

\$760 in addition for each canada hpp boston lobster
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_\$760

A CUT LUNCH MENU

精緻午套餐

STARTERS

前菜

RAW AMBERJACK

green chili · khumbu · grape · shiso
青辣椒 · 鹽昆布 · 葡萄 · 紫蘇

生青鮎魚薄片

CAESAR SALAD

parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根(台灣豬)

凱薩沙拉

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)

FOIE GRAS

(supplement_\$350)

peach · apple · aged balsamic

桃子 · 蘋果 · 陳年巴沙米可醋

香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

SOUP

湯

MUSHROOMS “CAPPUCCINO”

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇 · 濃煮而成

蘑菇卡布其諾湯

TRADITIONAL ONION SOUP

gruyère · mozzarella · parmesan · au gratin

薄烤麵包 · 起士焗烤

法式洋蔥湯

MAIN COURSE

主菜

U.S.D.A PRIME A CUT STEAK(A CUT SELECTION)

150g_\$1899

美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g_\$3299

美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK

200g_\$1200

美國頂級紐約客牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU

150g_\$2900

TENDERLOIN STEAK

美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK

(for one) 400g_\$2950

(A CUT SELECTION)

(for two) 460g_\$3800

美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS

(for one) 400g_\$3700

BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED)

(for two) 400g_\$4200

美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排(限量供應)

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

AUS. QUEENS LAND WESTHOLME WAGYU
RIBEYE STEAK

澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排

(for one) 340g_\$3699

(for two) 460g_\$5299

JAPAN WAGYU KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK_(LIMITED)

200g_\$3750

日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排_(限量供應)

LIVE BOSTON LOBSTER_\$2500_(LIMITED)

PAN FRIED BLUE LOBSTER_\$3200_(LIMITED)

spice orange concentrated · seasonal vegetable

柳橙香料醬 · 季節時蔬

波士頓活龍蝦_(限量供應)

藍龍蝦_(限量供應)

SEASONAL FISH_\$1500

butter kombu sauce · edamame · maitake

奶油昆布醬 · 毛豆 · 舞菇

時令鮮魚

GRILLED KAMALAN PORK CHOP_\$1380

mustard · mushroom · apple jelly

芥末籽 · 鴻喜菇 · 蘋果醬

煎烤噶瑪蘭豬帶骨肋眼(台灣豬)

SPRING CHICKEN_\$1300

broccolini · barley · chicken jus

青花筍 · 薏仁 · 雞肉濃縮汁

美國自然春雞

HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$1300

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

DESSERT

甜點

CHEF'S DAILY SELECTION TRIO

主廚當日推薦精緻甜點

HOT GRASS JELLY
SOUFFLE

peanuts gelato

花生冰淇淋

燒仙草舒芙蕾

STRAWBERRY · LEMON

strawberry mousse · lemon mousse · chocolate cake ·

yuzu chantilly · berry crumble

草莓慕斯 · 檸檬慕斯 · 巧克力蛋糕 · 柚子香提 ·

莓果酥菠蘿

草莓 · 檸檬

SEASONAL FRUIT
PLATTER

季節水果盤

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