

1ST COURSE

 **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)

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)

 **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)

 **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)

 **GRILLED OCTOPUS**
 anchovies · almond · lemon · radish
鰵魚 · 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

 **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 · 莢蘿
北海道干貝

2ND COURSE

 **MUSHROOMS “CAPPUCCINO”**
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇卡布其諾湯

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

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

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

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

\$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波士頓螯龍蝦僅需加價_\$800、加點一份香煎鴨肝僅需加價_\$500

MAIN COURSE

-  U.S. IDAHO SNAKE RIVER FARMS WAGYU A CUT STEAK 150g_\$4400
美國愛達荷州極黑和牛A CUT牛排
-  U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_\$1500
美國頂級紐約客牛排
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 150g_\$2700
美國特級菲力牛排
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK (for 1) 230g_\$2800
美國頂級肋眼牛排 (for 2) 460g_\$5600
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK_(LIMITED) (for 1) 400g_\$5200
美國FLANNERY乾式熟成30日帶骨肋眼牛排 (限量供應) (for 2) 400g_\$6100
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK (for 1) 150g_\$3550
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排 (for 2) 300g_\$7100
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_\$3600
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排
-  JAPANGUY FILET STEAK 150g_\$4000
日本和牛菲力牛排
-  AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RIBEYE STEAK (for 1) 200g_\$3000
澳洲ROAM純草飼老和牛肋眼牛排 (for 2) 400g_\$6000
-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK (for 1) 340g_\$6700
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 (for 2) 340g_\$7600

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

MAIN
COURSE

-  LIVE LOBSTER_\$3200(LIMITED)
-  BLUE LOBSTER_\$3900(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)

-  SPRING CHICKEN_\$2100
-  porcini · mushroom · chestnut · ginger
牛肝菌 · 蘑菇 · 栗子 · 薑
爐烤春雞

-  SEASONAL FISH_\$2400
- 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

-  KAMALAN PORK CHOP_\$2100
-  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)

SIDE
DISHES

-  BUTTER WHIPPED
POTATO
馬鈴薯泥

-  STEAMED BROCCOLI
清蒸青花菜

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

- SAUTEE RED ONION
清炒紅洋蔥

-  FRENCH
FRIES
原味薯條

-  SWEET AND SOUR
BRUSSELS SPROUT
酸甜孢子甘藍

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

DESSERT

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

CHEF'S CHOICE HOMEMADE ICE CREAM

主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE

季節水果盤

DRINK

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

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

PEPPERMINT TEA

薄荷茶

ROSE LEMONADE TEA

玫瑰檸檬茶

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類