



HSINCHU SET MENU

1ST COURSE

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

GRILL BOSTON LOBSTER(supplement_\$200)
garlic · Japanese leek · lime · shrimp past
大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏
炭烤波士頓龍蝦(套餐僅需加價\$200)

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

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

TIGER PRAWN
sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin
櫻花蝦 · 摩洛哥燻菜 · 蝦油 · 孜然
海虎蝦

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)

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

2ND COURSE

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

CINCO JOTAS SPANISH IBERIAN
BELLOTA JAMON SALAD (supplement_\$100)
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 (套餐僅需加價\$100)
豬肉產地：西班牙

LOBSTER BISQUE(LIMITED)
(supplement_\$100)
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)(套餐僅需加價\$100)

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 / \$6160(For 1)
400g / \$7460(For 2)

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 / \$5100(For 1)
400g / \$6400(For 2)

U.S.D.A PRIME A CUT
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排
150g / \$4300(For 1)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
230g / \$3200(For 1)

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN STEAK
美國頂級紐約客牛排
200g / \$2500(For 1)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國特級菲力牛排(新竹限定)
140g / \$3000(For 1)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
200g / \$4800(For 1)
400g / \$9600(For 2)

AUS. A LEGACY FULL BLOOD WAGYU
DRY-AGED 30DAYS BONE IN RIBEYE STEAK(LIMITED)
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)
600g / \$6900(For 1)
600g / \$8200(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 / \$3950(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK
日本九州產和牛紐約客牛排 牛肉產地：日本九州
150g / \$3800(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 / \$3700(For 1)

U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP(LIMITED)
 peanut butter · cilantro · balsamic · baby lettuce
爐烤美國乾式熟成30天羊排(限量供應)/福源花生醬 · 香菜 · 巴沙米可醋 · 貝比蘿蔓生菜
\$3500

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 · 鴨肉濃醬汁
\$2400

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
\$2900

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
\$2600

* 主菜加點一隻加拿大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

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS
 炙烤綠蘆筍

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

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

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

TOAST WITH PAPAYA MILK
 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 · 烤麵包冰糕
木瓜凝露 · 酸奶香緹
烤吐司與木瓜牛奶

GRILLED CORN
 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

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

ASSORTED CHEESE PLATE
綜合起司盤

• 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