

PRIX FIXE MENU

晚間套餐

1ST COURSE

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)

  GRILLED OCTOPUS

anchovies / almond / lemon / radish

鯷魚 / 杏仁 / 檸檬 / 櫻桃蘿蔔

炙烤章魚

RAW TUNA

cherry tomato / osmanthus / buckwheat / teriyaki

櫻桃蕃茄 / 桂花 / 蕎麥 / 日式醬燒汁

醬漬生鮪魚

  CRAB AND CAVIAR (supplement_\$400)

cucumber / lemon verbena / herb mayo / marigold flower

黃瓜 / 檸檬馬鞭草 / 香料美乃滋 / 菊花

蟹肉與魚子醬 (套餐僅需加價\$400)

  TIGER PRAWN

sea urchin & bisque sauce / bottarga / celeriac / green apple / kale

鮮蝦海膽醬汁 / 烏魚子 / 芹菜根 / 青蘋果 / 羽衣芥藍

海虎蝦

 HOKKAIDO SCALLOP

fennel / white onion / champagne / dill

茴香頭 / 白洋蔥 / 香檳 / 蒔蘿

北海道干貝

  HAND CUT JAPAN WAGYU BEEF TARTARE (supplement_\$400)

kagoshima wagyu beef / caviar / crème fraiche / daikon

日本鹿兒島和牛 / 魚子醬 / 法式酸奶 / 醃漬蘿蔔

手切日本和牛肉韃靼 (套餐僅需加價\$400)

 SOUTH AFRICA ABALONE (supplement_\$150)

spinach green sauce / red onion gel / sansho / chive

菠菜奶醬 / 紅洋蔥凝膠 / 有馬山椒 / 蝦夷蔥

南非鮑魚 (套餐僅需加價\$150)

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

MAIN COURSE

  LIVE LOBSTER \$3600 (LIMITED)
 BLUE LOBSTER \$4300 (LIMITED)
red bell pepper sauce / artichoke / fermentation chili / yuzu
紅甜椒奶油醬汁 / 朝鮮薊 / 發酵辣椒 / 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 / marigold / eggplant / red onion
羊肉濃縮汁 / 萬壽菊 / 蛋茄 / 紅洋蔥
爐烤法式羊排

  KAMALAN PORK CHOP \$2500
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 \$2800
welsh onion / black garlic / zucchini / Sichuan peppercorn / Shaoxing wine
日本大蔥 / 黑蒜 / 櫛瓜 / 花椒 / 紹興酒
季節鮮魚

  HUALIEN YULI DUCK BREAST \$2300
black berry / endive / picada / pine nut
黑莓 / 比利時苦苣 / 西班牙香草醬 / 松子
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波士頓蟹龍蝦僅需加價 \$800、加點一份香煎鴨肝僅需加價 \$500

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

2ND COURSE

select one

IBERICO SALAD (supplement \$100)
kumquat sauce / persimmon / pear / mixed green
金桔醬 / 柿子 / 水梨 / 綜合生菜
伊比利火腿沙拉 (套餐僅需加價\$100)

  CAESAR SALAD
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根(台灣豬)
凱薩沙拉

 TOMATO SOUP
fresh tomato / basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 / 羅勒油
蕃茄濃湯

 MUSHROOM “CAPPUCCINO”
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

  LOBSTER BISQUE (supplement \$100)
Boston lobster / brandy cream / chive
波士頓龍蝦 / 白蘭地鮮奶油 / 蝦夷蔥
龍蝦濃湯 (套餐僅需加價\$100)

BEEF SOUP
kagoshima wagyu beef / aged ham / dried scallop / carrot
日本鹿兒島和牛菲力 / 陳年火腿 / 瑤柱 / 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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

MAIN COURSE

美國 U.S.A. BEEF

- 

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_\$4800
200g_\$5800
- 

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK
美國頂級紐約客牛排

200g_\$2400
- 

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK
美國特級菲力牛排

150g_\$3100
- 

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排

230g_\$3200(for 1)
460g_\$6400(for 2)
- 

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_\$5600(for 1)
400g_\$6900(for 2)
- 

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_\$5100

\$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

過敏原名稱：甲殼類、牛奶、蛋、堅果類

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_\$8400(for 2)
- 

AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排

200g_\$3400(for 1)
400g_\$6800(for 2)
- 

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_\$7100(for 1)
340g_\$8400(for 2)

日本 JAPAN WAGYU BEEF

- 

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排

150g_\$3950(for 1)
300g_\$7900(for 2)
- 

JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排

150g_\$4000
- 

JAPANGUY FILET STEAK
日本和牛菲力牛排

150g_\$4400

SIDE DISHES

select one

- 

FRENCH FRIES
原味薯條
- 

STEAMED BROCCOLI
清蒸青花菜
- 

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇
- 

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥
- 

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤綠蘆筍
- 

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

SWEET AND SOUR
BRUSSELS SPROUT
酸甜孢子甘藍
- 

SAUTEE RED ONION
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

過敏原名稱：甲殼類、牛奶、蛋、堅果類

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

DESSERTS

select one

  THAI MILK TEA SOUFFLÉ

coconut milk ice cream

椰奶冰淇淋

泰式奶茶舒芙蕾

  ORIENTAL BEAUTY

pomelo / hazelnuts / grapefruit jelly /
oriental beauty tea ice cream

文旦柚 / 榛果 / 葡萄柚 / 東方美人茶冰淇淋

柚香東方美人

   VANILLA PANNA COTTA WITH
PASSION FRUIT AND PUMPKIN

passion fruit / pumpkin / aglaia honey ice cream

百香果 / 南瓜 / 紅柴蜜冰淇淋

義式香草奶酪

  CHEF'S CHOICE
HOMEMADE ICE CREAM

主廚精選手工冰淇淋

 ASSORTED CHEESE PLATE

綜合起司盤

SEASONAL FRUIT PLATE

季節水果盤

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

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