套餐包含生菜沙拉吧 / 精選湯品、主菜、甜點、飲品(各擇一)

Set menu includes buffet salad bar / Soup, main course, dessert and drinks (choose one)

SOUP

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)

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

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

MAIN COURSE

U.S.D.A PRIME STRIPLOIN(HSINCHU LIMITED)
美國頂級紐約克牛排(新竹限定)
120g / $1960(For 1)
200g / $2600(For 1)

U.S.D.A PRIME TENDERLOIN(HSINCHU LIMITED)
美國頂級菲力牛排(新竹限定)
120g / $2600(For 1)

U.S.D.A PRIME RIBEYE
美國頂級肋眼牛排
220g / $3000(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 / $4600(For 1)
600g / $5600(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 / $5860(For 1)
400g / $6760(For 2)

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)(限量供應)
150g / $3000(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU FILET
日本九州產和牛菲力牛排
120g / $3400(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU STRIPLOIN
日本九州產和牛紐約克牛排
150g / $3500(For 1)

JAPAN KYUSHU WAGYU RIBEYE
日本九州產和牛肋眼牛排
150g / $3650(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
150g / $5700(For 1)

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 / $1900(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 / $2900(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 / $3800(For 1)

OLIVE OIL WITH GARLIC AND CHILL PASTA(HSINCHU LIMITED)
橄欖油蒜香辣味義大利麵(新竹限定)
$1280

BLACK TRUFFLE AND MUSHROOM CREAM PASTA(HSINCHU LIMITED)
黑松露野菇奶油義大利麵(新竹限定)
$1380

PAN-FRIED CHICKEN LEG WITH ITALIAN HERBS(HSINCHU LIMITED)
ratatouille / **燉蕃茄時蔬**
香煎義式香草雞腿(新竹限定)
$1580

ROASTED SALMON FILLET(HSINCHU LIMITED)
pickled vegetables · tomato sauce / **義式醋漬蔬菜 · 蕃茄醬汁**
爐烤鮭魚排(新竹限定)
$1680

NEW ZEALAND LAMB CHOP(HSINCHU LIMITED)
pea · artichoke · herbs salsa / **青豆 · 朝鮮薊 · 香草醬**
紐西蘭帶骨小羔羊排(新竹限定)
$1980

GRILLED BOSTON LOBSTER(HSINCHU LIMITED)
mushrooms and basil bell pepper salsa / **蘿勒蘑菇 · 甜椒沙沙**
炭烤波士頓螯龍蝦(新竹限定)
$2380

KAMALAN PORK CHOP
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**
$2500

- 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.

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

DRINKS

REGULAR COFFEE (I/H)
美式咖啡

ESPRESSO (SINGLE、DOUBLE)
濃縮咖啡 (單份、雙份)

LATTE (I/H)
拿鐵咖啡

CAPPUCCINO (I/H)
卡布奇諾

DARJEELING TEA (I/H)
大吉嶺紅茶

DONG DING OOLONG
凍頂烏龍茶

CHAMOMILE TEA
洋甘菊茶

ROSE LEMONADE TEA
玫瑰檸檬茶

PEPPERMINT TEA
薄荷茶

- 本餐廳提供瓶裝礦泉水為200+10% subject to 10% service charge
- 本菜單所有餐點及沙拉吧服務, 皆僅供內用, 恕不提供外帶服務。
  All items on this menu and the salad bar service are reserved for dine-in guests only, and takeout is not available.

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