

A LA CARTE MENU

單點菜單

前菜 STARTERS

FRESH OYSTER_\$300/1pc (LIMITED)

fresh delivery twice a week

新鮮空運來台

新鮮生蠔(限量供應)

ROASTED LOBSTER WITH TRADITIONAL SWEET

AND SOUR CRISPY VERMICELLI_\$1500

Boston lobster / traditional sweet and sour / vermicelli / egg crisp

波士頓龍蝦 / 泰式酸甜醬 / 米線 / 蛋酥

爐烤龍蝦佐泰式酸甜鍋巴米線(一隻)

TIGER PRAWN_\$800

spicy tomato fondue / pancetta / sage / fregula sarda

辣味起司鮮茄醬 / 火腿 / 鼠尾草 / 珍珠麵

海虎蝦

HOKKAIDO SCALLOP_\$800

sun choke / preserve lemon / chorizo / nasturtium

菊芋 / 醃漬檸檬 / 西班牙臘腸 / 金蓮葉

北海道干貝

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

paprika-anchovy mayo / jalapeno / coriander / garlic

紅椒鯷魚醬 / 墨西哥辣椒 / 香菜 / 蒜頭

炙烤章魚

ROYAL CRYSTAL CAVIAR AND

SEA URCHIN TART_\$1200(LIMITED)

royal crystal caviar / sea urchin / crème fraiche / yuzu beurre blanc

皇家魚子醬 / 海膽 / 法式酸奶 / 柚子奶油醬

皇家魚子醬海膽塔(限量供應)

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 LOBSTER_\$2300 (LIMITED)
BLUE LOBSTER_\$3000 (LIMITED)
lobster coral sauce / maitake / daikon / tapioca
龍蝦玉子醬汁 / 舞菇 / 醋漬蘿蔔 / 西谷米
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 / kalamata olive / tomato / charcoal grill vegetable
防風草根 / 卡拉瑪塔黑橄欖 / 番茄 / 炭烤蔬菜
爐烤春雞

KAMALAN PORK CHOP_\$1200
dijon mustard / mushroom / apple jelly
迪戎芥末 / 野菇 / 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼(台灣豬)

SEASONAL FISH_\$1500
fish roe marbles / sea urchin sauce / bird nest fern
鮭魚卵 / 鮮蛤海膽醬 / 山蘇
季節鮮魚

HUALIEN YULI DUCK BREAST_\$1000
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

IBERICO AND FOURME D'AMBERT SALAD_\$600
Iberico ham / ourme d'ambert AOP / arugula / melon
伊比利火腿 / 法國昂貝乳酪 / 芝麻葉 / 哈密瓜
伊比利火腿與昂貝乳酪沙拉

CAESAR SALAD_\$450
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根(台灣豬)
凱薩沙拉

CHOPPED SALAD_\$450
lettuce / calamata / mint / nuts / ranch dressing
萵苣 / 卡拉瑪塔黑橄欖 / 薄荷 / 堅果 / 鄉村醬
恰恰沙拉

MUSHROOM "CAPPUCCINO"_\$450
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

LOBSTER BISQUE_\$600
Boston lobster / brandy cream / chive
波士頓龍蝦 / 白蘭地鮮奶油 / 蝦夷蔥
龍蝦濃湯

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 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED) 美國FLANNERY乾式熟成30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 30 DAYS BONE IN SIRLOIN STEAK(LIMITED) 美國FLANNERY乾式熟成30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波士頓蟹龍蝦僅需加價_\$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 日本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

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 燻烤蒜味奶油野菇	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	

\$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波士頓蟹龍蝦僅需加價_\$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

LEMON CUSTARD SOUFFLÉ_\$400

lemongrass yogurt gelato
香茅優格冰淇淋

檸檬奶醬舒芙蕾

OOLONG BASQUE CHEESE CAKE_\$400

oolong cheese cake / honey gelato /
kumquat chantilly

烏龍茶乳酪 / 紅柴蜜冰淇淋 / 金桔香緹

烏龍茶巴斯克乳酪蛋糕

TOMATO TRIO_\$400

tomato / galangal / soy sauce ice cream

蕃茄 / 南薑 / 醬油冰淇淋

蕃茄三重奏

COFFEE THE CLASSICAL
CHOCOLATE CAKE_\$400

peach and strawberry gel / coffee chocolate /
vanilla gelato

蜜桃草莓果醬 / 咖啡巧克力 / 香草冰淇淋

啡香古典巧克力蛋糕

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