



HSINCHU

LUNCH MENU

1ST COURSE

 **CRAB CAKE**(supplement_\$400)
 Chimichurri · avocado · coriander · tomato oil
阿根廷青醬 · 酪梨 · 香菜 · 蕃茄油
蟹餅(套餐僅需加價\$400)

 **TIGER PRAWN**
 sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin
櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然
海虎蝦

 **SEARED SCALLOP**
sea urchin sauce · cauliflower · puffed sorghum · sumac
海膽醬 · 白花椰菜 · 高粱米 · 鹽膚木
香煎干貝

TUNA
bergamot · shiso · baby onion · nori
佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔
生鮪魚

 **RED PRAWN TARTARE**
 (LIMITED)(supplement_\$100)
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)(套餐僅需加價\$100)
細薑、梅酒產地：大阪

BEEF TONGUES(supplement_\$200)
red pepper · water bamboo · chive oil · shichimi
紅胡椒 · 筊白筍 · 蝦夷蔥 · 日式七味粉
炙烤牛舌(套餐僅需加價\$200)
牛肉產地：澳洲

2ND COURSE

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

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

 **MUSHROOMS“CAPPUCCINO”**
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇卡布奇諾湯

 **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

MAIN COURSE

 **U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK**
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排

400g / \$5760(For 1)
400g / \$6660(For 2)

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK
日本九州產和牛肋眼牛排 牛肉產地：日本九州

150g / \$3550(For 1)

 **U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN SIRLOIN STEAK**
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨沙朗牛排

400g / \$4700(For 1)
400g / \$5600(For 2)



JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK
日本九州產和牛紐約克牛排 牛肉產地：日本九州

150g / \$3400(For 1)



 **U.S.D.A PRIME A CUT**
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排

150g / \$3900(For 1)

 **U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK**
美國頂級肋眼牛排

230g / \$2800(For 1)

 **U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK**
美國頂級紐約客牛排

200g / \$1600(For 1)

 **U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK**(HSINCHU LIMITED)
美國特級菲力牛排(新竹限定)

140g / \$2600(For 1)

 **JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK**
日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州

120g / \$3300(For 1)

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

\$2000

 **SEASONAL FISH**(LIMITED)
 milky fish soup · kohlrabi · squid · Shaoxing wine
季節鮮魚(限量供應)/魚白湯 · 大頭菜 · 花枝 · 紹興酒

\$2500

 **KAMALAN PORK CHOP**/Dijon mustard · mushroom · apple jelly
 噶瑪蘭豬帶骨肋眼/迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬
豬肉產地：台灣

\$2200

* 主業加點一隻加拿大HPP生凍波士頓整龍蝦僅需加價800元 | \$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak

SIDE DISHES

 **BUTTER WHIPPED POTATO**
馬鈴薯泥

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

 **STEAMED BROCCOLI**
清蒸花椰菜

 **GARLIC BUTTER MUSHROOM**
爐烤蒜味奶油野菇

FRENCH FRIES
原味薯條

DESSERT

 **RED BEAN WHEEL PIE SOUFFLE**
 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

 **GRILLED CORN**
 BBQ tuile · corn ice cream · peanut butter crisp
 soy sauce crémeux · 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

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

• 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

九州和牛分別產地有：鹿兒島縣、宮崎縣、大分縣、熊本縣、福岡縣

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類