

# 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 / reen apple / apple cider vinaigrette / pomelo

比利時窩苣 / 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

prosciutto / pumpkin / sakura shrimp / basil

生火腿 / 南瓜 / 櫻花蝦 / 羅勒

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

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE\_\$500

onion ring / sesame / scallion

洋蔥 / 芝麻 / 青蔥

手切日本和牛肉韃靼

GRILLED OCTOPUS\_\$600

romesco / red onion / sweet chili / lemon

甜椒榛果醬 / 紅洋蔥 / 糯米椒 / 檸檬

炙烤章魚

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)  
lobster bisque sauce / crème fraîche / arugula / pickled radish  
龍蝦醬汁 / 法式酸奶 / 芝麻葉 / 醃漬蕪菁  
波士頓活龍蝦佐龍蝦醬汁(限量供應)  
布列塔尼藍龍蝦佐龍蝦醬汁(限量供應)

NEW ZELAND TEMANA LAMB\_\$2300  
broccoli / mint / turnip / coriander  
青花菜 / 薄荷 / 蕪菁 / 香菜  
紐西蘭和羊

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)

SEASONAL FISH\_\$1500  
tomato and fish sauce / horseradish crème / asparagus / light pickled  
泰式蕃茄魚醬汁 / 辣酸酸奶 / 蘆筍 / 醃漬蕃茄  
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(套餐僅需加價\$100)

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

BEEF SOUP PHO\_\$450  
vietnamese beef soup / fennel / star anise  
越式牛肉清湯 / 茴香 / 八角  
澳洲和牛湯餃

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\_\$2400  
WAGYU TENDERLOIN STEAK 200g\_\$2800  
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS 150g\_\$3300  
WAGYU A CUT STEAK 200g\_\$4300  
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g\_\$1100  
美國頂級紐約客牛排

U.S.D.A PRIME A CUT STEAK 150g\_\$2000  
(A CUT SELECTION) 200g\_\$2650  
美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS 400g\_\$4000  
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED)  
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排(限量供應)

U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK 340g\_\$3000  
美國FLANNERY頂級肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS 400g\_\$2650  
BONE IN SIRLOIN STEAK(LIMITED)  
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排(限量供應)

\$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 340g\_\$5700  
WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED)  
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS.TAJIMA WAGYU RIBEYE STEAK 340g\_\$3400  
澳洲但馬和牛肋眼牛排 460g\_\$4600

### 日本 JAPAN WAGYU BEEF

ITO RANCH STRIPLOIN(LIMITED) 150g\_\$6250  
松阪伊藤和牛紐約客牛排(限量供應)

SAGAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 200g\_\$3250  
佐賀和牛紐約客牛排(限量供應)

KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 150g\_\$2650  
鹿兒島小田和牛紐約客牛排(限量供應)

# 配菜

## SIDE DISHES

FRENCH FRIES\_\$300  
原味薯條

CORIANDER-LIME  
BUTTER SWEET CORN\_\$300  
香菜萊姆奶油甜玉米

SWEET AND SOUR  
BRUSSELS SPROUT\_\$300  
酸甜孢子甘藍

SAUTEED MUSHROOMS\_\$300  
清炒嫩菇

GRILLED GREEN ASPARAGUS\_\$300 炙烤美國粗綠蘆筍  
BUTTER WHIPPED POTATO\_\$300 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

### TUNG TING OOLONG TEA SOUFFLÉ\_\$400

tea olive ice cream / honey water

桂花冰淇淋 / 蜂蜜

凍頂烏龍舒芙蕾

### 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

### BROWN SUGAR ALMOND TOFU WITH BROWN SUGAR ICE CREAM\_\$400

brown sugar almond cake / almond jelly / chantilly ginger

brown sugar crumble / brown sugar ice cream

黑糖杏仁蛋糕 / 杏仁豆腐 / 薑汁香堤 / 黑糖酥菠蘿 / 黑糖冰淇淋

黑糖杏仁豆腐佐黑糖冰

### HAZELNUT CHOUX PUFFS WITH BAILEYS ICE CREAM\_\$400

cream puff / tiramisu / chantilly caramel / hazelnut praline / baileys ice cream

脆皮泡芙 / 提拉米蘇 / 焦糖香堤 / 榛果醬 / 愛爾蘭貝禮詩奶酒冰淇淋

榛果泡芙佐奶酒冰淇淋

### SEASONAL FRUIT PLATTER\_\$320

季節水果盤

### HANDMADE ICE CREAM\_\$280

主廚推薦手工冰淇淋