~ 森 ~

春暖味藏

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

春夏新菜

金沙軟絲 讚

Crispy Squid with Salted Egg

$ 420

精選新鮮軟絲，裹上金黃酥脆的鹹蛋黃，搭配清甜洋蔥絲，
口感鹹香Q彈，風味層次豐富。

樹子蜜汁雞 讚

Honey Glazed Chicken with Pickled Fruit

$ 360

嚴選帶骨雞腿，以獨特蜜汁醃製入味，再加入台灣特有樹子（破布子）
與蔥段提味，肉質鮮嫩多汁，鹹甜交織。

豆酥牛肉

Stir Fry Beef w/ Crispy Soybean Crumbs

$ 380

鮮嫩牛肉片搭配酥香的配料，口感豐富，鹹香中帶有獨特的甘甜滋味。

柚香紅毛丹蝦球 讚

Shrimp Balls w/ Rambutan and Pomelo Sauce

$ 380

鮮甜彈牙的蝦球，搭配清爽的紅毛丹與特製柚香醬汁，果香與海鮮的結合，口感清新，風味獨特。

蒜香孜然排骨

Garlic Cumin Pork Ribs

$ 320

採用京都排骨，以蒜香與孜然的完美比例醃製，經烹調後外酥內嫩，香氣四溢，令人回味無窮。

蘆筍山藥胡麻醬 讚 素

Asparagus & Yam Salad w/ Sesame Dressing

$ 300

新鮮蘆筍、玉米筍、山藥與翠綠生菜，淋上香醇濃郁的胡麻醬，清爽開胃，健康美味。

薑絲海藻蛤蠣湯

Clam Soup w/ Seaweed and Ginger

$ 280

嚴選肥美蛤蠣與海藻熬煮，加入薑絲提鮮去腥，湯頭清甜暖胃，完美呈現海洋鮮美滋味。

恆春絲瓜炒蛤蠣 讚

Stir-fried Loofah with Clams and Garlic

$ 280

採用恆春在地絲瓜，口感清脆甘甜，與新鮮蛤蠣一同快炒，
蒜香提味，完美呈現海陸鮮甜滋味。

香酥花枝丸

Deep-fried Cuttlefish Balls

$ 220

嚴選新鮮花枝製成，外皮炸至金黃酥脆，內餡Q彈飽滿，
搭配香菜點綴，口感紮實，鮮味十足。

冰心麥芽蜜地瓜 讚 素

Chilled Sweet Potatoes w/ Malt Syrup

$ 210

精選香甜地瓜，以傳統麥芽糖蜜漬，冰鎮後口感綿密細緻，
甜而不膩，是消暑解饞的絕佳甜品。

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 ~

夏海味藏

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

鮮 登 場

香菜狂熱海鮮拼盤 讚

Crispy Coriander Seafood Platter

$ 420

酥炸海鮮搭配滿滿香菜點綴，挑戰香菜控無法抗拒的海味魅力。

胭脂荔蝦球

Blush Shrimp Balls

$ 320

以胭脂紅荔枝為靈感，酥脆外皮包覆鮮甜蝦餡，

一口探索視覺與海味交織的驚喜滋味。

爆量牡蠣海味炒飯

Loaded Oyster Seafood Fried Rice

$ 280

牡蠣堆成一座海味小山，讓每一口都吃得到鮮甜海洋滋味。

泰式打拋豬雨來菇佐麵包

Thai Basil Pork with Water Snowflake & Toast"

