

1ST COURSE

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)

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

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

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

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)

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

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)

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

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

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

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 / \$2300(For 1)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN STEAK(HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排(新竹限定) 120g / \$2900(For 1)

U.S.D.A PRIME RIBEYE STEAK
美國頂級肋眼牛排 200g / \$3100(For 1)

U.S.D.A PRIME A CUT
美國頂級肋眼蓋A CUT牛排 150g / \$4600(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 / \$4800(For 1)
460g-560g / \$6100(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 / \$6160(For 1)
400g / \$7460(For 2)

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 / \$4100(For 1)

· 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 / \$3700(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 / \$3800(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 / \$3950(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 / \$6000(For 1)

KAMALAN PORK CHOP \$2600
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) \$2900
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

U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP(LIMITED) \$3700
chickpeas · maitakes · lamb jus
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)/鷹嘴豆 · 舞菇 · 羊肉汁

LIVE LOBSTER(LIMITED) \$3900
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

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

GRILLED GREEN ASPARAGUS
炙烤綠蘆筍

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

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

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

STRAWBERRY HONEY TOAST
strawberry · magao · Japanese green tea
草莓 · 馬告 · 煎茶
草莓蜜糖吐司

SEASONAL FRUIT PLATTER
季節水果盤

· 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、🍄 蕈質