

# 1ST COURSE

 **KING FISH & KALUGA CAVIAR**  
(supplement\_\$400)  
raw king fish · red onion · Kyoho grape · sour cream  
鱈魚 · 紅洋蔥 · 巨峰葡萄 · 酸奶  
**KALUGA魚子醬** (套餐僅需加價\$400)

 **SOUTH AFRICA ABALONE**  
(supplement\_\$100)  
Oolong tea · brown shimeji mushroom · mizuna · abalone liver  
鐵觀音茶 · 鴻喜菇 · 京都水菜 · 鮑魚肝  
**南非鮑魚** (套餐僅需加價\$100)

 **CRAB CAKE**  
(supplement\_\$400)  
tomatillo · daikon · lemon verbena · lime  
墨西哥酸漿果 · 漬蘿蔔 · 檸檬馬鞭草 · 萊姆  
**蟹餅** (套餐僅需加價\$400)

**BEEF TONGUES**  
(supplement\_\$200)  
baby carrot · Sichuan pepper · fig · garlic  
彩色蘿蔔 · 花椒 · 無花果 · 蒜酥  
**牛舌** (套餐僅需加價\$200)  
牛肉產地:澳洲

 **SEARED SCALLOP**  
sesame · french bean · sunchoke · peeled green pepper  
芝麻 · 四季豆 · 菊芋 · 剝皮辣椒  
**香煎干貝**  
干貝產地:日本岩手縣、北海道

**TUNA**  
mugi miso · red daikon · yam · Japanese sweet and sour sauce  
麥味噌 · 紅大根 · 山藥 · 日式三杯醋  
**鮪魚**

 **TIGER PRAWN**  
 wild angelica · leeks · calamata olive · Sichuan spice sauce  
山當歸 · 大蔥 · 卡拉瑪塔黑橄欖 · 香料川麻醬  
**海虎蝦**

# 2ND COURSE

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

**BEEF SOUP**  
kyushu wagyu beef · aged ham · dried scallop · carrot  
日本九州產和牛菲力 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔  
**蔬菜和牛牛肉湯**  
牛肉產地:日本九州 豬肉產地:台灣

 **CAESAR SALAD**  
 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

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

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類  
九州和牛分別產地有：鹿兒島縣、熊本縣、宮崎縣、大分縣、福岡縣


\$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

## MAIN COURSE

-  U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK 200g\_ \$1600  
美國頂級紐約客牛排
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK 140g\_ \$2600  
美國特級菲力牛排
-  U.S.D.A. PRIME ACUT 150g\_ \$3900  
美國頂級肋眼蓋ACUT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 PRIME BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) (for 1) 400g\_ \$5760  
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排 (限量供應) (for 2) 400g\_ \$6660
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU RIBEYE STEAK 150g\_ \$3550  
日本鹿兒島小田和牛肋眼牛排  
牛肉產地:日本鹿兒島縣
- JAPAN KAGOSHIMA ODAGYU STRIPLOIN STEAK 150g\_ \$3400  
日本鹿兒島小田和牛紐約客牛排  
牛肉產地:日本鹿兒島縣
-  JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g\_ \$3700  
日本九州產和牛菲力牛排  
牛肉產地:日本九州
-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g\_ \$4400  
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類  
九州和牛分別產地有：鹿兒島縣、熊本縣、宮崎縣、大分縣、福岡縣

## MAIN COURSE

 LIVE LOBSTER\_\$3500 (LIMITED)  
garlic and chili sauce · tarragon · radish · carrot · clam  
蒜香辣味鮮蝦醬 · 茵陳蒿 · 蕪菁 · 蘿蔔 · 蛤蜊  
波士頓活龍蝦 (限量供應)

 HUALIEN YULI DUCK BREAST\_\$1900  
 baby beetroot · almond puree · potato pavé · duck and cherry jus  
甜菜根 · 杏仁 · 馬鈴薯千層 · 鴨肉濃縮汁  
花蓮玉里乾式熟成鴨胸


 SEASONAL FISH\_\$2500  
 milky fish soup · kohlrabi · squid · Shaoxing wine  
魚白湯 · 大頭菜 · 花枝 · 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  
豬肉產地:台灣

## 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

 SWEET AND SOUR BRUSSELS SPROUT  
酸甜孢子甘藍

FRENCH FRIES  
原味薯條

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

過敏原名稱：  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類

## DESSERT


### CARAMEL APPLE SOUFFLE

 apple souffle · green apple cube · caramel ice cream  
青森蘋果舒芙蕾 · 青蘋果丁 · 焦糖冰淇淋

焦糖蘋果舒芙蕾

蘋果產地: 日本青森縣

### PANDAN CHEESE CAKE

 pandan chiffon · ricotta mousse · mung bean crumble ·  
pandan and coconut milk ice cream · coconut tuile  
斑蘭戚風 · 瑞可塔慕斯 · 綠豆酥粒 ·  
斑蘭椰奶冰淇淋 · 椰子脆片

斑蘭起司蛋糕

### 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200+10% subject to 10% service charge

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類