



HSINCHU LUNCH MENU

1ST COURSE

CRAB CAKE(supplement_\$200) 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\$200)	SEARED SCALLOP eggplant · pesto · lemon 蛋茄 · 青醬 · 檸檬 香煎干貝	CRAB & CAVIAR(supplement_\$200) caviar · snow crab · roselle · wax apple 魚子醬 · 松葉蟹 · 洛神花 · 蓮霧 松葉蟹與魚子醬(套餐僅需加價\$200) 松葉蟹產地：日本青森	AUS. WAGYU BEEF TONGUES(LIMITED) red pepper · water bamboo · chive oil · shichimi 紅胡椒 · 筊白筍 · 蝦夷蔥 · 日式七味粉 炙烤澳洲和牛牛舌(限量供應) 牛肉產地：澳洲
KING PRAWN sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin 櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然 澎湖明蝦	BLUEFIN TUNA(supplement_\$100) bergamot · shiso · baby onion · nori 佛手柑 · 紫蘇葉 · 小洋蔥 · 日式海苔 日本黑鮪魚(套餐僅需加價\$100) 日本黑鮪魚產地：日本長崎		

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 SOUP slow stir-fry chopped mushrooms 慢炒蘑菇濃煮而成 蘑菇濃湯	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)
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)
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(HSINCHU LIMITED) 美國頂級紐約客牛排(新竹限定)	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)
GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK(HSINCHU LIMITED) 炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(新竹限定)	460g-560g / \$3900(For 1) 460g-560g / \$4800(For 2)



AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排	200g / \$4400(For 1)
--	----------------------



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)
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)
JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 日本九州產和牛菲力牛排 牛肉產地：日本九州	150g / \$3900(For 1)

LIVE LOBSTER(LIMITED) bell pepper · wolfberry · parmigiano 波士頓活龍蝦(限量供應)/炙烤甜椒 · 枸杞 · 帕馬森起司	\$3500
HUALIEN YULI DUCK BREAST beetroot · plum · polenta · endive 花蓮玉里乾式熟成鴨胸/紅甜菜根 · 李子 · 玉米糕 · 苦苣	\$2000
SEASONAL FISH(LIMITED) sauerkraut · salted fish · baby cabbage · rattan pepper 季節鮮魚(限量供應)/酸菜 · 自製鹹魚 · 娃娃菜 · 藤椒	\$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

・主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓螯龍蝦僅需加價800元、加點一份加拿大鴨肝僅需加價\$500元
\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak、\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras 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

TRADITIONAL SALTY SPONGE CAKE SOUFFLÉ sakura shrimp souffle · aonori ice cream 櫻花蝦舒芙蕾 · 海苔冰淇淋 傳統鹹蛋糕舒芙蕾	MUNG BEAM MILKSHAKE mung bean crumble · candied lotus · green tea liang gao mung bean ice cream · milk foam · fried barley 綠豆酥粒 · 糖漬蓮子 · 煎茶涼糕 · 綠豆冰淇淋 · 牛奶泡泡 · 炸薏仁 綠豆沙牛奶	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