



HSINCHU SET MENU

1ST COURSE

SEARED SCALLOP
 eggplant · pesto · lemon
蛋茄 · 青醬 · 檸檬
香煎干貝

KING PRAWN
 sakura shrimp · zaalouk · shrimp oil · cumin
櫻花蝦 · 摩洛哥燉菜 · 蝦油 · 孜然
澎湖明蝦

GRILL BOSTON LOBSTER
 garlic · Japanese leek · lime · shrimp past
大蒜 · 大蔥 · 檸檬 · 蝦膏
炭烤波士頓龍蝦

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

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

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

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)

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 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 / \$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(HSINCHU LIMITED)
美國頂級紐約客牛排(新竹限定)

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)

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 / \$4300(For 1)
460g-560g / \$5600(For 2)

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)



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克牛排 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

150g / \$4300(For 1)

U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP(LIMITED)
pistachio · mint · apple · lamb gravy
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)/開心果 · 薄荷 · 蘋果 · 羊肉肉汁 \$3600

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 \$3900

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 \$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、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 DISHERS

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS
 炙烤綠蘆筍

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

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

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

PINA COLADA
 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

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