

# 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)

RED PRAWN TARTARE (LIMITED)\_\$450

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\_\$800

prosciutto / tarragon / dried scallop / chestnut

火腿 / 茵陳蒿 / 瑤柱 / 栗子

香煎虎蝦

SEARED SCALLOP\_\$800

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\_\$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

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)\_\$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)

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\_\$1500

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

SPRING CHICKEN\_\$1200

parsnip / plum / port / charcoal grill vegetable

防風草根 / 李子 / 波特酒 / 炭烤蔬菜

爐烤春雞

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)

SEARED FISH\_\$1200

edamame / clam / saffron / spinach

毛豆 / 蛤蜊 / 番紅花 / 菠菜

時令鮮魚

HUALIEN YULI DUCK BREAST\_\$1000

vegetable / 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

CAESAR SALAD\_\$450

parmesan / chive / bacon

帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根(台灣豬)

凱薩沙拉

SMOKED MACKEREL SALAD\_\$500

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"\_\$450

slow stir-fry chopped mushrooms

慢炒蘑菇濃煮而成

蘑菇卡布奇諾湯

CRAB BISQUE\_\$550

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(LIMITED) 美國愛達荷州極黑和牛菲力牛排(限量供應)	150g_ \$2400
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_ \$3500 200g_ \$4500
U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 美國頂級紐約客牛排	200g_ \$1100
U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(LIMITED) 美國特級菲力牛排(限量供應)	150g_ \$1700
U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (A CUT SELECTION) 美國頂級肋眼牛排(A CUT精選)	230g_ \$1900 460g_ \$3800
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_ \$4300
U.S. FLANNERY PRIME RIBEYE STEAK 美國FLANNERY頂級肋眼牛排(限量供應)	340g_ \$3200
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_ \$2800

\$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 WAGYU RIBEYE STEAK(LIMITED) 澳洲DAVID BLACKMORE純種和牛肋眼牛排(限量供應)	340g_ \$5800
AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK 澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排	340g_ \$3600 460g_ \$4800
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_ \$5800

## 日本 JAPAN WAGYU BEEF

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 鹿兒島小田和牛紐約客牛排	150g_ \$2700
JAPANGUY FILET STEAK 日本和牛菲力牛排	150g_ \$3100

# 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	STEAMED BROCCOLI_ \$300 清蒸青花菜
GRILLED GREEN ASPARAGUS_ \$300 炙烤綠蘆筍	BUTTER WHIPPED POTATO_ \$300 馬鈴薯泥
SAUTEE RED ONION_ \$300 清炒紅洋蔥	CHEESY BACON POTATO_ \$300 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

RUBY BLACK TEA SOUFFLÉ\_\$400  
milk ice cream  
牛奶冰淇淋  
紅玉舒芙蕾

CARAMEL CHEESE CAKE\_\$400  
fig / yogurt bubble / yuzu sorbet  
無花果 / 優格泡泡 / 柚子雪酪  
焦糖燒乳酪

TOMATO TRIO\_\$400  
tomato / galangal / soy sauce ice cream  
蕃茄 / 南薑 / 醬油冰淇淋  
蕃茄三重奏

GOMA TOFU\_\$400  
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\_\$280  
主廚推薦手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATTER\_\$320  
季節水果盤

## 飲料 DRINKS

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

ROSE LEMONADE TEA\_\$150  
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA\_\$150  
薄荷茶