

\$780 in addition for each canada hpp boston lobster
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_\$780

A CUT LUNCH MENU

精緻午套餐

STARTERS

前菜

SEARED HOKKAIDO SCALLOP

jalapeno · cucumber · doenjang gastrique
墨西哥辣椒 · 小黃瓜 · 大醬味噌

香煎干貝

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)

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

MUSHROOMS “CAPPUCCINO”

slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成

蘑菇卡布其諾湯

CAESAR SALAD

parmesan · chive · bacon
帕馬森起司 · 蝦夷蔥 · 培根(台灣豬)

凱薩沙拉

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)

SOUP

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

MAIN COURSE

主菜

U.S.D.A PRIME A CUT STEAK(A CUT SELECTION)

150g_\$2299

美國頂級A CUT牛排(A CUT精選)

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g_\$4000

美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK

200g_\$1300

美國頂級紐約客牛排

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU

150g_\$3100

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_\$3550

(A CUT SELECTION)

(for two) 460g_\$4700

美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK

340g_\$3700

美國FLANNERY頂級肋眼牛排

本餐廳低消為每位一份餐點(單點或套餐)

AUS.TAJIMA WAGYU RIBEYE STEAK (for one) 340g_ \$4100
澳洲但馬和牛肋眼牛排 (for two) 460g_ \$5900

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS (for one) 400g_ \$4700
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) (for two) 400g_ \$5400
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨肋眼牛排(限量供應)

JAPAN WAGYU KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK(LIMITED) 150g_ \$3350
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排(限量供應)

LIVE BOSTON LOBSTER_ \$2700(LIMITED)
PAN FRIED BLUE LOBSTER_ \$3500(LIMITED)
lobster bisque sauce · cr è me 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)

SEASONAL FISH_ \$2200
tomato and fish sauce · horseradish cr è me · asparagus · light pickled
泰式蕃茄魚醬汁 · 辣酸酸奶 · 蘆筍 · 醃漬蕃茄
時令鮮魚

GRILLED KAMALAN PORK CHOP_ \$1900
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)

SIDE DISHES
配菜

BUTTER WHIPPED
POTATO
馬鈴薯泥

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

SAUTEED
MUSHROOMS
清炒嫩菇

DESSERT
甜點

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

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

SEASONAL
FRUIT
PLATTER
季節水果盤

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