

香氣

CONCEPT _ 榭密庸

山間的清晨漾著薄霧，空氣裡滲透著新芽破土與濕潤泥土的芬芳
陽光不再是冬日那般小心翼翼，而是輕快地跳躍在溪流的波光之上
春天的長濱，山色漸次染上新綠，太平洋的風也褪去了冬日的凌厲，變得如絲緞般和煦
關於甦醒的季節，最能詮釋這份明媚與溫柔的，莫過於**榭密庸**

眾多葡萄品種中，榭密庸始終帶著一種不張揚的優雅，總是以一種內斂的姿態，在歲月中慢慢舒展
像是春日清晨的第一縷陽光，穿透薄霧，在大地上灑下細碎的金黃

輕晃酒杯，榭密庸那明亮的靈魂便隨之躍動
最初捕捉到的，是晨露浸潤過的柑橘與檸檬皮，帶著破土而出的清脆與振奮
隨後，緩緩綻放**白花與野蜂蜜**的香甜，自帶一種如絲緞般的油脂感
在味蕾上輕盈地舞動充滿生命力整體色澤晶瑩，質地在明亮酸度中透著溫潤的蜜意

這次的春季料理，我們便以這份明媚與甘甜作為主旋律
將榭密庸那抹如蜂蜜般的澄澈，揉進食材的鮮靈裡
從海味的鮮靈到土地的厚實，感受長濱春季的律動

炙燒比目魚 | 發酵白蘿蔔 | 法式酸奶油

flounder | lacto daikon | crème fraîche

比目魚在火槍噴吐的高溫下，魚肉被瞬間喚醒帶上一抹帶著焦香的溫熱
檸檬皮以高頻的柑橘香氣刺破油脂的濃郁，像平靜的海面上投下一枚石子，盪開了鮮味的漣漪
與溫熱對峙的，是極致的冷與脆。**乳酸漬蘿蔔**帶著發酵後的沉穩酸韻

金蓮葉特有的辛香草本感交織，將味蕾從魚肉的豐腴中帶往山野的清冽
而整盤料理的味覺中軸，在於那抹揉合了**鹽昆布**的**自製法式酸奶油**
透過時間熟成的乳酸感，包裹住海洋的鹹鮮。乳脂稠度與昆布鮮鹹為纖細的比目魚撐起立體的骨架
蘋果、葡萄、檸檬與醃漬白蘿蔔調和的鮮鹹冷湯，讓果實清甜與漬物發酵水融合，產生清透層次

溫煮牡蠣 | 櫛瓜 | 白酒泡沫醬汁

poached oyster | zucchini | white wine creme foam

捕捉了瞬間，將海洋最溫柔的鮮味定格在最飽滿的一刻
經歷了**低溫熱力的洗禮**，質地轉化為介於凝膏與乳脂之間的絕妙平衡
覆蓋在如蟬翼般的**白酒奶油泡沫**之下
輕盈的氣泡帶領著白酒像是一層溫潤的絲絨，安撫了海洋原始的野性

圍繞著這份腴美的，是**櫛瓜**跨越溫度的三種姿態
櫛瓜泥深藏於盤底，是土地緩緩升起的內斂甜美
燙過的櫛瓜帶著暖意，展現了如玉石般的溫潤韌性
冰鎮生切薄片，鮮綠草本氣息在口中發出清晨田壟般的生機
最後，散落**的海葡萄**在齒間迸裂
那是濃縮了海水的脆彈，適當的點綴了清脆的節奏

芝麻佛卡夏 | 醋漬白鯧魚 | 戈利畢西醬

sesame foccacia | boquerones en vinagre | sauce gribiche

核心是那方帶有**爐火餘溫**的**自家製芝麻佛卡夏**
揉入的大量芝麻，在烘烤中釋放出濃郁的堅果油脂，外皮極致酥脆，內裏則是飽含空氣感的彈性

疊加其上的，是法式經典的**格里比西醬**，接著以**蛋白碎丁**的柔軟，去承接**醋漬白鯧魚**
白鯧魚經過時間熟成銳利且潔淨的酸韻，在口中勾勒出一道明亮的弧線

