

1ST COURSE

 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)
 pea puree · chili tartar sauce · cilantro · radish
 青豆泥 · 塔塔醬 · 香菜 · 大根
蟹餅 (套餐僅需加價\$200)

 BLUEFIN TUNA (supplement_\$100)
chilled cucumbers soup · cracker · kombu · shiso
黃瓜冷湯 · 香料胡麻脆餅 · 昆布 · 紫蘇
日本黑鮪魚(套餐僅需加價\$100)
日本黑鮪魚產地：日本長崎

SEARED FOIE GRAS (supplement_\$200)
pear marmalade · red wine gastrique · maple gelee · chive
水梨 · 紅酒濃縮醬 · 楓糖 · 蝦夷蔥
香煎鴨肝(套餐僅需加價\$200)

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

 KING PRAWN
 leek oil · pumpkin · sunflower seeds · chili
青蒜 · 南瓜 · 葵瓜子 · 辣椒
澎湖明蝦

 AUS. WAGYU BEEF TONGUES
 gremolata · bone marrow · piri piri · tarragon
香草檸檬醬 · 牛骨髓 · piri piri辣油 · 茵陳蒿
炙烤澳洲和牛牛舌
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
Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot
澳洲A Legacy純草飼老和牛 · 陳年火腿 · 瑤柱 · 蘿蔔
蔬菜和牛牛肉湯
牛肉產地：澳洲 豬肉產地：台灣

 MUSHROOM 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

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.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
200g / \$2700(For 1)

 U.S.D.A PRIME RIBEYE FILET STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國頂級肋眼菲力牛排(新竹限定)
150g / \$1600(For 1)

 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國特級菲力牛排(新竹限定)
120g / \$2500(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 / \$4100(For 1)
460g-560g / \$5000(For 2)



 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排
150g / \$3600(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
120g / \$3300(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)
green picada · fennel · fregula · cuttlefish
季節鮮魚(限量供應)/香草鮮魚湯 · 茴香頭 · 珍珠麵 · 中卷
\$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 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

 GRAND MARNIER SOUFFLÉ
 grand marnier soufflé · passionfruit sorbet
干邑香橙舒芙蕾 · 百香果雪酪
干邑香橙舒芙蕾

 CRÈME BRÛLÉE
 coffee crème brûlée · parmesan sable · caramelized puff rice
 miso ice cream · sesame tuile
咖啡布蕾 · 帕馬森莎布蕾 · 焦糖米香 · 味噌冰淇淋 · 芝麻瓦片
法式烤布蕾

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