

A LA CARTE MENU

單點菜單

開胃菜

APPETIZERS



RED PRAWN TARTARE \$450 (LIMITED)

sakura / Japanese plum / white asparagus / pickled Japanese ginger / Japanese plum wine
櫻花 / 南高梅 / 白蘆筍 / 日本細薑 / 紀州梅酒

胭脂蝦塔塔 (限量供應)

細薑、梅酒產地: 大阪



CRAB CAKE \$800

Chimichurri / avocado / coriander / tomato oil
阿根廷青醬 / 酪梨 / 香菜 / 蕃茄油

蟹餅

BEEF TONGUES \$850

red pepper / water bamboo / chive oil / shichimi
紅胡椒 / 筴白筍 / 蝦夷蔥 / 日式七味粉

炙烤牛舌

牛肉產地: 澳洲



GRILL BOSTON LOBSTER \$1500

garlic / Japanese leek / lime / shrimp past
大蒜 / 大蔥 / 檸檬 / 蝦膏

炭烤波士頓龍蝦 (一隻)

TUNA \$550

bergamot / shiso / baby onion / nori
佛手柑 / 紫蘇葉 / 小洋蔥 / 日式海苔

生鮪魚



TIGER PRAWN \$800

sakura shrimp / zaalouk / shrimp oil / cumin
櫻花蝦 / 摩洛哥燉菜 / 蝦油 / 孜然

海虎蝦



SEARED SCALLOP \$800

sea urchin sauce / cauliflower / puffed sorghum / sumac
海膽醬 / 白花椰菜 / 高粱米 / 鹽膚木

香煎干貝

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

  U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP \$2200 (LIMITED)
peanut butter / cilantro / balsamic / baby lettuce
福源花生醬 / 香菜 / 巴沙米可醋 / 貝比蘿蔓生菜
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

  KAMALAN PORK CHOP \$1300
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 \$1600
milky fish soup / kohlrabi / squid / Shaoxing wine
魚白湯 / 大頭菜 / 花枝 / 紹興酒
季節鮮魚

  HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1100
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

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

CINCO JOTAS SPANISH IBERIAN
BELLOTA JAMON SALAD \$600
fig / mixed green / Age balsamic vinaigrette
無花果 / 綜合生菜 / 陳年巴沙米可油醋
西班牙5J伊比利豬火腿沙拉
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 (LIMITED)
Boston lobster · brandy cream · chive
波士頓龍蝦 · 白蘭地鮮奶油 · 蝦夷蔥
龍蝦濃湯 (限量供應)

BEEF SOUP \$450
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 and 牛牛肉湯
牛肉產:日本九州 豬肉產地:台灣

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

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_ \$1200
美國頂級紐約客牛排
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED) 140g_ \$1700
美國特級菲力牛排 (新竹限定)
-  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 PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g_ \$4860
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排
-  U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK 400g_ \$3800
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排

澳洲 AUSTRALIA BEEF

-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 200g_ \$3500 400g_ \$7000
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
-  AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK (LIMITED) 600g_ \$5600
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波士頓蟹龍蝦僅需加價_ \$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 KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK 150g_ \$2650
日本九州產和牛肋眼牛排
牛肉產地: 日本九州
- JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$2500
日本九州產和牛紐約克牛排
牛肉產地: 日本九州
-  JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g_ \$2400
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本九州

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

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

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

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

   RED BEAN WHEEL PIE SOUFFLE_\$400
red bean soufflé / black sesame ice cream
紅豆舒芙蕾 / 黑芝麻冰淇淋
紅豆車輪餅舒芙蕾

  TOAST WITH PAPAYA MILK_\$400
papaya sorbet / burnt toast / toast powder /
toasted bread parfait / papaya gel / soul cream chantilly
木瓜雪酪 / 烤土司 / 烤吐司粉 / 烤麵包雪糕 /
木瓜凝露 / 酸奶香緹
烤吐司與木瓜牛奶

   GRILLED CORN_\$400
BBQ tuile / corn ice cream / peanut butter crisp /
soy sauce crèmeux / peanut dacquoise
沙茶脆片 / 玉米冰淇淋 / 花生巧克力脆粒 /
醬油巧克力奶霜 / 花生達克瓦茲
燒番麥

  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 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

 CAPPUCINO (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