

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)

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)
 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

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

 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

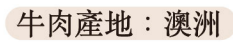
 SEARED SCALLOP
 eggplant · pesto · lemon
蛋茄 · 青醬 · 檸檬
香煎干貝

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

2ND COURSE

 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)

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

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

 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

 MUSHROOM SOUP
slow stir-fry chopped mushrooms
慢炒蘑菇 · 濃煮而成
蘑菇濃湯

MAIN COURSE



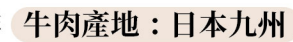
 U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME
BONE IN RIBEYE STEAK
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排
 U.S.D.A PRIME A CUT
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排
 U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
 U.S.D.A PRIME RIBEYE FILET STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國頂級肋眼菲力牛排(新竹限定)
 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國特級菲力牛排(新竹限定)
 GRILLED U.S.D.A. PRIME
BONE IN RIBEYE STEAK(HSINCHU LIMITED)
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(新竹限定)



 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排



JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE STEAK
日本九州產和牛肋眼牛排  牛肉產地：日本九州

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

 JAPAN KYUSHU WAGYU FILET STEAK
日本九州產和牛菲力牛排  牛肉產地：日本九州

 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

 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

 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

 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

· 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

 STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

 GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

 GRILLED GREEN ASPARAGUS
 炙烤綠蘆筍

 BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

FRENCH FRIES
原味薯條

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

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

 CITRUS PUER
 murcott chiffon · puer crémeux · 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
 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

 ASSORTED CHEESE PLATTER
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