

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)

TUNA TATAKI_\$500

anchovy / cucumber / sesame / shiso

鯷魚 / 小黃瓜 / 芝麻 / 紫蘇

炙燒鮪魚

SEARED FOIE GRAS_\$800

orange / apple / cinnamon / pistachios

柳橙 / 蘋果 / 肉桂 / 開心果

香煎鴨肝

SEARED TIGER PRAWN_\$800

tomato / jalapeno / green lentils / tamarind

番茄 / 墨西哥辣椒 / 綠扁豆 / 羅望子

香煎虎蝦

SEARED SCALLOP_\$800

red pepper / gochujang / cauliflower / parsley

烤紅甜椒 / 韓式辣醬 / 白花椰菜 / 巴西里

香煎干貝

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE_\$900

caviar / crème fraiche / dijon mustard

魚子醬 / 法式酸奶 / 迪戎芥末

手切日本和牛肉韃靼

GRILLED OCTOPUS_\$700

tom yum / lime / tomato / garlic

泰式冬蔭醬 / 萊姆 / 蕃茄 / 蒜

炙烤章魚

CRAB AND CAVIAR (LIMITED)_\$800

miso / yuzu / ginger / daikon

京都味噌 / 柚子 / 薑 / 大根

蟹肉與魚子醬(限量供應)

主菜 MAIN COURSE

LIVE BOSTON LOBSTER_\$2300 (LIMITED)
BLUE LOBSTER_\$3000 (LIMITED)
lobster bisque sauce / clam espuma / pickled radish
龍蝦醬汁 / 蛤蜊泡泡 / 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)

ROASTED LAMB CHOP_\$2300
curry sauce / coconut milk / mint / garam masala.
咖哩醬 / 椰奶 / 薄荷 / 印度馬薩拉香料
爐烤法式羊排

KAMALAN PORK CHOP_\$1200
mustard / mushroom / apple jelly
芥末籽 / 鴻喜菇 / 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼(台灣豬)

SEASONAL FISH_\$1500
parsnip / spinach / edamame / zucchini
防風根 / 菠菜 / 毛豆 / 櫛瓜
時令鮮魚

HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$1000
celeriac / carrot / 5 spice duck jus / shimeji mushroom / baby carrot
芹菜根 / 橙香蘿蔔 / 香料鴨肉汁 / 鴻喜菇 / 小蘿蔔
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波士頓藍龍蝦僅需加價\$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

BEET SALAD_\$450
feta cheese / homemade ricotta / pickled red onion / balsamic vinaigrette
費達羊乳酪 / 自製芮可塔乳酪 / 醃漬洋蔥 / 巴沙米可油醋
甜菜沙拉

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

CRAB BISQUE_\$500
sour dough / cream cheese / cognac / crab
酸種麵包 / 奶油乳酪 / 干邑 / 蟹肉
法式蟹肉濃湯

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 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_ \$3300 200g_ \$4300
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_ \$2000 200g_ \$2650
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_ \$4000
U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK 美國FLANNERY頂級肋眼牛排	340g_ \$3000
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_ \$2650

\$780 in 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_ \$5700
AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK 澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排	340g_ \$3400 460g_ \$4600
AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排(限量供應)	340g_ \$5700

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_ \$2650

配菜 SIDE DISHES

choice one

FRENCH FRIES_ \$300 原味薯條	CORIANDER-LIME BUTTER SWEET CORN_ \$300 香菜萊姆奶油甜玉米
GARLIC BUTTER MUSHROOM_ \$300 爐烤蒜味奶油野菇	GRILLED EGGPLANT_ \$300 炙烤日本茄
GRILLED GREEN ASPARAGUS_ \$300 炙烤綠蘆筍	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

choice one

OREO & MILK SOUFFLÉ_\$400
cream cheese / chocolate gelato
奶油乳酪 / 巧克力冰淇淋
OREO&牛奶舒芙蕾

TROPICAL MANGO PUFF_\$400
Taiwan Irwin mango / mango custard /
tropical fruit sherbet
台灣愛文芒果 / 芒果卡士達 / 熱帶水果雪酪
熱夏芒果泡芙

KYOHO GRAPE AND AIYU_\$400
kyoho grape / hand made aiyu /
jinxuan tea gelato
巨峰葡萄 / 手洗愛玉 / 金萱茶冰淇淋
葡玉

WHITE PEACH MOUSSE TARTLETS_\$400
peach mousse / oolong tea cake /
peach compote / heineken sherbet
白桃慕斯 / 烏龍茶蛋糕 /
新鮮白桃果泥 / 海尼根啤酒雪酪
白桃慕斯塔與海尼根啤酒雪酪

HANDMADE ICE CREAM_\$280
主廚推薦手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATTER_\$320
季節水果盤

飲料

DRINKS

choice one

REGULAR COFFEE (I/H)_\$150
美式咖啡

LATTE (I/H)_\$150
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)_\$150
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE, DOUBLE)_\$150
濃縮咖啡 (單份、雙份)

DARJEELING TEA (I/H)_\$150
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG_\$150
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA_\$150
洋甘菊茶

BERRY BLUSH TEA_\$150
胭脂莓果茶

PEPPERMINT TEA_\$150
薄荷茶