熱的英式太妃糖漿
撒上顆粒狀的馬爾頓海鹽與堅果增加口感調整甜味表現
最後放上黑李乾製作的微甜雪酪成為最甜蜜的篇章

季節漢方茶

seasonal tea

冬季首重養腎
這次準備的是首烏生地茶
何首烏味苦甘澀，性微溫，歸肝、腎、心、肺經，能養血、補肝腎；
生地性涼味甘，入心、肝、腎經，助強心養腎。
一杯熱茶讓寒冷的冬天注入一絲暖意

2014	2015	2016	2017
春天的大地 SPRING_EARTH	春蘊木生 SPRING_BIRTH	春天 LOVE POEM I	獨舞 IMAGE I
夏天的海洋 SUMMER_OCEAN	赤夏長陽 SUMMER_GROWTH	隨機漫步--數學式的浪漫 LOVE POEM II	休 IMAGE II
秋天的森林 AUTUMN_FOREST	秋收白露 AUTUMN_HARVEST	美術館 LOVE POEM III	閒暇片刻 IMAGE III
冬天的風 WINTER_WIND	墨黑冬藏 WINTER_STORAGE	注目 LOVE POEM IV	同在 IMAGE IV
2018	2019	2020	2021
誰是牧羊人 IMAGE V	05:59 SPRING DAWN	突破 BREAK THROUGH	白梢楠 CHENIN BLANC
鄉 IMAGE VI	19:30 EVENING BREEZE	歡愉 JOY	格烏茲塔明那 GEWURZTRAMINER
歇 IMAGE VII	23:20 LATE NIGHT	平靜 CALM	黑皮諾 PINOT NOIR
六月的潮聲 IMAGE VIII	03:00 EARLY MORNING	神秘 MYSTERIOUS	格那希 GRENACHE
2022	2023	2024	
夏多內 CHARDONNAY	綠維特林納 GRÜNER VELTLINER	阿爾巴利諾 ALBARIÑO	
白蘇維濃 SAUVIGNON BLANC	山吉歐維榭 SANGEOVESE	蜜思卡得 MUSCADET	
馬爾貝克 MALBEC	內羅達沃拉 NERO D'AVOLA	阿里亞尼科 AGLIANICO	
梅洛 MERLOT	內格羅阿瑪羅 NEGRO AMARO	皮諾塔吉 PINOTAGE	