

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)



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



SOUTH AFRICA ABALONE_\$700

misansho / bamboo shoot / dashi / seaweed

日本實山椒 / 竹筍 / 昆布高湯 / 海藻

南非鮑魚 實山椒產地: 日本埼玉縣



THAI CRAB CAKE_\$800

fresh crab meat / red curry / Jalapeño / baby bell pepper

本地新鮮蟹肉 / 紅咖哩 / 墨西哥辣椒 / 甜椒

泰香蟹餅



OX-TONGUES_\$850

turnip / leek / makau / pine needles oil

蕪菁 / 日本大蔥 / 馬告 / 松針油

炙烤牛舌 牛肉產地: 澳洲 大蔥產地: 比利時

RAW TUNA_\$500

wasabi / dashi shoyu / picked beetroot / daikon / kumquat

日式芥末 / 鰹魚醬油 / 醋漬甜菜 / 彩色大根 / 金柑

生鮪魚



SEARED TIGER PRAWN_\$800

tom yum sauce / pear / coconut meat / prawn oi

泰式冬蔭醬汁 / 水梨 / 椰肉 / 蝦油

香煎海虎蝦



SEARED SCALLOP_\$800

corn / coriander / yuzu / choriz

玉米 / 香菜 / 柚子 / 西班牙臘腸

香煎干貝 豬肉產地: 西班牙 干貝產地: 日本岩手縣、北海道

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200+10% subject to 10% service charge

主菜

MAIN COURSE

 **LIVE LOBSTER** \$2600 (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)

 **U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP** \$2200
coffee sauce / sweet potato / brussels / plum / mint
咖啡醬汁 / 地瓜 / 孢子甘藍 / 青梅 / 薄荷
爐烤美國乾式熟成30天羊排

 **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 豬肉產地: 台灣

 **SEASONAL FISH** \$1700
bouillabaisse / tana / fennel / saffron
馬賽魚湯 / 刺蔥 / 茴香 / 番紅花
季節鮮魚

 **HUALIEN YULI DUCK BREAST** \$1000
fermented pineapple / fig / vin jaune / mulberry
發酵鳳梨 / 無花果 / 葡萄黃酒 / 桑葚
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓整龍蝦僅需加價 \$800

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200+10% subject to 10% service charge


沙拉/湯品

SALAD / SOUP

IBERICO HAM SALAD \$600
melon / yuzu / parmesan cheese / mixed green
哈密瓜 / 柚子 / 帕馬森起司 / 綜合生菜
伊比利火腿沙拉 豬肉產地: 西班牙

 **CAESAR SALAD** \$450
parmesan / chive / bacon
帕馬森起司 / 蝦夷蔥 / 培根
凱薩沙拉 豬肉產地: 台灣、丹麥

 **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 牛肉產: 日本鹿兒島縣 豬肉產地: 台灣

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200+10% subject to 10% service charge

牛排

A CUT STEAKS

美國 U.S.A. BEEF

- U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g_ \$1100
美國頂級紐約客牛排
- U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g_ \$1680
美國特級菲力牛排
- U.S.D.A. PRIME ACUT 150g_ \$3000
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
- U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 230g_ \$1900
美國頂級肋眼牛排 460g_ \$3800
- U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 400g_ \$4300
美國FLANNERY乾式熟成30日帶骨肋眼牛排 (限量供應)
- U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS BONE IN SIRLOIN STEAK(LIMITED) 400g_ \$3800
美國FLANNERY乾式熟成30日帶骨沙朗牛排 (限量供應)

澳洲 AUSTRALIA BEEF

- AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g_ \$3400
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 400g_ \$6800
- AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 600g_ \$6000
澳洲A LEGACY純草飼老和牛乾式熟成30天帶骨肋眼牛排(限量供應)

\$800 in addition for each canada hpp boston lobster 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_ \$800

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200+10% subject to 10% service charge

日本 JAPAN WAGYU BEEF

- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK 150g_ \$2650
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排 300g_ \$5300
牛肉產地: 日本鹿兒島縣
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$2500
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排
牛肉產地: 日本鹿兒島縣
- JAPANGUY FILET STEAK 120g_ \$2800
日本和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本鹿兒島縣

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



\$800 in addition for each canada hpp boston lobster 凡點主菜加點一隻加拿大HPP波士頓螯龍蝦僅需加價_ \$800

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200+10% subject to 10% service charge

甜點 DESSERTS

  CORN COFFEE SOUFFLÉ_ \$400
corn souffle / coffee ice cream
玉米舒芙蕾 / 咖啡冰淇淋
咖啡玉米舒芙蕾

  PINK DIAMOND WATERMELON_ \$400
watermelon granita / sous vide watermelon /
pink pepper ice cream /
plum wine jelly / coffee oil
西瓜鑽石冰 / 西瓜 /
粉紅胡椒冰淇淋 / 梅酒 / 咖啡油
粉紅西瓜鑽石冰

 MANGO RICE PUDDING_ \$400
Irwin mango sorbet / coconut rice pudding /
ginger gel / tarragon oil / sago tuile
愛文芒果雪酪 / 椰奶米布丁 /
薑汁凝露 / 茵陳蒿油 / 西谷米脆片
芒果糯米飯

  CHEF'S CHOICE_ \$400
HOMEMADE ICE CREAM
主廚精選手工冰淇淋

 ASSORTED CHEESE PLATE_ \$600
綜合起司盤

SEASONAL FRUIT PLATE_ \$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200+10% subject to 10% service charge