A LA CARTE MENU

單點菜單

開胃菜/沙拉

APPETIZERS / SALAD

SEARED SCALLOP_$1000
cauliflower / quinoa / X.O sauce / herb oil
白花菜 / 藜麥 / XO醬 / 香草油
香煎干貝
干貝產地:日本岩手縣、北海道

AUS. WAGYU BEEF TONGUE_$900
caramelized miso / red curry / spring onion / mojo verde
焦化味噌 / 紅咖哩 / 青蔥 / 西班牙香料青醬
炙烤澳洲和牛牛舌
牛肉產地:澳洲　豬肉產地:台灣

KING PRAWN_$900
peas / carrot / quinoa / prawn sauce
青豆 / 蘿蔔 / 藜麥 / 鮮蝦醬汁
澎湖明蝦

CRAB CAKE_$800
Oscietra caviar / cioppino sauce / chive
俄羅斯鱘魚子醬 / 鮮茄海鮮醬 / 蝦夷蔥
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

KAMALAN PORK CHOP_$1500
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)
watercress / brussel sprout / black olive / burned onion
水田芥 / 蕃子甘藍 / 黑橄欖 / 焦化洋蔥
季節鮮魚 (限量供應)

HUALIEN YULI DUCK BREAST_$1600
beetroots / cauliflower / blackberries / chocolate and herbs duck jus
甜菜 / 白花椰菜 / 黑莓 / 巧克力香料鴨肉汁
花蓮玉里乾式熟成鴨胸

U.S. DRY-AGED 30 DAYS LAMB CHOP_$2400 (LIMITED)
pea / artichoke / herbs salsa
青豆 / 朝鮮薊 / 香草醬
爐烤美國乾式熟成30天羊排 (限量供應)

$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster 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

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

BEEF SOUP_$450
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_$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

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)

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 STRIPLOIN (HSINCHU LIMITED) 120g_$960 200g_$1600
美國頂級紐約克牛排 (新竹限定)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN (HSINCHU LIMITED) 120g_$1600
美國頂級菲力牛排 (新竹限定)

U.S.D.A PRIME RIBEYE 220g_$2000
美國頂級肋眼牛排

U.S. FLANNERY DRY-AGED 30 DAYS PRIME BONE IN RIBEYE 400g_$4860
美國FLANNERY乾式熟成30日頂級帶骨肋眼牛排

GRILLED U.S.D.A. PRIME BONE IN RIBEYE (HSINCHU LIMITED) 600g_$3600
炙烤美國頂級帶骨肋眼牛排 (新竹限定)

澳洲 AUSTRALIA BEEF

AUS. ROAM GRASSFED WAGYU RUMP (HSINCHU LIMITED)(LIMITED) 150g_$900
澳洲ROAM草飼老和牛臀肉 (新竹限定)(限量供應)

AUS. ALEGACY FULL BLOOD WAGYU STRIPLOIN(HSINCHU LIMITED)(LIMITED) 190g_$1900
澳洲ALEGACY純草飼老和牛紐約克牛排 (新竹限定)(限量供應)

AUS. MAYURA FULL BLOOD WAGYU RIBEYE(LIMITED) 150g_$2800
澳洲MAYURA純種巧克力和牛肋眼牛排 (限量供應)

$800 in addition for each Canada HPP Boston lobster 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

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

日本 JAPAN BEEF

JAPAN KYUSHU EX-BREEDING WAGYU STRIPLOIN(HSINCHU LIMITED) 150g_$2000
日本九州經產和牛紐約克牛排 (新竹限定) (限量供應)

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET 120g_$2400
日本九州產和牛菲力牛排

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN 150g_$2500
日本九州產和牛紐約克牛排

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE 150g_$2650
日本九州產和牛肋眼牛排

JAPAN ITO RANCH RIBEYE (HSINCHU LIMITED) 120g_$4700
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

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
tahini yoghurt / sauce walnut / caper
胡麻優格醬 / 核桃 / 酸豆
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
主菜加點一隻加拿大HPP生凍波士頓螯龍蝦僅需加價800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

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

甜點
DESSERTS

TARTE TATIN_$450
apple / tahitian vanilla / brandy
蘋果 / 大溪地香草莢 / 蘋果白蘭地
反轉蘋果塔

ISPAHAN_$400
lychee / rose / raspberry
荔枝 / 玫瑰 / 覆盆子
荔枝玫瑰馬卡龍

CITRUS SOUFFLÉ_$400
(HSINCHU LIMITED)
citrus / tieguanyin tea ice cream
柑橘 / 鐵觀音冰淇淋
柑橘舒芙蕾(新竹限定)

CHEF'S CHOICE
HOMEMADE ICE CREAM_$400
主廚精選手工冰淇淋

SEASONAL FRUIT PLATE_$400
季節水果盤

ASSORTED CHEESE PLATE_$600
綜合起司盤

飲料
DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)_$150
美式咖啡

LATTE (I/H)_$150
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (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、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