

A LA CARTE MENU

單點菜單

開胃菜 APPETIZERS

FRESH OYSTER \$300/pc (LIMITED)

fresh delivery twice a week

新鮮空運來台

新鮮生蠔(限量供應)



GRILLED OCTOPUS \$700

anchovies / almond / lemon / radish

鯷魚 / 杏仁 / 檸檬 / 櫻桃蘿蔔

炙烤章魚

RAW TUNA \$500

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 \$800

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



TIGER PRAWN \$800

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 \$800

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 \$1100

kagoshima wagyu beef / caviar / crème fraiche / daikon

日本鹿兒島和牛 / 魚子醬 / 法式酸奶油 / 醃漬蘿蔔

手切日本和牛肉韃靼



SOUTH AFRICA ABALONE \$700

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

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

主菜 MAIN COURSE

  LIVE LOBSTER \$2300 (LIMITED)

 BLUE LOBSTER \$3000 (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 \$1500

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

  ROASTED SPRING CHICKEN \$1200

porcini / mushroom / chestnut / ginger
牛肝菌 / 蘑菇 / 栗子 / 薑

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

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 \$1000

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

沙拉/湯品 SALAD / SOUP

IBERICO SALAD \$600

kumquat sauce / persimmon / pear / mixed green
金桔醬 / 柿子 / 水梨 / 綜合生菜

伊比利火腿沙拉

  CAESAR SALAD \$450

parmesan / chive / bacon

帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根(台灣豬)

凱薩沙拉

 TOMATO SOUP \$450

fresh tomato / basil oil

新鮮蕃茄濃煮而成 / 羅勒油

蕃茄濃湯

 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 \$450

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

牛排

A CUT STEAKS

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_\$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
美國特級菲力牛排

150g_\$1800
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排

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 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_\$3800

\$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_\$5800
-  AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排

200g_\$2100
400g_\$4200
-  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 RIBEYE STEAK
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排

150g_\$2650
300g_\$5300
- 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

 STEAMED BROCCOLI_\$300
清蒸青花菜
-  GARLIC BUTTER MUSHROOM_\$300
爐烤蒜味奶油野菇

 BUTTER WHIPPED POTATO_\$300
馬鈴薯泥
-  GRILLED GREEN ASPARAGUS_\$300
炙烤綠蘆筍

 CORIANDER-LIME
BUTTER SWEET CORN_\$300
香菜萊姆奶油甜玉米
-  SWEET AND SOUR
BRUSSELS SPROUT_\$300
酸甜孢子甘藍

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

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

甜點 DESSERTS

  THAI MILK TEA SOUFFLÉ_\$400
coconut milk ice cream
椰奶冰淇淋
泰式奶茶舒芙蕾

  ORIENTAL BEAUTY_\$400
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_\$400
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_\$400
主廚精選手工冰淇淋

 ASSORTED CHEESE PLATE_\$600
綜合起司盤

SEASONAL FRUIT PLATTER_\$400
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

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