

A LA CARTE MENU

單點菜單

開胃菜/沙拉

APPETIZERS / SALAD

  SEARED SCALLOP \$1000
leek / ham / anchovy / onion
大蔥 / 火腿 / 鰵魚 / 洋蔥

香煎干貝

干貝產地: 日本岩手縣、北海道

豬肉產地: 西班牙

  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 / 紅酒濃縮醬 / 楓糖 / 蝦夷蔥

香煎鴨肝

   KING PRAWN \$860
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

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

蟹餅

   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

過敏原名稱:  甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

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 \$2400 (LIMITED)
chickpeas / maitakes / lamb jus
鷹嘴豆 / 舞菇 / 羊肉汁
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

   LIVE LOBSTER \$2600 (LIMITED)
kombu / black garlic / lemongrass / kaffir lime leave / prawn stock
昆布 / 黑蒜 / 香茅 / 檸檬葉 / 蝦高湯
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 / parsnip / five spiced / grand marnier
甜菜 / 防風草根 / 五香 / 柑曼怡香甜酒
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生凍波士頓蟹龍蝦僅需加價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、 麩質

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

湯品
SOUP

   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)

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

  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

過敏原名稱： 甲殼類、 牛奶、 蛋、 堅果類、 麩質

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)
美國頂級肋眼菲力牛排 (新竹限定)
- 120g_ \$1000
-  U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK
(HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排 (新竹限定)
- 120g_ \$1600
-  U.S.D.A. PRIME ACUT
美國頂級肋眼蓋ACUT牛排
- 150g_ \$3300
-  U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排
- 200g_ \$1800
-  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_ \$4860
-  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_ \$3500

澳洲 AUSTRALIA BEEF

-  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_ \$2800

\$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 FILET STEAK
日本九州產和牛菲力牛排
牛肉產地: 日本九州
- 120g_ \$2400
- 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_ \$2500
- 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_ \$2650
- 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_ \$4700

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

 JIU NIANG CHOCOLATE
RICE PUDDING_\$400
jiu niang / longan / dates tea
酒釀 / 桂圓 / 紅棗
酒釀巧克力米布丁

 STRAWBERRY HONEY TOAST_\$400
strawberry / magao / Japanese green tea
草莓 / 馬告 / 煎茶
草莓蜜糖吐司

 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

 CAPPUCINO (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