

套餐包含生菜沙拉吧 / 精選湯品、主菜、甜點、飲品(各擇一)

Set menu includes buffet salad bar / Soup, main course, dessert and drinks (choose one)

SOUP

TOMATO SOUP

fresh tomato · basil oil
新鮮蕃茄濃煮而成 · 羅勒油
蕃茄濃湯

MUSHROOM SOUP

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

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

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)

MAIN COURSE

U.S.D.A PRIME RIBEYE FILET STEAK(HSINCHU LIMITED)

美國頂級肋眼菲力牛排(新竹限定)

120g / \$2000(For 1)

200g / \$2600(For 1)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)

美國頂級菲力牛排(新竹限定)

120g / \$2600(For 1)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK

美國頂級肋眼牛排

200g / \$2980(For 1)

U.S.D.A PRIME A CUT

美國頂級肋眼蓋A CUT牛排

150g / \$4300(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 / \$4500(For 1)

460g-560g / \$5400(For 2)

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 / \$5860(For 1)

400g / \$6760(For 2)

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 / \$3400(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 / \$3500(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 / \$3650(For 1)

ITO RANCH RIBEYE STEAK(HSINCHU LIMITED)

日本松阪伊藤和牛肋眼牛排(新竹限定)(限量供應)

牛肉產地：日本三重縣

120g / \$5700(For 1)



AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK (LIMITED)

澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排(限量供應)

150g / \$3800(For 1)

OLIVE OIL WITH GARLIC AND CHILL PASTA (HSINCHU LIMITED)

橄欖油蒜香辣味義大利麵(新竹限定)

\$1280

BLACK TRUFFLE AND MUSHROOM CREAM PASTA (HSINCHU LIMITED)

黑松露野菇奶油義大利麵(新竹限定)

\$1380

PAN FRIED LU-YE CHICKEN LEG(HSINCHU LIMITED)

honey mustard / 蜂蜜芥末
乾煎台東鹿野雞腿(新竹限定)

\$1580

ROASTED SALMON FILLET(HSINCHU LIMITED)

green picada / 香草鮮魚湯
香煎智利鮭魚排(新竹限定)

\$1580

DUCK LEG CONFIT(HSINCHU LIMITED)

five spiced duck jus / 五香鴨肉醬汁
爐烤油封櫻桃鴨腿(新竹限定)

\$1680

NEW ZEALAND LAMB CHOP(HSINCHU LIMITED)

lamb jus / 羊肉醬汁
紐西蘭帶骨小羔羊排(新竹限定)

\$1880

KAMALAN PORK CHOP

dijon mustard · mushroom · apple jelly / 迪戎芥末 · 野菇 · 蘋果醬
噶瑪蘭豬帶骨肋眼

\$2300

豬肉產地：台灣

· 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

DESSERT

HAZELNUT CHOCOLATE SOUFFLE

valrhona hazelnut · 70% chocolate
榛果 · 巧克力
榛果巧克力舒芙蕾

JIU NIANG CHOCOLATE

RICE PUDDING
jiu niang · longan · dates tea
酒釀 · 桂圓 · 紅棗
酒釀巧克力米布丁

SEASONAL FRUIT PLATTER

季節水果盤

DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)

美式咖啡

LATTE (I/H)

拿鐵咖啡

DARJEELING TEA (I/H)

大吉嶺紅茶

CHAMOMILE TEA

洋甘菊茶

PEPPERMINT TEA

薄荷茶

ESPRESSO (SINGLE、DOUBLE)

濃縮咖啡(單份、雙份)

CAPPUCCINO (I/H)

卡布奇諾

DONG DING OOLONG

凍頂烏龍茶

ROSE LEMONADE TEA

玫瑰檸檬茶

· 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge

· 本菜單所有餐點及沙拉吧服務, 皆僅供內用, 恕不提供外帶服務。

All items on this menu and the salad bar service are reserved for dine-in guests only, and takeout is not available.

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、麩質