

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 AMBERJACK

green chili / khumbu / grape / shiso

青辣椒 / 鹽昆布 / 葡萄 / 紫蘇

生青鮪魚薄片

FOIE GRAS(supplement_\$350)

raspberry meringue / pineapple jam / coconut toast

覆盆莓蛋白餅 / 鳳梨果醬 / 椰香土司

香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

TIGER PRAWN

kun pao foam / broccolini / cracker

宮保醬 / 青花筍 / 脆米

香煎虎蝦

SEARED HOKKAIDO SCALLOP

green curry mashed potatoes / peas / curry oil / radish

綠咖哩薯泥 / 綠眼豆 / 咖哩油 / 櫻桃蘿蔔

香煎干貝

CHARCOAL GRILLED SQUID(LIMITED)

chorizo poato / caper&grape jam

炒西班牙臘腸洋芋 / 酸豆葡萄醬

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)
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)

U.S. RACK OF LAMB_\$3200
dry aged 18 days / cumin and kumquat puree / spinach gnocchi / seasonal vegetable
乾式熟成18日 / 孜然金棗醬 / 菠菜馬鈴薯餃 / 季節蔬菜
爐烤美國乾式羊肋排

GRILLED KAMALAN PORK CHOP_\$2200
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)

PAN FRIED CHICKEN GRUNT_\$2000
pandan leaf soup / loofah、purple yam、bamboo shoots / lemon leaf oil
斑蘭葉湯 / 絲瓜、紫山藥、春筍 / 檸檬葉油
香煎黃雞魚

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
marinated tomato with lemongrass / stewed lemon bitter melon / honey and starfruit puree
醃製香茅蕃茄 / 燉檸檬、苦瓜 / 楊桃蜂蜜
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(台灣豬)
凱薩沙拉

BURRATA CHEESE GREEN SALAD^(supplement_\$100)
burrata cheese / color tomato / sherry vinaigrette / dry tomato
布拉塔起司 / 彩色蕃茄 / 雪莉油醋 / 風乾蕃茄
新鮮布拉塔起司沙拉(套餐僅需加價\$100)

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_\$4000
WAGYU A CUT STEAK 200g_\$4900
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

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

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_\$4700(for 1)
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 400g_\$5700(for 2)
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排(限量供應)

\$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. DAVID BLACKMORE FULLBLOOD 340g_\$6500(for 1)
WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g_\$7500(for 2)
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS.QUEENS LAND WESTHOLME 340g_\$4400(for 1)
WAGYU RIBEYE STEAK 460g_\$6600(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_\$3500
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
SAUTEED MUSHROOMS 清炒嫩菇

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

TARO SOUFFLÉ

milk gelato / caramel drizzle

牛奶冰淇淋 / 焦糖醬

芋頭舒芙蕾

ROOIBOS TEA • HONEY

rooibos tea brûlée / honey gelato / puff crisp / mixed berry gel

南非花草茶烤布蕾 / 蜂蜜冰淇淋 / 酥皮脆片 / 莓果醬

南非花草茶 • 龍眼蜜

CARAMEL ORANGE • CHOCOLATE WALNUT BROWNIE

chocolate brownie with walnut / hazelnut praline feuilletine /

caramel orange mousse / cherry gel / caramel Chantilly

巧克力核桃布朗尼 / 榛果巧克力脆片 / 焦糖橙香慕斯 / 櫻桃醬 / 焦糖香堤

焦糖橙香 • 布朗尼

TAITUNG BLACK FORESTS

red oolong chocolate ganache / red oolong chocolate mousse /

red oolong chocolate cream / microwave chocolate sponge / candied cherry / cherry gel

紅水烏龍巧克力甘納許 / 紅水烏龍巧克力慕斯 / 紅水烏龍巧克力奶餡 / 巧克力珊瑚蛋糕 /

酒漬櫻桃 / 黑櫻桃醬

台東黑森林

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

HANDMADE ICE CREAM

主廚推薦手工冰淇淋