

A LA CARTE MENU

單點菜單

開胃菜

APPETIZERS

  GRILL BOSTON LOBSTER \$1500
garlic / Japanese leek / lime / shrimp past
大蒜 / 大蔥 / 檸檬 / 蝦膏

炭烤波士頓龍蝦 (一隻)

  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

  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

  AUS. WAGYU BEEF TONGUES \$900
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

SEARED FOIE GRAS \$900
pear marmalade / red wine gastique / maple gelee / chive
水梨 / 紅酒 / 楓糖 / 蝦夷蔥

香煎鴨肝

 BLUEFIN TUNA \$900
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

日本黑鮪魚產地: 日本長崎

  KING PRAWN \$860
leek oil / pumpkin / sunflower seeds / chili
青蒜 / 南瓜 / 葵花子 / 辣椒

澎湖明蝦

  CRAB CAKE \$800
pea puree / chili tartar sauce / cilantro / radish
青豆泥 / 塔塔醬 / 香菜 / 大根

蟹餅

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 (LIMITED)
green picada / fennel / fregula / cuttlefish
香草鮮魚湯 / 茴香頭 / 珍珠麵 / 中卷
季節鮮魚 (限量供應)

  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

  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)

  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

 TOMATO SOUP \$450
fresh tomato / basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 / 羅勒油
蕃茄濃湯

BEEF SOUP \$450
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

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 RIBEYE FILET STEAK (HSINCHU LIMITED) 150g_ \$1200
美國頂級肋眼菲力牛排 (新竹限定)
- 🍴 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK (HSINCHU LIMITED) 120g_ \$1600
美國特級菲力牛排 (新竹限定)
- 🍴 U.S.D.A. PRIME ACUT 150g_ \$3000
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
- 🍴 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK 200g_ \$1800
美國頂級肋眼牛排
- 🍴 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE STEAK 400g_ \$4860
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排
- 🍴 GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE STEAK (HSINCHU LIMITED) 460g-560g_ \$3200
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (新竹限定)

澳洲 AUSTRALIA BEEF

- 🍴 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK 150g_ \$2700
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排

\$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 150g_ \$2650
日本九州產和牛肋眼牛排
牛肉產地: 日本九州
- JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN STEAK 150g_ \$2500
日本九州產和牛紐約克牛排
牛肉產地: 日本九州
- 🍴 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK 120g_ \$2400
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本九州

配菜 SIDE DISHES

- FRENCH FRIES_ \$300
原味薯條
- 🍴 STEAMED BROCCOLI_ \$300
清蒸花椰菜
- 🍴 GARLIC BUTTER MUSHROOM_ \$300
爐烤蒜味奶油野菇
- 🍴 BUTTER WHIPPED POTATO_ \$300
馬鈴薯泥
- 🍴 🍷 GRILLED GREEN ASPARAGUS_ \$300
炙烤美國粗綠蘆筍
- 🍴 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

  GRAND MARNIER SOUFFLÉ \$400
grand marnier soufflé / passionfruit sorbet
干邑香橙舒芙蕾 / 百香果雪酪
干邑香橙舒芙蕾

  CITRUS PUER \$400
murcott chiffon / puer crèmecux / citrus tuile /
puer feuilletine / puer ice snow
茂谷柑戚風 / 普洱茶奶霜 / 柑橘薄片 /
普洱瓦片 / 普洱雪花冰
小青柑

   CRÈME BRÛLÉE \$400
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

  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