

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

endive / green apple / apple cider vinaigrette / pomelo

比利時窩苳 / 青蘋果 / 蘋果油醋 / 柚子

生青魷魚薄片

FOIE GRAS (supplement_\$350)

peanut / fig / black berry

花生 / 無花果 / 黑莓

香煎鴨肝(套餐僅需加價\$350)

TIGER PRAWN

prosciutto / pumpkin / sakura shrimp / basil

生火腿 / 南瓜 / 櫻花蝦 / 羅勒

香煎虎蝦

SEARED HOKKAIDO SCALLOP

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

onion ring / sesame / scallion

洋蔥 / 芝麻 / 青蔥

手切日本和牛肉韃靼

GRILLED OCTOPUS

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_\$3300 (LIMITED)
PAN FRIED BLUE LOBSTER_\$4100 (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_\$3600
broccoli / mint / turnip / coriander
青花菜 / 薄荷 / 蕪菁 / 香菜
紐西蘭和羊

RILLED KAMALAN PORK CHOP_\$2500
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_\$2800
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_\$2100
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

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 AND TOMATO(supplement_\$100)
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"
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

BEEF SOUP PHO
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_\$3700
WAGYU TENDERLOIN STEAK 200g_\$4100
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS 150g_\$4600
WAGYU A CUT STEAK 200g_\$5600
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_\$2400
美國頂級紐約客牛排

U.S.D.A PRIME A CUT STEAK 150g_\$3300
(A CUT SELECTION) 200g_\$3950
美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS 400g_\$5300(for 1)
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 400g_\$6600(for 2)
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_\$4300
美國FLANNERY頂級肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS 400g_\$3950
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_\$7000(for 1)
WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g_\$8300(for 2)
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS.TAJIMA WAGYU RIBEYE STEAK 340g_\$4700(for 1)
澳洲但馬和牛肋眼牛排 460g_\$7100(for 2)

日本 JAPAN WAGYU BEEF

ITO RANCH STRIPLOIN(LIMITED) 150g_\$7550
松阪伊藤和牛紐約客牛排(限量供應)

SAGAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 200g_\$4550
佐賀和牛紐約客牛排(限量供應)

KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN(LIMITED) 150g_\$3950
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

SWEET AND SOUR
BRUSSELS SPROUT
酸甜孢子甘藍

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤美國粗綠蘆筍

CORIANDER-LIME
BUTTER SWEET CORN
香菜萊姆奶油甜玉米

SAUTEED MUSHROOMS
清炒嫩菇

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

TUNG TING OOLONG TEA SOUFFLÉ

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

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

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

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

季節水果盤

HANDMADE ICE CREAM

主廚推薦手工冰淇淋