綠色的靈魂來自於**龍嵩**的茴香感、**蒔蘿**的清甜，**蝦夷蔥**細微的辛辣

草本氣息將原本厚重的油脂感由重轉輕

最後撒上的飛魚卵，在齒間釋放鮮鹹，配合**接骨木花**近乎透明的微甜在收尾處展現出如春雨過後的輕盈

鹽漬熟成龍虎斑 | 長濱米蘇比斯醬 | 蛤蠣精華凝膠

24-Hour dry-aged pearl grouper | Changbin rice soubise | Clam jus gelée

鹽分在時間中緩緩滲透，帶走了多餘的水分

將魚肉組織轉化得緊實而富有彈性，凝聚了海洋的深邃與熟成後的甘美

承托這份鮮味的是長濱米 Soubise

我們將本地的長濱米與洋蔥慢火燉煮，直到澱粉與植物甜感完全融合
這層乳白色的底蘊，承載著大地最溫潤的穀香，溫柔地包裹住魚肉的鮮

風味亮點來自蛤蠣精華凝膠，它將海水的鹹鮮濃縮成近乎透明的清甜

洋蔥薄片以微弱的辛辣與清脆，刺破了米漿的厚實

最後灑下的黑橄欖粉則以沈穩鹹香為純淨的白色料理壓下了一道深沈的底線

燒烤珍珠雞肉捲 | 桔醬雞骨濃縮汁 | 燜烤地瓜泥

guinea fowl ballotine | kumquat chicken jus | sweet potato purée

高溫逼出了雞肉油脂，在表皮凝結成一層帶著焦香的脆殼

雞骨慢熬出的醇厚與桔醬鮮明的酸甜結合，讓果實的酸韻輕盈刺破肉質的豐腴

基底是經過慢烤轉化的燜烤地瓜泥，經過時間挖掘出藏於根莖深處的焦糖感
拌入糖漬橙皮丁與自家製義式培根，以微苦帶甜的果油香氣和鹹鮮滋味，為大地甘甜增添層次

綠色的張力來自於山野的茗葉，經過醋漬再輕炸的茗葉如蟬翼般酥脆

其獨特的草本辛香被茗葉粉再度放大

野性的香氣，與奶油燒烤胡蘿蔔片的溫潤及地瓜薄片的脆度交織

在口中撞擊出如火堆餘燼般的深邃韻味，試著觸碰那份屬於山林裡粗曠而又細膩的內涵

金桔檸檬蜂蜜雪酪 | 生薑牛奶泡沫 | 初榨橄欖油

kumquat & lemon honey sorbet | ginger milk foam | extra virgin olive oil

山海交界處的第一縷涼意，凝練成最純淨的酸度
金桔特有的芳香與檸檬的尖銳酸勁，在舌尖碰撞出近乎透明的沁涼感
覆蓋其上的**生薑牛奶泡沫**是冷冽中的溫柔緩衝
生薑的微辛被乳脂溫潤地包裹，化作輕盈的氣泡
以一種近乎耳語的節奏，安撫了果酸的鋒芒

經過長時間冷泡而成的**茉莉綠茶凍**，像是一塊被時間靜止的琥珀
鎖住了花香的幽遠與茶韻的微澀，在喉間盪開一圈圈寧靜的漣漪
最後，點綴其上的**初榨橄欖油和片狀海鹽**
以果實原始的青草氣息，將所有的清冽優雅地縫合
讓這道甜點在收尾處，展現出如晨露般的飽滿與透亮

季節漢方茶

seasonal tea

春季首重養肝
這季準備的是茵陳紅棗茶
茵陳性微寒、味苦，歸脾、胃、肝、膽經
紅棗性平、味甘，歸脾經
春季漢方茶，活血化瘀，清熱利濕

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	2025
夏多內 CHARDONNAY	綠維特林納 GRÜNER VELTLINER	阿爾巴利諾 ALBARIÑO	卡卡內卡 GARGANEGA
白蘇維濃 SAUVIGNON BLANC	山吉歐維榭 SANGEOVESE	蜜思卡得 MUSCADET	多隆帝斯 TORRONTES
馬爾貝克 MALBEC	內羅達沃拉 NERO D'AVOLA	阿里亞尼科 AGLIANICO	卡門內爾 CARMENERE
梅洛 MERLOT	內格羅阿瑪羅 NEGRO AMARO	皮諾塔吉 PINOTAGE	慕維得爾 MOURVEDRE

2026

榭密庸

SEMILLON

麗絲玲

RIESLING

內比歐露

NEBBIOLO

希哈

SYRAH