

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

A CUT LUNCH MENU

精緻午套餐

STARTERS

前菜

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

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)

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)

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_\$3599

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_\$3100

(A CUT SELECTION)

(for two) 460g_\$4000

美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS

(for one) 400g_\$4200

BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED)

(for two) 400g_\$4700

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

(for one) 340g_ \$3900

(for two) 460g_ \$5600

澳洲昆士蘭省WESTHOLME和牛肋眼牛排

JAPAN WAGYU KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK(LIMITED) 200g_ \$3000

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

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

時令鮮魚

GRILLED KAMALAN PORK CHOP_ \$1700

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

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

DESSERT

甜點

TARO SOUFFLÉ

milk gelato · caramel drizzle

牛奶冰淇淋 · 焦糖醬

芋頭舒芙蕾

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

SEASONAL FRUIT

PLATTER

季節水果盤