1ST COURSE

CRAB CAKE (supplement_$200)
Oscietra caviar · cioppino sauce · chive
俄羅斯鱘魚子醬. 鮮茄海鮮醬. 蝦夷蔥
蟹餅 (套餐僅需加價$200)

SEARED SCALLOP
Cauliflower · Quinoa · X.O sauce · Herb oil
白花菜. 藜麥. X.O醬. 香草油
香煎干貝

KING PRAWN
peas · carrot · quinoa · prawn sauce
青豆 · 蘿蔔 · 藜麥 · 鮮蝦醬汁
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

BEEF SOUP
Aus. A Legacy full blood wagyu · aged ham · dried scallop · carrot
澳洲A Legacy純種和牛 · 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

TOMATO SOUP
fresh tomato · basil oil
新鮮番茄濃煮而成 · 羅勒油
番茄濃湯

MAIN COURSE

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN(HSINCHU LIMITED)
美國頂級紐約克牛排(新竹限定)
120g / $1860(For 1)
200g / $2500(For 1)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN(HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排(新竹限定)
120g / $2500(For 1)

U.S.D.A PRIME RIBEYE
美國頂級肋眼牛排
220g / $2900(For 1)

GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE(HSINCHU LIMITED)
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排(新竹限定)
600g / $4500(For 1)
600g / $5400(For 2)

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE
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. ROAM GRASSFED WAGYU RUMP (HSINCHU LIMITED)(LIMITED)
澳洲ROAM草飼老和牛臀肉(新竹限定)(限量供應)
150g / $1860(For 1)

AUS. ALEGACY FULL BLOOD WAGYU STRIPLOIN (HSINCHU LIMITED)(LIMITED)
澳洲ALEGACY純草飼老和牛紐約克牛排(新竹限定)(限量供應)
190g / $2800(For 1)

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

JAPAN KYUSHU EX-BREEDING WAGYU STRIPLOIN(HSINCHU LIMITED)
日本九州經產和牛紐約克牛排(新竹限定)
150g / $2900(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET
日本九州產和牛菲力牛排
120g / $3300(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN
日本九州產和牛紐約克牛排
150g / $3400(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE
日本九州產和牛肋眼牛排
150g / $3550(For 1)

JAPAN ITO RANCH RIBEYE(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)

KAMALAN PORK CHOP **$2400**
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

HUALIEN YULI DUCK BREAST **$2500**
beetroots · cauliflower · blackberries · chocolate and herbs duck jus
花蓮玉里乾式熟成鴨胸/甜菜 · 白花椰菜 · 黑莓 · 巧克力香料鴨肉汁

SEASONAL FISH **$2500**
watercress · brussel sprout · black olive · burned onion
季節鮮魚/水田芥. 葩子甘藍. 黑橄欖. 焦化洋蔥

· 主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓螯龍蝦僅需加價800元
$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster with steak.

SIDE DISHES

BUTTER WHIPPED POTATO
馬鈴薯泥

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

FRENCH FRIES
原味薯條

GARLIC BUTTER MUSHROOM
爐烤蒜味奶油野菇

STEAMED BROCCOLI
清蒸花椰菜

DESSERT

ISPAHAN
lychee. rose. raspberry
荔枝.玫瑰.覆盆子
荔枝玫瑰馬卡龍

CITRUS SOUFFLÉ(HSINCHU LIMITED)
citrus. tieguanyin tea ice cream
柑橘.鐵觀音冰淇淋
柑橘舒芙蕾 (新竹限定)

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、麩質