

1ST COURSE

 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 gēlee · 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
 leek · ham · anchovy · onion
大蔥 · 火腿 · 鯷魚 · 洋蔥
香煎干貝
豬肉產地：西班牙

 KING PRAWN
 white bean · couscous · preserved lemon ·
 prawn and pepper sauce
白豆 · 小米 · 漬檸檬 · 鮮蝦甜椒醬
澎湖明蝦

 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

2ND COURSE

 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

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 / \$1900(For 1)

 U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排(新竹限定) 120g / \$2500(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 A CUT
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排 150g / \$4200(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 / \$4400(For 1)
460g-560g / \$5300(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 / \$5760(For 1)
400g / \$6660(For 2)



 AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE STEAK
(LIMITED) 150g / \$3700(For 1)
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排(限量供應)

・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



 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)

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 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)

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 / \$5600(For 1)

 HUALIEN YULI DUCK BREAST \$2000
beetroot · parsnip · five spiced · grand marnier
花蓮玉里乾式熟成鴨胸/甜菜 · 防風草根 · 五香 · 柑曼怡香甜酒

 KAMALAN PORK CHOP \$2200
 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

 SEASONAL FISH(LIMITED) \$2500
 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

 LIVE LOBSTER(LIMITED) \$3500
 kombu · black garlic · lemongrass · kaffir lime leave · prawn stock
波士頓活龍蝦(限量供應)/昆布 · 黑蒜 · 香茅 · 檸檬葉 · 蝦高湯

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

 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