

PRIX FIXE MENU

晚間套餐

前菜 STARTERS

choice one

FRESH OYSTER(LIMITED)(supplement_\$250)

fresh delivery twice a week

新鮮空運來台

新鮮生蠔(限量供應)(套餐僅需加價\$250)

RAW TUNA

citrus foam / soy jelly / wasabi / Sichuan chili oil / herbs

柑橘泡沫 / 醬油凍 / 山葵 / 四川紅油 / 香草

生鮪魚塔

FOIE GRAS D'OIE(supplement_\$350)

peach / apple / aged balsamic

桃子 / 蘋果 / 陳年巴沙米可醋

香煎鵝肝(套餐僅需加價\$350)

SEARED TIGER PRAWN

carrot puree / caciocavallo cheese / yuzu shrimp sauce

蘿蔔泥 / 馬背起司 / 柚子蝦汁

香煎虎蝦

SEARED HOKKAIDO SCALLOP

parsnip puree / tempeh / chorizo oil

防風草泥 / 豆豉 / 臘腸油

香煎干貝

CHARCOAL GRILLED SQUID(LIMITED)

chorizo poato / lime

炒西班牙臘腸洋芋 / 萊姆

碳烤透抽(限量供應)

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為120+10% subject to 10% service charge

主菜 MAIN COURSE

LIVE BOSTON LOBSTER_\$3000^(LIMITED)
PAN FRIED BLUE LOBSTER_\$3700^(LIMITED)
sage oil / spring vegetable / yuzu beurre blanc
鼠尾草油 / 春季蔬菜 / 柚子奶油
波士頓活龍蝦(限量供應)
藍龍蝦(限量供應)

AUSTRALIAN RACK OF LAMB_\$3000
dry aged 18 days / champignons sautés / gnocchis de pommes de terre / chutney d' échalotes
乾式熟成18日 / 炒菌菇 / 馬鈴薯麵餃 / 紅蔥頭醬
爐烤澳洲乾式羊肋排

GRILLED KAMALAN PORK CHOP_\$1880
mustard / mushroom / apple jelly
芥末籽 / 鴻喜菇 / 蘋果醬
煎烤噶瑪蘭豬帶骨肋眼

KING SALMON_\$2200
butter kombu sauce / edamame / maitake
奶油昆布醬 / 毛豆 / 舞菇
國王鮭

SPRING CHICKEN_\$1800
broccolini / barley / chicken jus
青花筍 / 薏仁 / 雞肉濃縮汁
美國自然春雞

HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$1800
pear butter / lotus root / zucchini / grapefruit
梨子醬 / 蓮藕 / 節瓜 / 葡萄柚
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$760in addition for each Canada HPP Boston lobster with main course | 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓蟹龍蝦僅需加價\$760

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為120+10% subject to 10% service charge

沙拉/湯品 SALAD / SOUP

choice one

CAESAR SALAD
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根
凱薩沙拉

CHOPPED SALAD
lettuce / calamata / mint / nuts / ranch dressing
萵苣 / 卡拉瑪塔黑橄欖 / 薄荷 / 堅果 / 鄉村醬
恰恰沙拉

MUSHROOM "CAPPUCCINO"
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

TRADITIONAL ONION SOUP
gruyère / mozzarella / parmesan / au gratin
薄烤麵包 / 起士焗烤
法式洋蔥湯

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為120+10% subject to 10% service charge

牛排

A CUT STEAKS

美國 U.S.A. BEEF

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS 150g_\$3400
WAGYU TENDERLOIN STEAK 200g_\$3800
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS 150g_\$3700
WAGYU A CUT STEAK 200g_\$4600
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_\$2100
美國頂級紐約克牛排

U.S.D.A PRIME A CUT STEAK 150g_\$2800
(A CUT SELECTION) 200g_\$3400
美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS 400g_\$4200(for 1)
BONE IN RIBEYE STEAK 400g_\$5200(for 2)
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排

\$760in addition for each Canada HPP Boston lobster with main course | 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓蟹龍蝦僅需加價\$760

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為120+10% subject to 10% service charge

澳洲 AUSTRALIA BEEF

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU 150g_\$2100
OYSTER BLADE TIP STEAK(LIMITED)
澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛嫩肩里肌牛排(限量供應)

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME 340g_\$4200(for 1)
WAGYU RIBEYE STEAK 460g_\$6300(for 2)
澳洲昆士蘭州WESTHOLME和牛肋眼牛排

日本 JAPAN WAGYU BEEF

ITO RANCH STRIPLOIN(LIMITED) 150g_\$7250
松阪伊藤和牛紐約客牛排(限量供應)

SAGAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 200g_\$4250
佐賀和牛紐約客牛排(限量供應)

KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 200g_\$4250
鹿兒島小田和牛紐約客牛排(限量供應)

配菜

SIDE DISHES

choice one

FRENCH FRIES
原味薯條

CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤美國粗綠蘆筍

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

\$780 in addition for each canda hpp boston lobster with steak | 凡點牛排類主菜加點一隻加拿大HPP波士頓蟹龍蝦僅需加價_\$780

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐) | 未成年請勿飲酒 本餐廳提供瓶裝礦泉水為120+10% subject to 10% service charge

甜點 DESSERTS

choice one

RED BEAN SOUFFLÉ

salted egg gelato

鹹蛋黃冰淇淋

紅豆舒芙蕾

OPERA

coffee buttercream / chocolate cardamom ganache / coffee sponge /
coffee microwave / kahlua jelly / chocolate crispy / alunga milk chocolate chantilly
咖啡奶油霜 / 巧克力小荳蔻甘納許 / 咖啡珊瑚蛋糕 /
桂花冰淇淋 / 卡魯哇酒凍 / 巧克力脆片 / 牛奶巧克力香提

歐培拉

BARELY TIRAMISU

barley mascapone foam / lady finger / barley crumble /
chocolate crispy / barley tea jelly / barley caviar
麥仔茶馬斯卡邦 / 手指餅乾 / 麥仔茶脆餅 /
巧克力跳跳糖 / 麥仔茶凍 / 麥仔茶魚子

麥仔茶提拉米蘇

SANGRIA PEAR TART

port wine candied pear / pear sorbet / frangipane /
sable / wine foam / pear whipped ganache / pear gel
紅酒糖漬洋梨 / 洋梨雪酪 / 杏仁奶油餡 / 紅酒泡泡 / 洋梨打發甘納許 / 洋梨凝膠

桑格利亞洋梨塔

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

HANDMADE ICE CREAM

主廚推薦手工冰淇淋