

# Franz Bette

## 紅 X 線 藝術 饗宴

SEASONAL EXCLUSIVE

### 前菜

SMALL PLATES

## 紅 X 線

思路 不受限

以荔枝酒凍鋪底 佐上鮮甜嫩蝦、豐富口感燻鮭魚、  
晶瑩透亮鱒魚卵，點綴蕾絲生菜，呈上一道清爽前菜

Smoked salmon with shrimp salad, smoked salmon slice, shrimp, trout roe, fennel,  
fruit de caper, baby onion ring, and lettuce, sauce lychee jelly and yuzu-orange coulis

### 主廚湯品

SOUP

## 海洋城

永遠的家鄉

以各式蔬食呈現高雄海洋城市的豐富性，  
將鮮甜融入柴魚熬煮出的高湯，品嚐出大海的層次。

Tofu soup with red shrimp puree and seasonal vegetable and seaweed

### 主菜

MAIN COURSE

## 混亂與秩序

宇宙 分久必合

鮮嫩雞胸肉以低溫烘烤鎖住肉汁，其焦脆外衣添增口感，  
巴撒米可醋的酸甜又拉高了層次。

Pan-fried chicken breast on kale and baby potato, side with roasted baby onion,  
clam mushroom, broccoli on mushroom soil serve gourmet  
one aged balsamic vinegar and olive oil

### 甜品

SWEETS

## 玉隨

藏之名山

綿密打磨的Cream如同玉隨，你能品嚐出手感的細緻，  
搭配新鮮水果及果乾，留有餘韻。

Mini tiramisu with fresh fruit and white wine apricot,  
side with vanilla ice cream and glasses sugar

### 茶·咖啡

TEA OR COFFEE

ALIEN CAFE