

A LA CARTE MENU

單點菜單

前菜 STARTERS

FRESH OYSTER(LIMITED)_\$300/1pc

fresh delivery twice a week

新鮮空運來台

新鮮生蠔(限量供應)

RAW AMBERJACK_\$500

endive / green apple / apple cider vinaigrette / pomelo

比利時窩苳 / 青蘋果 / 蘋果油醋 / 柚子

生青鮎魚薄片

FOIE GRAS_\$800

peanut / fig / black berry

花生 / 無花果 / 黑莓

香煎鴨肝

TIGER PRAWN_\$800

pork ear / pork jus / lentil / anchovy

豬耳朵(台灣豬) / 豬耳濃縮汁(台灣豬) / 扁豆 / 鯷魚

香煎虎蝦

SEARED HOKKAIDO SCALLOP_\$800

jalapeno / cucumber / doenjang gastrique

墨西哥辣椒 / 小黃瓜 / 大醬味噌

香煎干貝

TUNA TARTARE_\$500

yuzu / avocado / coriande

柚子醋 / 酪梨 / 香菜

生鮪魚塔

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_\$2000^(LIMITED)
PAN FRIED BLUE LOBSTER_\$2800^(LIMITED)
yuzu / spinach / carrot and ginger emulsion
柚子 / 菠菜 / 薑味紅蘿蔔濃縮醬
波士頓活龍蝦(限量供應)
藍龍蝦(限量供應)

U.S. RACK OF LAMB_\$2200
broccoli / mint / turnip / coriander
青花菜 / 薄荷 / 蕪菁 / 香菜
爐烤美國乾式羊肋排

RILLED KAMALAN PORK CHOP_\$1200
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 SEASONAL FISH_\$1400
shellfish / parsnips / saffron
貝類 / 防風草根 / 番紅花
時令鮮魚

HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$800
duck gravy / taro / cherry
鴨香肉汁 / 芋頭 / 櫻桃
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$780in 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\$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

沙拉/湯品 SALAD / SOUP

CAESAR SALAD_\$400
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根(台灣豬)
凱薩沙拉

BURRATA AND TOMATO_\$500
tomatoes / basil / pistachio / arugula
蕃茄 / 羅勒 / 開心果 / 芝麻葉
蕃茄與布拉塔起司

MUSHROOM "CAPPUCCINO"_\$400
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

TRADITIONAL ONION SOUP_\$400
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 WAGYU TENDERLOIN STEAK 美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排	150g_\$2400 200g_\$2800
U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排	150g_\$3000 200g_\$3900
U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 美國頂級紐約客牛排	200g_\$1100
U.S.D.A PRIME A CUT STEAK (A CUT SELECTION) 美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)	150g_\$1800 200g_\$2400
U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排(限量供應)	400g_\$3700
U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK 美國FLANNERY頂級肋眼牛排	340g_\$2800
U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS BONE IN SIRLOIN STEAK(LIMITED) 美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排(限量供應)	400g_\$2500

\$780in 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\$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

澳洲 AUSTRALIA BEEF

AUS. DAVID BLACKMORE FULLBLOOD WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排(限量供應)	340g_\$5500
AUS.TAJIMA WAGYU RIBEYE STEAK 澳洲但馬和牛肋眼牛排	340g_\$3400 460g_\$4600

日本 JAPAN WAGYU BEEF

ITO RANCH STRIPLOIN(LIMITED) 松阪伊藤和牛紐約客牛排(限量供應)	150g_\$6250
SAGAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 佐賀和牛紐約客牛排(限量供應)	200g_\$3250
KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 鹿兒島小田和牛紐約客牛排(限量供應)	150g_\$2500

配菜

SIDE DISHES

FRENCH FRIES_\$280 原味薯條	CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN_\$280 香菜萊姆奶油甜玉米
STEAMED BROCCOLI_\$280 清蒸花椰菜	SAUTEED MUSHROOMS_\$280 清炒嫩菇
GRILLED GREEN ASPARAGUS_\$280 炙烤美國粗綠蘆筍	BUTTER WHIPPED POTATO_\$280 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

SOYA MILK SOUFFLÉ_\$400

Taiwan Sun Moon Lake black tea gelato

台灣日月潭紅茶冰淇淋

豆漿舒芙蕾

FOAMY SWEET POTATO WITH CREAM GELATO_\$400

sweet potato / almond / ginger / cream gelato

台農57地瓜 / 杏仁 / 薑 / 鮮奶油冰淇淋

薑汁地瓜鮮奶油冰淇淋

FALL SEASON CHESTNUTS MOUSSE_\$400

chestnut / chestnut mousse / apple / milk gelato

栗子 / 栗子慕斯 / 蘋果 / 鮮奶冰淇淋

栗子蘋果牛奶

HAZELNUT AND RASPBERRY CHOCOLATE_\$400

hazelnut chocolate / pailletè feuilletine / raspberry meringue / citrus sorbet

榛果巧克力醬 / 巧克力巴芮脆片 / 覆盆子蛋白餅 / 柑橘冰淇淋

覆盆子榛果金沙

SEASONAL FRUIT PLATTER_\$320

季節水果盤

HANDMADE ICE CREAM_\$280

主廚推薦手工冰淇淋