

# PRIX FIXE MENU

## 晚間套餐

### 前菜 STARTERS

select 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)

RED PRAWN TARTARE (LIMITED)  
mayo / hummus / brioche

鮮蝦美乃滋 / 鷹嘴豆泥 / 布里歐

胭脂蝦塔塔(限量供應)

SEARED TIGER PRAWN

prosciutto / tarragon / dried scallop / chestnut

火腿 / 茵陳蒿 / 瑤柱 / 栗子

香煎虎蝦

SEARED SCALLOP

shellfish veloute / sweet potato / dill / pico de gallo

茴香蛤蜊奶醬 / 台農66號地瓜 / 時蘿 / 鮮茄紅椒莎莎

香煎干貝

HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE (supplement\_\$400)

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(套餐僅需加價\$400)

GRILLED OCTOPUS

gooseberry / garlic / coriander / jalapeno

酸漿果醬 / 蒜頭 / 香菜 / 墨西哥辣椒

炙烤章魚

CRAB AND CAVIAR (LIMITED) (supplement\_\$400)

miso / yuzu / ginger / daikon

京都味噌 / 柚子 / 薑 / 大根

蟹肉與魚子醬(限量供應)(套餐僅需加價\$400)

# 主菜

## MAIN COURSE

LIVE BOSTON LOBSTER\_\$3600 (LIMITED)

BLUE LOBSTER\_\$4300 (LIMITED)

yuzu / clam / pomelo

柚子荷蘭醬 / 蛤蜊泡泡 / 柚子

波士頓活龍蝦(限量供應)

布列塔尼藍龍蝦(限量供應)

ROASTED LAMB CHOP\_\$2800

lamb jus / pea / mint / garam masala.

香料羊肉濃縮醬 / 青豆 / 薄荷 / 印度馬薩拉香料

爐烤法式羊排

KAMALAN PORK CHOP\_\$2500

mustard / mushroom / apple jelly

芥末籽 / 鴻喜菇 / 蘋果醬

噶瑪蘭豬帶骨肋眼(台灣豬)

SEARED FISH\_\$2500

edamame / clam / saffron / spinach

毛豆 / 蛤蜊 / 番紅花 / 菠菜

時令鮮魚

HUALIEN YULI DUCK BREAST\_\$2300

cvegetable / pistachio / beetroot / duck demi

綜合蔬菜 / 開心果 / 甜菜根 / 鴨肉濃縮醬

花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster , \$500 in addition for Seared Foie Gras with steak

凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓藍龍蝦僅需加價\_\$800、加點一份香煎鴨肝僅需加價\_\$500

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

select one

CAESAR SALAD

parmesan / chive / bacon

帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根(台灣豬)

凱薩沙拉

SMOKED MACKEREL SALAD

sesame / melon / baby green / chive

芝麻 / 哈密瓜 / 貝比生菜 / 蝦夷蔥

煙燻鯖魚沙拉

MUSHROOM "CAPPUCCINO"

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇濃煮而成

蘑菇卡布奇諾湯

CRAB BISQUE

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

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(LIMITED)  
美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排(限量供應)

U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS 150g\_ \$4800  
WAGYU A CUT STEAK 200g\_ \$5800  
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 TENDERLOIN STEAK(LIMITED) 150g\_ \$3000  
美國特級菲力牛排(限量供應)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 230g\_ \$3200(for 1)  
(A CUT SELECTION) 460g\_ \$6400(for 2)  
美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21DAYS 400g\_ \$5600(for 1)  
BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 400g\_ \$6900(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(LIMITED) 340g\_ \$4500  
美國FLANNERY頂級肋眼牛排(限量供應)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 21 DAYS 400g\_ \$4100  
BONE IN SIRLOIN STEAK(LIMITED)  
美國FLANNERY乾式熟成21日帶骨沙朗牛排(限量供應)

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster , \$500 in addition for Seared Foie Gras with steak  
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓龍蝦僅需加價\_\$800、加點一份香煎鴨肝僅需加價\_\$500

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\_ \$7100(for 1)  
WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g\_ \$8400(for 2)  
澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排(限量供應)

AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK 340g\_ \$4900(for 1)  
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排 460g\_ \$7400(for 2)

AUS. MAYURA FULL BLOOD 340g\_ \$7100(for 1)  
WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 340g\_ \$8400(for 2)  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排(限量供應)

## 日本 JAPAN WAGYU BEEF

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g\_ \$4000  
鹿兒島小田和牛紐約客牛排

JAPANGUY FILET STEAK 150g\_ \$4400  
日本和牛菲力牛排

# 配菜 SIDE DISHES

select one

FRENCH FRIES  
原味薯條

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

GARLIC BUTTER MUSHROOM  
爐烤蒜味奶油野菇

STEAMED BROCCOLI  
清蒸青花菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS  
炙烤綠蘆筍

BUTTER WHIPPED POTATO  
馬鈴薯泥

SAUTEE RED ONION  
清炒紅洋蔥

CHEESY BACON POTATO  
起司培根小洋芋

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster , \$500 in addition for Seared Foie Gras with steak  
凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓龍蝦僅需加價\_\$800、加點一份香煎鴨肝僅需加價\_\$500

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

select one

RUBY BLACK TEA SOUFFLÉ  
milk ice cream  
牛奶冰淇淋  
紅玉舒芙蕾

CARAMEL CHEESE CAKE  
fig / yogurt bubble / yuzu sorbet  
無花果 / 優格泡泡 / 柚子雪酪  
焦糖燒乳酪

TOMATO TRIO  
tomato / galangal / soy sauce ice cream  
蕃茄 / 南薑 / 醬油冰淇淋  
蕃茄三重奏

GOMA TOFU  
sesame shortbread / soymilk panna cotta /  
burnt soy sauce puff rice / white sesame ice cream  
芝麻脆餅 / 豆漿奶凍 / 醬燒米香 / 白芝麻冰淇淋  
胡麻豆腐

HANDMADE ICE CREAM  
主廚推薦手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE  
季節水果盤

# 飲料

## DRINKS

select one

REGULAR COFFEE (I/H)  
美式咖啡

LATTE (I/H)  
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)  
卡布奇諾

ESPRESSO (SINGLE, DOUBLE)  
濃縮咖啡 (單份、雙份)

DARJEELING TEA (I/H)  
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG  
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA  
洋甘菊茶

ROSE LEMONADE TEA  
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA  
薄荷茶