$ 280

融合泰式香辣與在地雨來菇特色，探索海島食材全新可能。

NEW 虎蝦料理

頂級規格：30/40
巨無霸虎蝦

【極致口感，彈牙之魂】

虎蝦最令人驚豔之處，在於其無與倫比的口感。由於生長環境優越，
虎蝦的肉質纖維緊密飽滿，烹煮後呈現出令人難忘的Q彈與脆度。

【風味層次，鮮甜回甘】

虎蝦的風味不僅僅是「鮮」，更帶有一種清雅的回甘。無論是搭配濃郁的醬汁，或是以清爽的方式烹調，它都能完美地承載風味，最值得細細品味的海洋珍寶。

黃金沙茶奶油虎蝦
Golden Creamy Satay Tiger Prawns..... $ 1400

乾燒海虎蝦
Braised Tiger Prawns in Spicy Tomato Sauce $ 1350

柚香海虎蝦
Crispy Tiger Prawns with Yuzu Citrus Dressing $ 1350

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

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。

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。

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。

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。

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。

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。

斑點九刺鮨

清蒸 醬燒

又稱七星石斑，為肉質鮮美的食用魚。

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。

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。

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

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

$ 420

傳統古早味，以香醇菜脯與鮮嫩雞肉慢火燉煮，鹹香回甘，溫潤暖心。

香蔥爆炒翼板牛肉
Stir Fried Beef w/ Onions

$ 380

精選翼板牛肉，大火爆炒鎖住肉汁，搭配新鮮香蔥，肉質軟嫩，蔥香四溢。

柚香京都排骨
Yuzu F usion Br aised P ork Ribs

$ 360

獨特柚香融入京都排骨，酸甜開胃，肉質軟嫩入味，清爽不膩。

國香三杯放山雞
Three Flavored Sauce Chicken

$ 320

經典三杯風味，選用肉質結實的放山雞，九層塔提香，醬汁濃郁，香氣撲鼻。

北海鮭魚炒飯
Salmon Fried Rice

$ 320

嚴選北海新鮮鮭魚，搭配粒粒分明的黃金炒飯，口感豐富，鮮香滿溢。

東港櫻花蝦炒飯
Sakura Shrimp Fried Rice

$ 300

特選東港櫻花蝦，與香Q米飯大火快炒，蝦香濃郁，色澤誘人。

家鄉爆炒松阪豬

Stir F ried P ork w/ Sun-dried Radish

$ 300

傳統家鄉風味，松阪豬肉片爆炒至香脆，搭配特製醬料，鹹香下飯，回味無窮。

蔥爆松阪豬

Sitr Fried Pork w/ Fresh Shallots

$ 280

採脆彈松阪豬肉片，與青蔥大火爆炒，肉質Q彈，蔥香濃郁，口感絕佳。

糖醋雞丁

Sweet and Sour Chicken

$ 280

鮮嫩雞丁裹上金黃外衣，搭配經典糖醋醬汁，酸甜平衡，老少咸宜。

日式炒烏龍麵

Japanese Style Stir Fried Udon

$ 280

Q彈烏龍麵條，佐以特製日式醬汁與豐富配料，風味鹹香，口感滑順。

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

蝦覓意絲

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

吃 海 味

乾燒明太子軟絲 $ 320

Calamari w/
Special Cod Roe Sauce

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

鮮蚵燒豆腐

Oysters and Tofu Stew ····· $ 380

野菇滑蛋蝦球 讚

Assorted Mushrooms & Shrimp Scrambled Eggs $ 360

三杯石斑魚肚 辣 讚

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

碧綠鮮蚵豆腐

Tofu with Fresh Oysters and Seaweed Sauce ··· $ 340

乾燒明太子軟絲 讚

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

塔香酥鮮蚵

Crispy Fried Oysters w / Fresh Basil ····· $ 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

~ 森 ~

路上走的

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

墾 肉 肉

古早味菜脯燒雞 讚

Signature Stir Fried Chicken w/
Homemade Sun-dried Radish ..... $ 420

香蔥爆炒翼板牛肉

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

柚香京都排骨 讚

Yuzu F usion Br aised P ork Ribs ..... $ 360

國香三杯放山雞 辣

Three Flavored Sauce Chicken ..... $ 320

家鄉爆炒松阪豬 讚

Stir Fried Pork w/ Sun-dried Radish ..... $ 300

糖醋雞丁

Sweet and Sour Chicken ..... $ 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

~ 森 ~

青菜底呷

MORI BISTRO

新台菜海鮮料理

吃菜菜

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

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)

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

鹹蛋高麗菜 素 讚

Stir-Fried Cabbage w/ Salted Egg ····· $ 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

~ 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

黑蒜白玉嫩雞湯 讚

Black garlic chicken soup with white radish $ 560

薑絲海藻蛤蜊湯

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

北海鮭魚炒飯 讚

Salmon Fried Rice ..... (2人份) $ 140 (3-4人份) $ 320

東港櫻花蝦炒飯

Sakura Shrimp Fried Rice ..... (2人份) $ 140 (3-4人份) $ 300

日式炒烏龍麵 素

Japanese Style Stir Fried Udon ..... $ 280

冰心麥芽蜜地瓜 讚 素

Chilled Sweet Potatoes w/ Malt Syrup $ 210

拔絲地瓜 素

Spun Sugar Sweet Potato ..... $ 160

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

乾燒海虎蝦

乾燒明太子軟絲

蔥爆松阪豬

北海鮭魚炒飯

鹹蛋高麗菜

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13~15兩)

乾燒海虎蝦

豆酥鮮蚵

乾燒明太子軟絲

柚香京都排骨

野菇燴絲瓜

東港櫻花蝦炒飯

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

山海盛宴
NT$ 7280

漁夫鮮魚料理
(約重16~20兩)

東港櫻花蝦炒飯

乾燒海虎蝦

塔香酥鮮蚵

國香三杯放山雞

家鄉爆炒松阪豬

情人的眼淚

鹹蛋高麗菜

薑絲海藻蛤蜊湯

冰心麥芽蜜地瓜

海陸大賞
NT$ 8880

漁夫鮮魚料理
(約重16~20兩)

北海鮭魚炒飯

柚香海虎蝦

金沙軟絲

豆酥牛肉

古早味菜脯燒雞

蘆筍山藥胡麻醬

蘿蔓雨來菇(10捲)

珍味黑豆腐鍋

冰心麥芽蜜地瓜

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