

A LA CARTE MENU

單點菜單

開胃菜

APPETIZERS

  CRAB & CAVIAR 10g/\$900
caviar / snow crab / roselle / wax apple
魚子醬 / 松葉蟹 / 洛神花 / 蓮霧
松葉蟹與魚子醬
松葉蟹產地: 日本青森

  CRAB CAKE \$800
Chimichurri / avocado / coriander / tomato oil
阿根廷青醬 / 酪梨 / 香菜 / 蕃茄油
蟹餅

AUS. WAGYU BEEF TONGUES \$900 (LIMITED)
red pepper / water bamboo / chive oil / shichimi
紅胡椒 / 茭白筍 / 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

  GRILL BOSTON LOBSTER \$1500
garlic / Japanese leek / lime / shrimp paste
大蒜 / 大蔥 / 檸檬 / 蝦膏
炭烤波士頓龍蝦 (一隻)

BLUEFIN TUNA \$860
bergamot / shiso / baby onion / nori
佛手柑 / 紫蘇葉 / 小洋蔥 / 日式海苔
日本黑鮪魚
日本黑鮪魚產地: 日本長崎

  KING PRAWN \$860
sakura shrimp / zaalouk / shrimp oil / cumin
櫻花蝦 / 摩洛哥燉菜 / 蝦油 / 孜然
澎湖明蝦

  SEARED SCALLOP \$1000
eggplant / pesto / lemon
蛋茄 / 青醬 / 檸檬
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 \$2300 (LIMITED)
pistachio / mint / apple / lamb gravy
開心果 / 薄荷 / 蘋果 / 羊肉肉汁
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

  LIVE LOBSTER \$2600 (LIMITED)
bell pepper / wolfberry / parmigiano
炙烤甜椒 / 枸杞 / 帕馬森起司
波士頓活龍蝦 (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
sauerkraut / salted fish / baby cabbage / rattan pepper
酸菜 / 自製鹹魚 / 娃娃菜 / 藤椒
季節鮮魚

  HUALIEN YULI DUCK BREAST \$1100
beetroot / plum / polenta / endive
紅甜菜根 / 李子 / 玉米糕 / 苦苣
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

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

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 SOUP \$450
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇濃煮而成
蘑菇濃湯

  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 (HSINCHU LIMITED)
美國頂級紐約客牛排 (新竹限定)
- 200g_ \$1200
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED)
美國特級菲力牛排 (新竹限定)
- 140g_ \$1700
-  U.S.D.A. PRIME ACUT
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
- 150g_ \$3000
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
- 230g_ \$1900
460g_ \$3800
-  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_ \$4860
-  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_ \$3800
-  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_ \$3000

澳洲 AUSTRALIA BEEF

-  AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
- 200g_ \$3500
400g_ \$7000

\$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak、\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras with steak
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

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
日本九州產和牛肋眼牛排
牛肉產地: 日本九州
- 150g_ \$2650
- 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_ \$2500
-  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_ \$3000

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 with steak、\$500 in addition for Canada Seared Foie Gras with steak
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

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

   TRADITIONAL SALTY
SPONGE CAKE SOUFFLÉ_\$400
sakura shrimp soufflé / 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_\$400
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

  PINA COLADA_\$400
rum baba / coconut crème diplomat /
pineapple sorbet / coconut caviar /
compressed pineapple / basil oil
蘭姆巴巴 / 椰子外交官奶餡 / 鳳梨雪酪 /
椰子晶球 / 新鮮金鑽鳳梨 / 羅勒油
鳳梨可樂達

  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

 CAPPUCCINO (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